



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ - UESC**

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UESC**

## **PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA**

Cláudio Marcelo Ribeiro Barbosa

Marcelo Fernandes da Silva

Revisado pela Comissão de Biossegurança

**ILHÉUS – BAHIA**

**2022**

## **ESPAÇO FÍSICO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU)**

O Restaurante Universitário possui atualmente os seguintes espaços para utilização dos usuários:

1. Área externa com estacionamento;
2. Área interna (térreo) utilizada para reconhecimento biométrico dos estudantes;
3. Área interna (1º andar) com *buffet self service*;
4. Área interna (2º andar) com *buffet self service* e espaço para alimentação;
5. Área interna (3º andar) com espaço para alimentação.

## **REFEIÇÕES SUBSIDIADAS**

A estimativa diária de demanda por refeições subsidiadas é de no máximo 1450 unidades distribuídas da seguinte forma:

- Café da manhã: 250 unidades;
- Almoço: 900 unidades;
- Jantar: 300 unidades.

## **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

O funcionamento do RU obedece aos seguintes horários:

1. De segunda a sexta-feira:
  - Café da Manhã: 07:00h até as 09:00h;
  - Almoço: 11:00h até as 14:00h;
  - Jantar: 18:00h até as 20:00h
2. Nos dias de sábado:
  - Café da Manhã: 07:00h até as 09:00h;
  - Almoço: 11:00h até as 14:00h
3. Nos dias de domingo, feriado:
  - Café da Manhã: 07:00h até as 09:00h;

- Almoço: 11:00h até as 13:30h

## **MEDIDAS SANITÁRIAS**

A dinâmica da pandemia do novo coronavírus mostra que a transmissão tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto. Nesse sentido, é importante que, no retorno às atividades, o representante legal, responsável pelo **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU** reforce a atenção quanto às medidas de distanciamento social, etiqueta respiratória e higiene, de forma a evitar a transmissão do novo coronavírus nos serviços de fornecimento de alimentação, e reforçar o compromisso desse segmento com as medidas necessárias ao enfrentamento da pandemia.

Além do cumprimento dos requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme estabelece a **Resolução RDC nº 216/2004**, os estabelecimentos devem estar atentos às regras estabelecidas pelo Governo Federal e Estadual, e prefeituras no enfrentamento da pandemia de COVID-19, e cumpri-las integralmente.

Esse documento tem como objetivo apresentar as principais recomendações aplicáveis aos serviços de alimentação com atendimento ao cliente no contexto do enfrentamento à COVID-19, considerando as disposições legais e diretrizes definidas pela **Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**.

- I. Empregar mecanismos de restrição de acesso ao público;
  - Transformar o térreo em área de alimentação com disponibilização de mais um *buffet self service*;
  - Delimitar espaço do térreo com duas filas para reconhecimento biométrico e pagamento;
  - Ampliar o prazo de 30 dias para 60 dias para o cadastramento biométrico dos alunos;
  - Antecipar o cadastramento biométrico para evitar aglomerações na ASSEST.

- II. Observar distância mínima de 1,5 metro entre pessoas durante atendimento e espera, com fita, giz, cones, e outros materiais que possam ser usados para sinalização;
- III. Instalação de 8 (oito) ventiladores nas áreas de alimentação do 2º e 3º andares;
- IV. Disponibilizar espaço externo para área de espera, sempre que possível, e se as condições climáticas permitirem. Instalação de toldos;
- V. Disponibilizar informações visíveis ao público com as orientações das medidas para contenção da Covid-19, nas áreas de circulação e uso comum;
  - Acondicionamento adequado das máscaras durante as refeições em sacos de papel;
  - Reforçar que o espaço do RU será prioritariamente usado para alimentação, evitando a socialização e a permanência após a alimentação, duração máxima de 20min de permanência nas áreas de alimentação;
  - Disponibilizar TV na área do térreo com informações e vídeos educativos.
- VI. Providenciar o desenvolvimento de estratégias para diminuir o tempo que o usuário/cliente permanece em espera;
  - Utilizar fichas para controle de entrada e saída de alunos, a fim de limitarmos as 300 refeições por hora no horário do almoço.
- VII. Adotar medidas adicionais para evitar a aglomeração de pessoas, como horários diferenciados;
  - Como o horário de funcionamento para o almoço é de 11:00h as 14:00h, possibilidade de limitação de 300 estudantes por hora.
- VIII. Disponibilizar álcool em gel em 70% ou equivalente profilático, para os empregados, colaboradores e consumidores;

- IX. Reforçar as ações de higiene em corrimãos, maçanetas de portas, banheiros e nas áreas de circulação de público e de preparação de alimentos, **com intervalo máximo de três horas;**
- X. Disponibilizar aos empregados e colaboradores equipamento de proteção individual, luvas e máscaras de procedimento;
- XI. Estimular métodos eletrônicos de pagamento;
- XII. Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, teclados, bandejas, cardápios, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;
- XIII. Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- XIV. Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;
- XV. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensadores protegidos ou embalados;
- XVI. Proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes) providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos;
- XVII. Recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de se servirem e a importância de não conversarem enquanto se servem;
- XVIII. Alimentos podem ser disponibilizados/posicionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada para autosserviço.