

Manual de **retorno ao R.U.**

*Orientações para um
retorno seguro*



Rio Branco
2021

Profa. Dra. Margarida de Aquino Cunha
Reitora

Prof. Dr. Josimar Batista Ferreira
Vice-Reitor

Prof. Dr. Isaac Dayan Bastos da Silva
Pró-Reitor de Assuntos Estudantis

Profa. Dra. Cydia de Menezes Furtado
Diretora de Apoio Estudantil

Equipe de Nutricionistas do Restaurante Universitário

Bárbara Teles Cameli Rodrigues

Cynara Fontes Pessoa da Silva

Rafael Lima de Oliveira

Assessor de Comunicação

Gilberto Mendes da Silveira Lobo

Diagramação

Carlos Frederico Silva de Oliveira

Sumário

1. INTRODUÇÃO	7
2. ORIENTAÇÕES GERAIS	8
2.1 Área física	8
2.2 Medidas de distanciamento	10
2.3 Uso correto de máscaras por usuários do RUs.	12
2.4 Acesso ao RU.....	14
3. O PROCESSO DE PRODUÇÃO DIÁRIA DO RU	20
3.1 Recepção de mercadorias.....	21
3.2 Medidas preventivas para os manipuladores de alimentos	21
3.3 Higienização de vestiários e banheiros	25
3.4 Procedimento para uso de luvas descartáveis	25
3.5 Uso de máscaras pelos manipuladores de alimentos.....	26
3.6 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	28
3.7 Preparo dos alimentos.....	29
3.8 Distribuição das refeições	29

4. Considerações Finais.....31

CONSIDERAÇÕES FINAIS 31

5. Referências.....31

1. INTRODUÇÃO



Desde o ano de 2020 o mundo vive a incerteza e as dificuldades oriundas do surgimento da Covid - 19, passando por momentos de fases críticas, com a perda de muitas vidas, pelo descobrimento da vacina, pelas dificuldades da imunização e atualmente, mesmo com a disseminação de novas variantes, vivemos uma fase de esperança com a melhora dos casos com o início da vacinação de rebanho.

Todos esses fatores nos permitem olhar para frente, ter esperanças e buscar novos caminhos para retornar o serviço de distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários (Rus) dos *Campi* de Rio Branco e Cruzeiro do Sul, seguindo com protocolos de segurança respaldados pelas autoridades sanitárias vigentes.

O retorno das atividades envolve toda uma cadeia de processos de segurança e procedimentos técnicos recomendados pelas autoridades em vigilância sanitária visando garantir a integridade individual e coletiva de funcionários, comensais, fornecedores e visitantes do Restaurante Universitário. Para tanto, foram estabelecidos critérios e normas legais vigentes a fim de minimizar a possível transmissão do vírus SARSCoV-2. Todavia, para que o retorno das atividades aconteça, elencamos alguns critérios e readequações a serem restabelecidas.

2 ORIENTAÇÕES GERAIS



Image: Freepik.com

2.1 Área física

a) Enquanto perdurar a pandemia haverá redução do espaço físico para atendimento dos comensais, de acordo com as faixas de risco, definidas por Decreto Estadual;

b) As mesas serão dispostas intercaladas com um espaçamento de 1 metro com a redução de assentos disponíveis nas mesmas, para no máximo 3 alunos por mesa;

c) A higienização das mesas será realizada com frequência;

d) Sempre que possível, portas e janelas permanecerão abertas para melhor circulação do ar e, na impossibilidade da ventilação natural, em espaços que somente utilizem ar-condicionado, a qualidade do ar e/ou deverá ser garantida com a manutenção e limpeza frequente dos aparelhos através de empresa especializada;

e) Os refeitórios deverão estar adaptados com lavatórios para que haja lavagem e higienização das mãos, disponibilizando aos usuários:

cartazes sobre a correta lavagem de mãos, água, sabão líquido, papel toalha descartável, álcool gel a 70%;

f) No refeitório e nas demais áreas que compõe toda a estrutura dos RUs haverá a instalação de dispensadores de álcool a 70%.

Ficar atento, reconhecer as formas de contágio, sinais e sintomas é fundamental para se proteger e proteger todos que estão ao seu redor!

Figura 1 - Formas de contaminação do COVID-19,

Como o coronavírus (Covid-19) é transmitido?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo (cerca de 2 metros), por meio de:



E quais são os principais sintomas?

O coronavírus (Covid-19) é **similar a uma gripe**. Geralmente é uma doença leve ou moderada, mas alguns casos podem ficar graves. Os sintomas mais comuns são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar



DISQUE
SAÚDE
136

SUS+

MINISTÉRIO DA
SAÚDE

PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

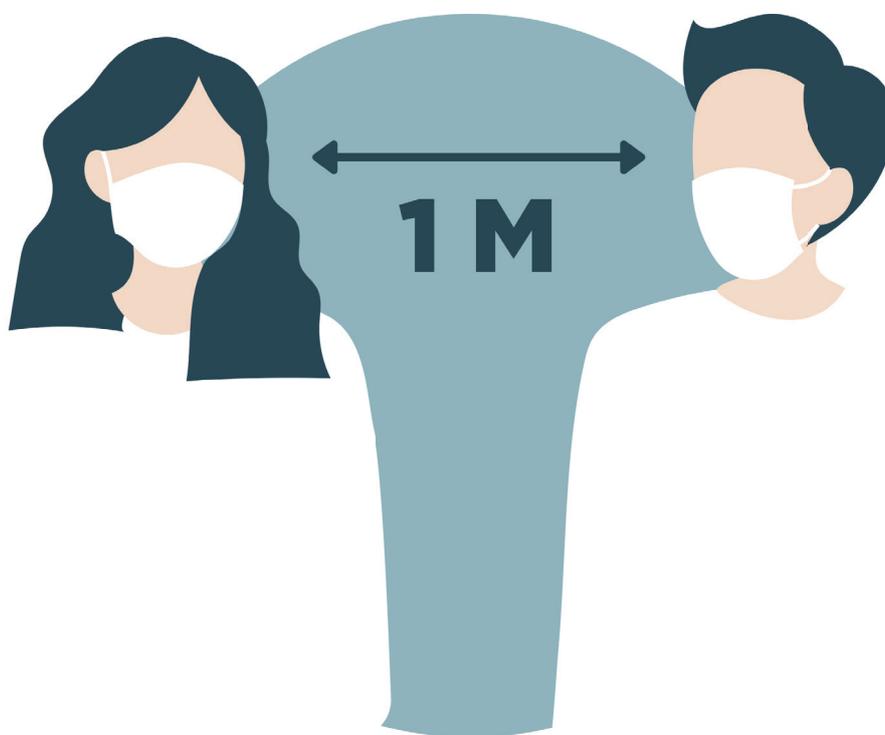
Fonte: Ministério da Saúde

2.2 Medidas de distanciamento

2.2 Manter o distanciamento social é de suma importância para o controle sobre o contágio da Covid-19, devendo os usuários obedecer o distanciamento mínimo de 1 (um) metro estabelecido através das normas técnicas estabelecidas pela Anvisa, podendo, ainda, este distanciamento estender-se para um espaço maior de acordo com a realidade de cada instituição.

2.2.2 Distanciamento nas filas

Figura 2: Distanciamento necessário nas filas de espera:



Fonte: Freepik.com

Com a finalidade de evitar aglomeração na entrada e na saída, haverá espaço demarcado com fitas adesivas no piso para que sejam respeitadas as regras de distanciamento de 1 metro entre os comensais na fila de espera de entrada para os RUs, essa demarcação será estendida até o local de retirada da alimentação.

2.2.3 Cartazes e mídia informativa nas dependências dos RUs

Será disponibilizado no hall do refeitório mídia informativa em televisão com informações sobre os riscos de contaminação, sintomas, formas de prevenção, orientações sobre lavagem de mãos e uso correto das máscaras visando conscientizar todos aqueles que adentrarem no espaço. Nas demais áreas como banheiros e demais áreas será disponibilizado cartazes informativos.

Figura 3: Informações sobre etiqueta respiratória:



Fonte: Freepik.com

2.3 Uso correto de máscaras por usuários do RUs

As máscaras são utilizadas com objetivo de diminuir o contágio pelo vírus SARSCoV-2 e podem ser confeccionadas de vários materiais podendo ser descartáveis, de tecido, as do tipo N-95 utilizadas com mais frequência por profissionais de saúde e em ambientes hospitalares. As mais apropriadas possuem três camadas de proteção uma camada de tecido não impermeável, uma de tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto. Podem ser utilizadas, ainda, máscaras artesanais, que assim como as descartáveis, devem ser trocadas a cada três horas e somente reutilizadas após o processo de higienização da mesma. O uso de máscara é obrigatório e deve obedecer aos critérios abaixo relacionados:

a) As máscaras são exclusivamente de uso individual e devem estar ajustadas cobrindo totalmente a boca, o nariz e totalmente as laterais do rosto;

b) são obrigatórias e devem ser utilizadas até o momento de se alimentar, sendo recolocadas imediatamente após o término da refeição;

c) elas são exclusivamente de uso individual e devem estar ajustadas cobrindo totalmente a boca e o nariz

d) É proibido colocar a máscara sobre a mesa de refeição e cadeiras do refeitório;

e) Ao remover a máscara retirá-las sempre pelas laterais pelo elástico que envolve as orelhas e/ou a cabeça;

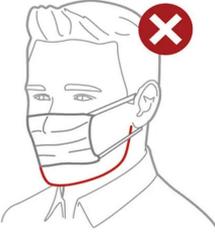
f) Ter cuidado a retirar sua máscara evitando tocar na parte frontal, caso aconteça, lavar ou higienizar as mãos imediatamente;

g) Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.

Figura 4: Como utilizar e descartar as máscaras: erros e acertos.

ERROS E ACERTOS AO USAR A MÁSCARA

Veja recomendações de infectologistas sobre como usar o equipamento

 <p>Não deixe o nariz descoberto</p>	 <p>Não deixe o queixo exposto</p>	 <p>Não use máscara larga, com vãos nas laterais</p>
 <p>Não cubra apenas as narinas</p>	 <p>Não puxe a máscara para o queixo</p>	 <p>Não encoste na superfície da máscara ao colocá-la ou tirá-la</p>
 <p>Tire a máscara de trás para frente, segurando pelos elásticos.</p>	 <p>Ao descartar, coloque a máscara em um saquinho, antes de jogá-la na lixeira.</p>	 <p>Não deixe a máscara em cima da mesa.</p>
 <p>1 - Cubra o nariz inteiro e o queixo 2 - Ajuste-a para não que haja vãos nas laterais 3 - Encoste apenas nos elásticos</p>		

Fonte: Jr. Aguilera

2.4 Acesso ao RU

2.4.1 Horário de atendimento

Durante a pandemia da Covid-19 o RU disponibilizará um horário estendido para que todos possam realizar suas refeições da seguinte maneira:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ATENDIMENTO
Café da manhã	6:30 h as 8:00 h
Almoço	11:00 h as 14:30 h
Jantar	18:00 h as 19:30 h

Somente será permitido ficar no refeitório durante o período de realização da refeição, uma vez que se faz necessário a higienização do espaço utilizado pelo aluno imediatamente após o término de sua refeição.

2.4.2 Acesso de entrada

O acesso de entrada ao RU ocorrerá no piso térreo e no primeiro piso (campus Rio Branco) obedecendo os seguintes critérios:

- a) Distanciamento social demarcado para as filas;
- b) Disponibilização de álcool em gel no momento de entrada;
- c) A entrada acontecerá pelas catracas que serão devidamente higienizadas com produtos sanitizantes aprovados pela ANVISA;
- d) A fila deverá acontecer de forma linear para evitar cruzamentos desnecessários.

2.4.3 Compra de Tickets de refeições

Os usuários deverão obedecer ao distanciamento disponibilizado nas filas de um metro entre as pessoas e utilizar os dispensers de álcool gel no caixa para os usuários dos Rus.

O responsável pela venda de tickets deverá fazer uso de máscaras e luvas para evitar contato direto com o dinheiro, bem como fazer uso do álcool gel todas as vezes que retirar a luva, antes de seguir para a correta higienização das mesmas.

2.4.4. Higienização das mãos

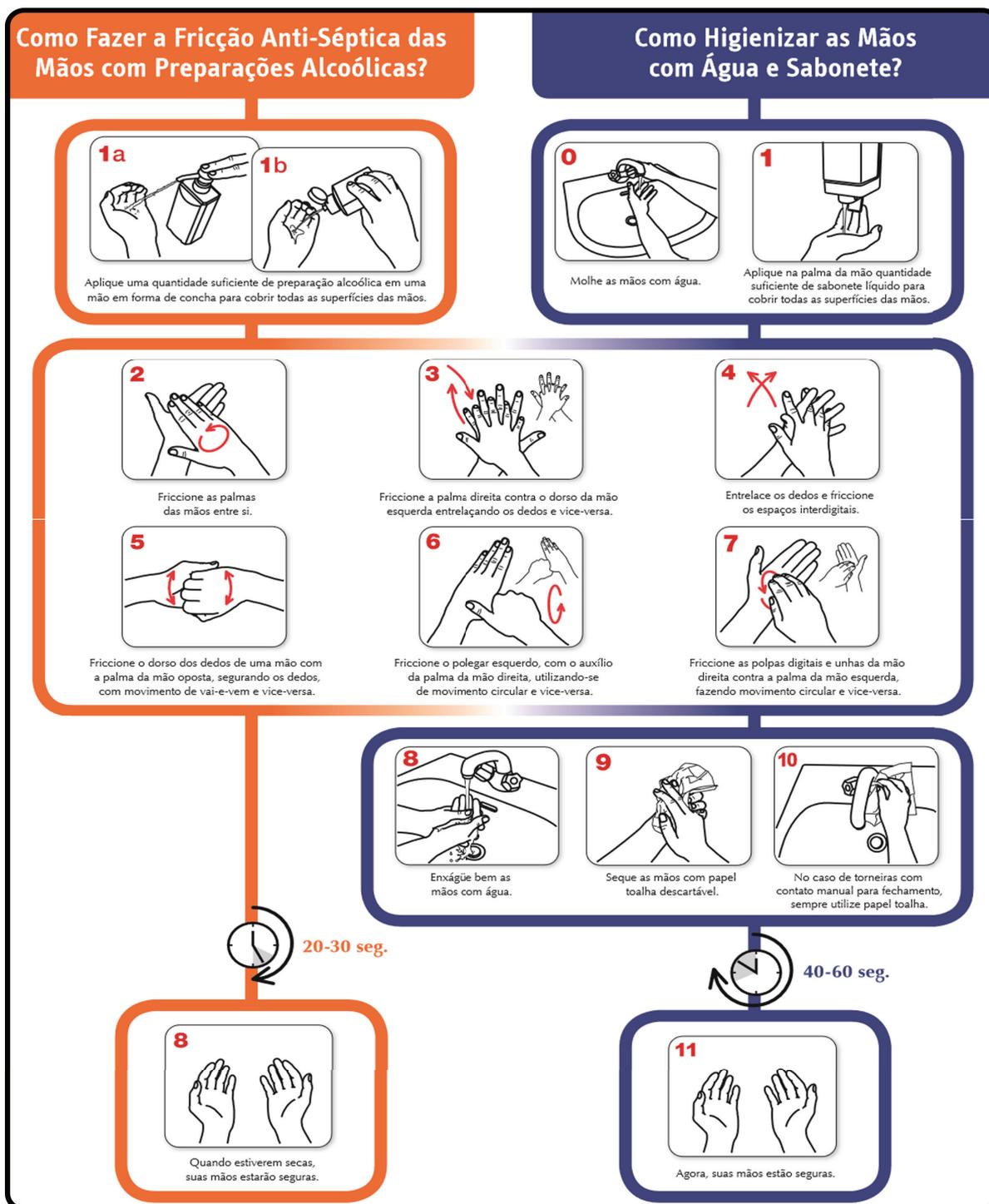
A higiene das mãos é a maior aliada contra propagação de várias doenças como: infecções, doenças transmitidas por alimentos e as

transmitidas por vírus, como a Covid-19, devendo ser realizada com frequência e de maneira correta devendo obedecer aos seguintes passos:

- 1.** Molhe as mãos com água;
- 2.** Aplique sabão suficiente para cobrir toda a superfície das mãos;
- 3.** Esfregue as palmas das mãos uma na outra;
- 4.** Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice-versa;
- 5.** Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com dedos entrelaçados;
- 6.** Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado com a palma direita e vice-versa;
- 7.** Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita e na palma da mão esquerda e vice-versa.

Todos os passos sobre a correta lavagem de mãos são ilustrados abaixo, valos lá não fique fora dessa!

Figura 5 – Como higienizar de forma correta as mãos.



Fonte: OPAS, Brasil1, 2020.

2.4.5 Acesso ao refeitório

Mesas e cadeiras serão reduzidas em até 50% e redistribuídas para que obedeçam o espaço determinado e seguro pela legislação havendo

o distanciamento de um metro entre elas. Na impossibilidade da redução de mesas do refeitório, estas se encontrarão identificadas com placas informando quais mesas estarão disponíveis para uso, seguindo o critério de distanciamento, após seu uso.

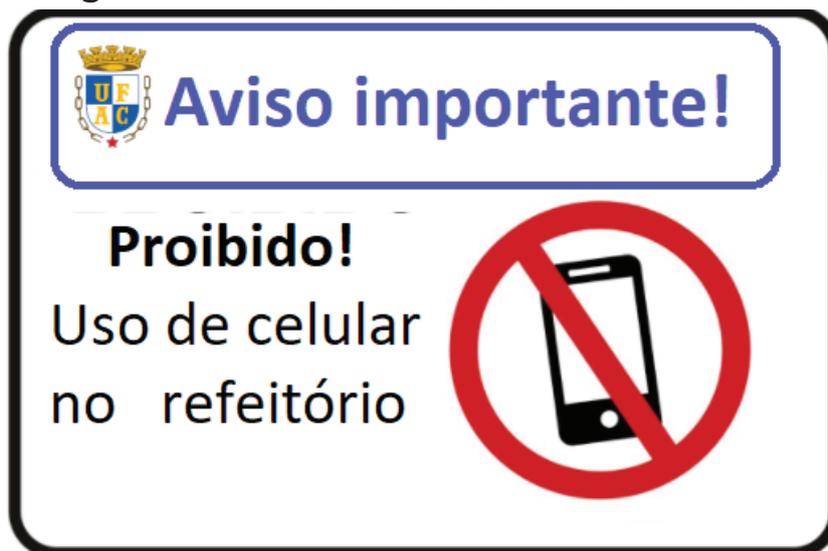
Sabemos que o refeitório também é lugar de encontro com os amigos após as aulas, compartilhamento de companhia para o almoço, com fila de espera para servir as refeições e que, mas, com o momento atual de pandemia em que vivemos, devemos estar atentos a:

- a)** Manter o distanciamento;
- b)** evitar conversas paralelas na fila de entrada e no refeitório;
- c)** não falar ao se servir;
- d)** respeitar a demarcação e o distanciamento da fila e dos assentos das mesas (figura 6);
- e)** evitar conversas paralelas no refeitório;
- f)** usar squeeze individual;
- g)** Evitar tocar catracas, portas, janelas, puxadores de porta, corrimão, paredes, balcões de distribuição;
- h)** permanecer no refeitório apenas o tempo suficiente para se alimentar;
- i)** Não será permitido o uso do celular no refeitório. O celular por ser um objeto de grande manuseio, quando não higienizado se torna um veículo de contaminação da Covid-19, desta forma não será permitido o uso de aparelhos celulares nas dependências do RU.

Figura 6: Sempre respeitar o lugar demarcado para sentar



Figura 7: Proibido uso de celular no refeitório

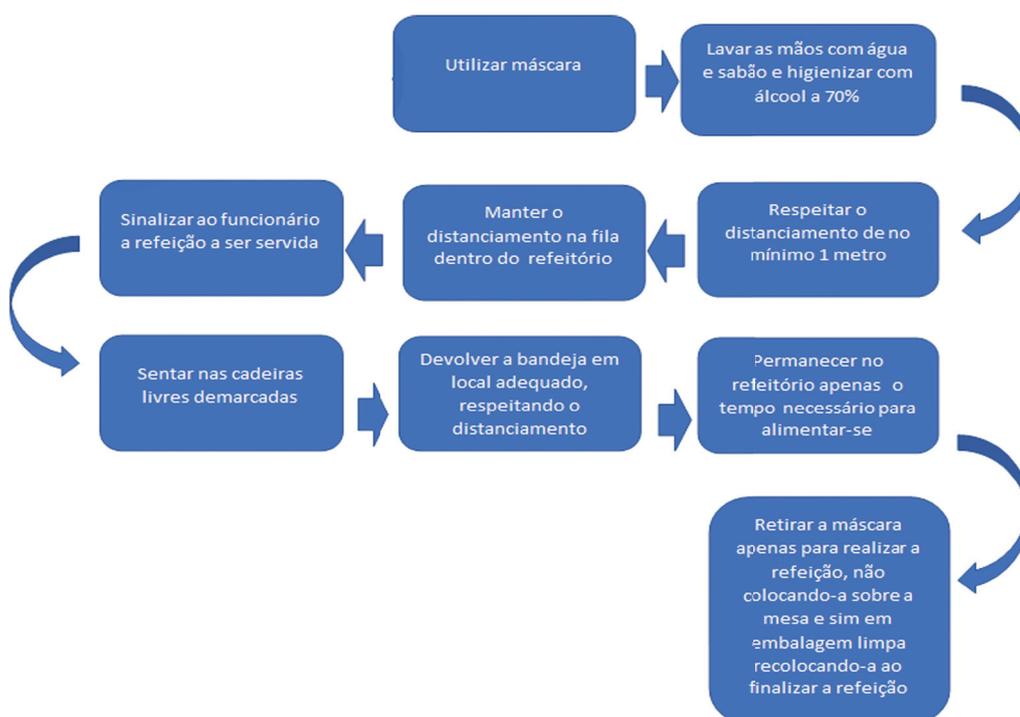


Fonte: Jr. Aguilera.

2.4.6 Distribuição das refeições

Objetivando minimizar o risco de contaminação por meio de pratos, talheres e superfícies, será adotado o atendimento tipo cafeteria mista fixa, onde os alimentos são disponibilizados no balcão térmicos e distribuídos aos comensais por funcionários devidamente capacitados, paramentados e uniformizados.

Figura 8: Fluxograma das refeições

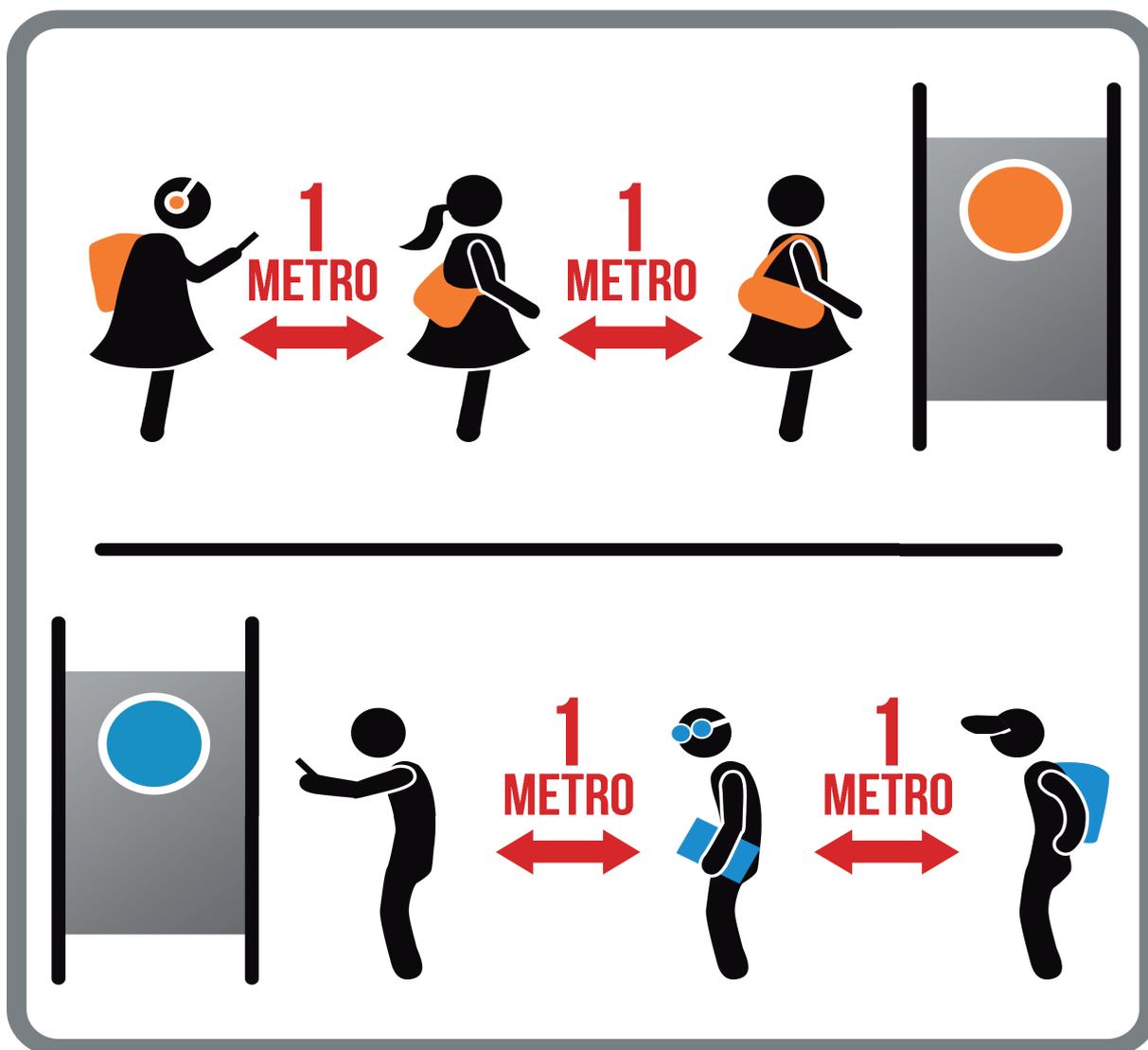


Fonte: Cynara Silva, 2021.

2.4.7 Utilização de banheiros

As regras de distanciamento deverão permanecer nos banheiros, não sendo permitido a entrada de várias pessoas ao mesmo tempo com o objetivo de prevenir aglomerações. Os espaços contarão com cartazes com orientações sobre a lavagem de mãos, formas de contágio da Covid-19, pias com água, sabão, papel toalha, e dispensers de álcool a 70%, serão disponibilizados.

Figura 9: Distanciamento das filas no banheiro



Fonte: Jr. Aguilera

3 O PROCESSO DE PRODUÇÃO DIÁRIA DO RU



Para se realizar diariamente as refeições distribuídas nos RUs o processo de produção, passa a obedecer a várias etapas indispensáveis, que viabilizam uma refeição saudável dentro dos padrões estabelecidos pela Anvisa. Este processo compreende a manipulação dos alimentos que serão preparados e transformados em refeições prontas, e serão servidas e consumidas pelos usuários dentro dos refeitórios dos Rus.

Para este processo existem as funções principais, relacionadas diretamente com o processamento de alimentos, e secundárias, ligadas à manutenção de utensílios e instalações (PROENÇA et al., 2009), as quais destacamos a seguir:

3.1 Recepção de mercadorias

Seguindo as normas e critérios estabelecidos pelos órgãos e as normas sanitárias vigentes estabelecidas pela Anvisa com o objetivo de combater a contaminação pelo SARSCoV-2 no ato do recebimento das mercadorias ressaltamos as seguintes medidas:

a) o momento do recebimento, as embalagens externas (secundárias) tais como papelão e caixas de madeira devem ser descartadas. As embalagens primárias, geralmente impermeáveis, tais como pacotes plásticos/laminados, embalagens *tetrapack*, potes ou frascos plásticos ou de vidro, enlatados em geral, do momento do recebimento ao armazenamento nas áreas de estocagem, devem ser desinfetadas com álcool a 70% com o auxílio de um pano exclusivo para este fim. Essas embalagens primárias devem ser todas higienizadas corretamente quando adentrarem a área de produção, procedendo com a lavagem com água e sabão com auxílio de esponja ou escovas específicas para este fim e novamente desinfetadas com álcool 70% ou solução clorada. As embalagens não laváveis devem ser sanitizadas com álcool a 70% ou solução clorada a 1%;

b) os funcionários, assim como os entregadores (fornecedores), devem seguir medidas preventivas como utilização de máscaras faciais, higienização (lavagem e desinfecção com álcool 70%) das mãos antes e durante o recebimento dos produtos e distanciamento de no mínimo 1 metro entre eles e

c) não será admitido a presença de mais de uma pessoa no ato da entrega, exceto em casos que esta seja impossibilitada de sozinha realizar a entrega do material solicitado.

3.2 Medidas preventivas para os manipuladores de alimentos

Como medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação e transmissão do novo coronavírus, recomendam-se que sejam adotadas algumas estratégias, como principais temas a serem abordados em treinamento dos manipuladores, condutas a serem seguidas nas vias públicas e boas práticas de higiene pessoal (Figura 10)

Figura 10: Medidas preventivas para os manipuladores de alimentos para evitar a contaminação com o coronavírus



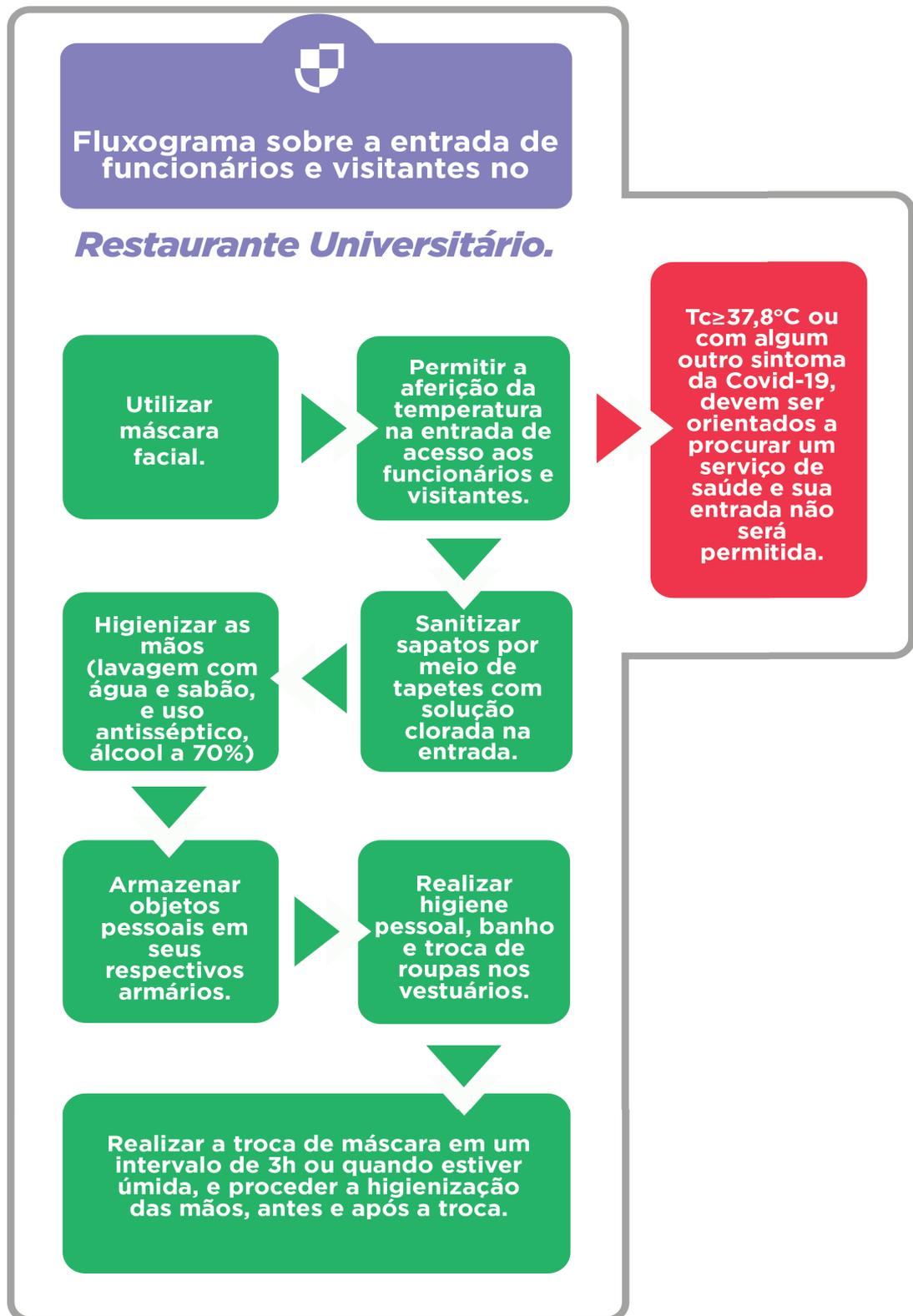
Fonte: Jr. Aguilera

3.2.1 Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos

Os manipuladores devem ser orientados quanto aos cuidados que devem ser observados no percurso entre a residência e o restaurante universitário, reforçando que não se deve realizar o percurso de uniforme, que os mesmos devem ser lavados e trocados diariamente e acondicionados em embalagem própria e limpa (higienizada), assim como também não manter contato entre os uniformes limpos e os sujos, higienizar as mãos frequentemente, caso não seja possível, utilizar o álcool a 70% e fazer o uso da máscara.

Aspectos sobre higiene pessoal também devem ser reforçados, como a importância do banho antes de iniciarem as atividades laborais e revisão dos procedimentos de higienização de equipamentos de proteção individual (uniformes, luvas térmicas, óculos de segurança, aventais dentre outros), garantindo a troca e limpeza com segurança e regularidade. O fluxograma que descreve a chegada dos funcionários e visitantes dos RUs está apresentado abaixo (Figura11).

Figura 11: Fluxograma de entrada dos funcionários e visitantes do Restaurante Universitário



Fonte: Jr. Aguilera

3.3 Higienização de vestiários e banheiros

A limpeza e a desinfecção dos vestiários devem ser realizadas somente pelo funcionário encarregado desta função. Com o uso de placas de sinalização no lado externo, informando a higienização, como forma de evitar a aglomeração no local. Todos os suportes de papel toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, lixeiras, maçanetas de portas, acionadores de descarga, assento do vaso, pia e armários devem ser higienizados com frequência. Recomenda-se, se possível, que janelas sejam mantidas abertas para promover o máximo de renovação do ar. Cartazes informativos com orientações sobre formas de contágio e de prevenção à Covid-19 no local (Figura X). Os RUs deve limitar o número de funcionários por vez a entrarem nos vestiários e banheiros, não podendo ser mais que 2 (dois) por vez, evitando aglomeração, e estes devem ser orientados a realizar o distanciamento recomendado.

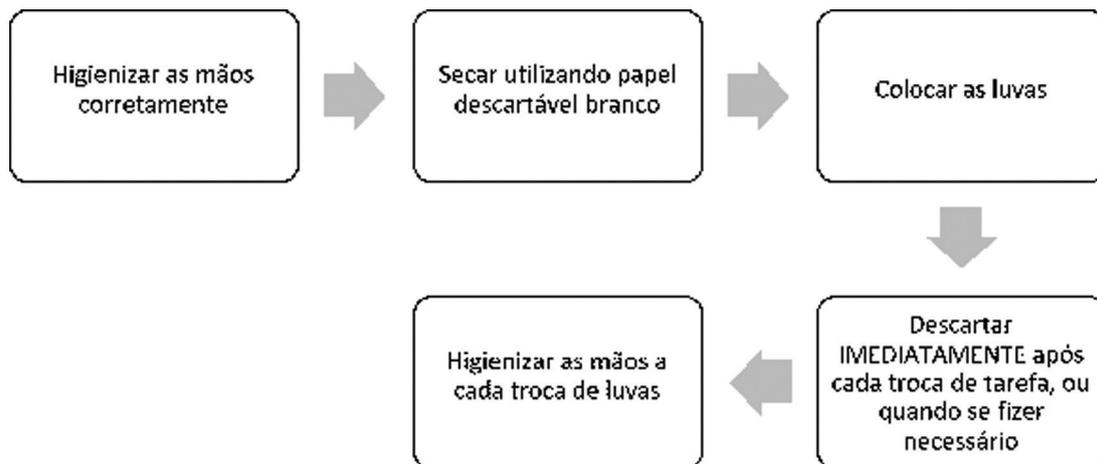
3.4 Procedimento para uso de luvas descartáveis

As luvas descartáveis podem ser utilizadas apenas para a manipulação de alimentos prontos para o consumo e para o fornecimento de utensílios aos usuários, durante o porcionamento das refeições no refeitório. Reforça-se que o uso das luvas não exclui a higienização adequada das mãos.

Além da higienização das mãos com maior frequência, deve-se ter maior atenção aos cuidados com a utilização correta das luvas descartáveis por parte dos funcionários, pois são utilizadas em procedimentos onde não é possível utilizar utensílios na manipulação de produtos prontos para o consumo e que não serão submetidos a tratamento térmico (cocção ou reaquecimento), como:

- a)** Na manipulação de frutas, verduras e legumes já higienizados;
- b)** Na distribuição de alimentos prontos para o consumo;
- c)** E distribuição de utensílios.

Figura 12 - Passo a passo para Utilização De Luvas descartáveis



Fonte: Jr. Aguilera

Observações:

- Antes de pegar e calçar as luvas, deve-se higienizar as mãos adequadamente lavando-as com água e sabão e logo em seguida desinfetando-as com álcool a 70 %;
- Na distribuição, substituir as luvas a cada troca de tarefas, ou no mínimo a cada meia hora;
- Usar luvas novas toda vez que retornar a uma função previamente interrompida;
- Manter as luvas armazenadas em sacos plásticos transparentes ou recipientes exclusivos, limpos e fechados/tampados;

Os equipamentos de proteção individual devem ser fornecidos pela empresa em quantidade suficiente para promover a troca sempre que necessário.

3.5 Uso de máscaras pelos manipuladores de alimentos

Máscaras artesanais podem ser utilizadas em estabelecimentos da área de alimentos com o objetivo de diminuir a disseminação do novo coronavírus. Estas devem ser confeccionadas com material com 3 camadas: uma camada de tecido não impermeável na parte frontal, tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto.

As máscaras não podem ser compartilhadas jamais, devem ser de

uso exclusivamente individual, bem ajustadas ao rosto, cobrindo o nariz e a boca (Figura 12), bem como devem ser trocadas a cada 3 horas de uso ou sempre que estiverem em más condições de limpeza ou úmida. Para facilitar o controle dessa medida, sugere-se adotar máscaras de cores diferentes por horário de trabalho. Exemplo, máscaras brancas de 7 às 10 h, máscaras amarelas de 10 às 13 h, máscaras verdes de 13 às 16 h, máscaras azuis de 16 às 19 h e máscaras laranjas de 19 às 22 h.

Etiqueta respiratória



Cobrir a boca e o nariz com um lenço ao tossir.



Caso não tenha lenço descartável, use o ante braço para cobrir a boca.



Higienizar as mãos com frequência e sempre após tossir ou espirrar.



Evitar tocar os olhos e boca sem ter higienizado as mãos.



Usar máscara cirúrgica se estiver com coriza ou tosse.

Os protetores faciais, como *face shields* que não são obrigatórios, podem ser utilizados, mas precisam ser de material impermeável e de fácil higienização. Deve-se evitar tocar na superfície interior, região que cobre o nariz e a boca, os *face shields* não substituem o uso obrigatório da máscara facial.

3.6 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Embora os riscos de transmissão do novo coronavírus em superfícies sejam incertos, sabe-se que ele pode permanecer por longos períodos dependendo do tipo de material. Desta forma, se faz necessário adaptar novas rotinas de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Cabe ressaltar que o processo de higienização de ambiente compreende a lavagem e sanitização. Os produtos sanitizantes utilizados no restaurante universitário devem atender às determinações legais e às normas técnicas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), aprovados pelo Ministério da Saúde. As Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) devem estar disponíveis para consulta no local. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devem ser atualizados para adaptar às novas recomendações de higienização, conforme constam no Manual de Boas Práticas do RU.

Todas as áreas devem aumentar a frequência de higienização, ficando estabelecido que a higienização aconteça no mínimo a cada três horas, antes e depois do expediente, e quando necessário a higienização será imediata.

Deve-se dar atenção especial aos locais de maior contato manual como maçanetas das portas, alças de equipamentos e corrimãos. Esses locais devem ser sanitizados com álcool a 70% ou outro produto sanitizante específico, a cada 3 horas durante o horário de funcionamento do setor.

A rotina de higienização dos equipamentos deve ser mantida (imediatamente após o uso e antes de iniciar a utilização do mesmo).

A higienização de utensílios utilizados na área de distribuição das refeições (pratos, bandejas, copos, talheres e utensílios de servir) seja realizada em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55 e 65 °C e temperatura da água de enxágue entre 80 e 90 °C), e que o monitoramento e registro das temperaturas sejam realizados com frequência.

O processo de higienização de utensílios também pode ser realizado de forma manual, com os produtos específicos, e com água quente e finalizados com álcool a 70%.

3.7 Preparo dos alimentos

Todos os critérios técnicos já estabelecidos pelas legislações vigentes relacionadas ao processo produtivo de refeições devem ser rigorosamente seguidos, tais como: seleção, higienização de alimentos, cocção adequada e demais etapas.

Recomenda-se que a temperatura de cocção dos alimentos seja rigorosamente monitorada a fim de garantir o atingimento de 70 °C no centro geométrico, especialmente nos alimentos de origem animal. Além disso, preparações que utilizam esses alimentos de forma crua ou mal passada **estão proibidas de serem elaboradas nos RUs da UFAC.**

As frutas e hortaliças que forem consumidas cruas devem ser higienizadas adequadamente utilizando água potável e soluções de hipoclorito de sódio ou outro produto específico aprovado pela Anvisa e conforme descrito no Manual de Boas Práticas dos RUs (item 10).

3.8 Distribuição das refeições

Para a área de distribuição de refeições recomenda-se a demarcação do piso, por meio de fitas adesivas, indicando o distanciamento mínimo, de 1 (um) metro, para orientação das filas (parte externa e interna do restaurante). As filas para distribuição no balcão devem ser organizadas e controladas de forma a respeitar o distanciamento mínimo de 1 metro (Figura 13).

Os balcões de distribuição com protetores salivares elaborados com material de fácil limpeza que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos. É recomendado que toda a estrutura do cardápio seja servida pelos copeiros, incluindo pratos, bandejas e talheres visando diminuir a manipulação de utensílios, como pegadores, por diversos usuários.

Figura 14: Distanciamento nas filas dentro do refeitório



Fonte: Jr. Aguilera

4 Considerações + Finais



Em resumo podemos destacar os seguintes pontos principais dessa cartilha:

- a)** Uso de máscaras
- b)** Distanciamento
- c)** Limpeza

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conjunto de recomendações apresentadas nesta cartilha tem como objetivos proteger a saúde dos profissionais da área e da população em geral, estabelecer condições de trabalho minimamente seguras para os envolvidos nas atividades de produção de refeições e afins, contribuir para as medidas de segurança que vêm sendo determinadas pelas autoridades sanitárias e zelar pela excelência da assistência estudantil no âmbito nutricional prestada pelos RUs à comunidade acadêmica.

Seguindo todas as medidas descritas na cartilha e as recomendações

dos órgãos de saúde, com ênfase na utilização correta das máscaras, higienização constante das mãos e manutenção do distanciamento entre as pessoas em todas as situações, podemos minimizar os riscos de contágio em nosso ambiente de trabalho, favorecendo condições mais seguras a toda a comunidade acadêmica da UFAC.

Referências:

Acre, Decreto Nº 7225 DE 05/11/2020 *Dispõe sobre o retorno das aulas e demais atividades presenciais no âmbito das instituições públicas e privadas de ensino, em decorrência das medidas de isolamento decretadas em virtude da pandemia causada pela Covid-19, no âmbito do território do Estado do Acre.* Disponível em: Decreto Nº 7225 DE 05/11/2020 - Estadual - Acre - LegisWeb. Acesso em 03 de agosto 2021.

Acre, Decreto Nº 9.706 DE 30/07/2021 *Dispõe sobre o retorno do funcionamento das atividades de bares e restaurantes em seu horário habitual de funcionamento, bem como a liberação para eventos sociais no Estado, com 50% da capacidade, em decorrência das medidas de isolamento decretadas em virtude da pandemia causada pela Covid-19, no âmbito do território do Estado do Acre.* Diário Oficial do Estado do Acre.(DOE) 30/07/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/R%25C3%2587%-25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496925d4d4d99aa9d479b316c4b>, Acesso em 05 de agosto.2021.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil –PNAES para instituições de educação superior públicas federais. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 jul. 2010a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2010/decreto/d7234.htm#:~:text=DECRETA%3A,-na%20educa%C3%A7%C3%A3o%20superior%20p%C3%BAblica%20federal.&text=IV%20%20contribuir%20para%20a%20promo%C3%A7%C3%A3o%20da%20inclus%C3%A3o%20social%20pel a%20educa%C3%A7%C3%A3o, Acesso em: 05 de agosto.2021.

BRASIL. Portaria normativa MEC nº 25, de 28 de dezembro de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil para instituições de educação superior públicas estaduais PNAEST. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de dez. 2010b. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/pnaest>, Acesso em 05 mai.2020 Brasil.

Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf, Acesso em 05 de agosto.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus (COVID-19). Brasília, DF. 2020a. disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br>, Acesso em 07 de agosto.2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 49/2020: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemiadeCovid19. Brasília,DF,02jun.2020b.Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589, Acesso em 07 de agosto.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 47/2020:Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento a Covid19. Brasília,DF,03jun.2020c.Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e, Acesso em 17 jun. 2020. **BRASIL. Ministério da Saúde.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 48/2020: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília,DF,05jun.2020d.Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48___Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba-26fbe0a79c45d7b8bdfbd2bfdb2437 , Acesso em 07 de agosto.2021.

OPAS/OMS - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Folha informativa -COVID-19: Doença causada pelo novo coronavírus. Organização Pan-Americana de Saúde- OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020a. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19#:~:text=O%20ue%20%C3%A9%20COVID%2D19,febre%2C%20cansa%C3%A7o%20e%20tosse%20seca>, Acesso em 08 de agosto.2021.

OPAS/OMS - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Procedimento de higienização adequada das mãos. Organização Pan-Americana de Saúde / OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020b.Disponível em: <https://www.paho.org/bra/index.php?op>

tion=com_content&view=article&id=5077:higienizacaocorretadasmaose-fundamentalparagarantirsegurancadopaciente&Itemid=812#:~:text=De%20acordo%20com%20as%20Diretrizes,organismos%20que%20podem%20causar%20infec%C3%A7%C3%B5es, Acesso em 08 de agosto agosto. 2020.

Perez. P.M.P ,Guimarães, R.R, Renata. Miyahira , F. R.. Freitas , S. M. L.. Guia de ações a serem implementadas na reabertura de restaurantes universitários no cenário pós-pandemia de covid-19- Piracanjuba-GO Editora Conhecimento Livre, 2020. Disponível em: Guia de ações a serem implementadas na reabertura de restaurantes universitários no cenário pós-pandemia de Covid-19 - PR4 - Uerj. Acesso em:03 de agosto 2021.

PROENÇA, RPC. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3 ed. Florianópolis-SC: Insular, 2009. 135 p.

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Orientações para retomada segura das atividades: Bares, Lanchonetes e Restaurantes, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomadaseguradasatividadesbareslanchonetes-e-restaurantes,8fd433d8e7672710VgnVCM1000004c00210aRCRD>, Acesso em 03 de agosto. 2021.



@ ufacoficial



@ ufac_oficial



Ufac TV