

Protocolo de biossegurança para o retorno às atividades presenciais no setor do restaurante universitário da UFRRJ

Campus Seropédica



PROAES
Pró-Reitoria de
Assuntos Estudantis



UFRRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL
DO RIO DE JANEIRO

PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA PARA RETORNO ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS NO SETOR DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ

Campus Seropédica

1 – INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS), em 11 de março de 2020, declarou pandemia por Covid-19, causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2). Trata-se de um vírus transmitido por gotículas (aerossóis) e outras secreções provenientes da boca e nariz de pessoa infectada, que pode ou não manifestar sintomas da doença. O quadro clínico da doença varia de infecções assintomáticas (80% da população) a quadros respiratórios graves, os quais podem necessitar de suporte ventilatório para o tratamento de insuficiência respiratória (Ministério da Saúde, 2020).

Até o momento, não existem evidências científicas sobre a possibilidade de transmissão do vírus causador da Covid-19 por meio de consumo dos alimentos. Entretanto, sabe-se que o vírus é capaz de sobreviver por horas e até mesmo dias em superfícies diversas, a depender das condições de temperatura e umidade do ambiente. Assim, aconselha-se que os ambientes que forneçam alimentação para a coletividade tenham atenção e cuidados em todo o processo de produção de refeições, ou seja, desde o recebimento da matéria-prima, passando pelo armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, distribuição, até o seu consumo final (ANVISA, 2020).

A doença causada pelo COVID-19 é uma doença respiratória, causada por um vírus chamado SARSCoV-2 e os sintomas geralmente incluem febre, tosse e dificuldade para respirar. Importante ressaltar, que algumas medidas de prevenção da contaminação dos alimentos contribuem para a prevenção de muitas doenças, inclusive do coronavírus, é importante que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) reforcem os procedimentos que garantam o fornecimento de uma alimentação

segura, além de implementar práticas que previnam o contágio das pessoas pelo COVID-19.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) “Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão do COVID-19 é pequeno”. Neste contexto, a realização de obras de reformas, concomitantemente ao funcionamento do RU para o atendimento ao público pode ser considerado um fator que dificulta a execução das boas práticas, que garantem a integridade das refeições servidas aos comensais. É necessário definir critérios e parâmetros para um retorno seguro das atividades no restaurante priorizando a saúde da comunidade universitária.

O RU é uma unidade da UFRRJ subordinada diretamente à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES), que é um órgão da Administração Central subordinado à Reitoria da UFRRJ, que oferece bolsas e auxílios aos estudantes com recursos oriundos do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Quando a UFRRJ aderiu ao REUNI, a demanda de construção de um novo Restaurante Universitário no Campus de Seropédica foi incluída no PRE/UFRRJ (projeto de reestruturação e expansão), aprovado pelo CONSU em 2007. Tal projeto, no entanto, não foi possível de ser concretizado, em virtude da empresa licitada naquela época para construir o novo RU ter abandonado a obra. Sendo assim, a única ação executada com vistas a ampliar a capacidade de atendimento foi a construção do 3º salão de refeições (Salão Anexo), o qual foi insuficiente para atender o aumento da demanda por assistência alimentar.

Contudo, a mudança na conjuntura política e econômica ocorrida no país, a partir de 2015, mediante a efetivação de cortes de 50% nos recursos de capital das IFES, inviabilizaram a intenção da PROAES em construir um novo RU. Em face à conjuntura de cortes e restrições orçamentárias, optou-se por concentrar esforços na viabilização de uma reforma, ampliação e reestruturação do RU do Campus de Seropédica, mediante o aporte de recursos de emendas parlamentares.

A decisão de viabilizar a execução de uma reforma, ampliação e reestruturação do RU se justificaram e se ampararam nos seguintes motivos:

- a) Em virtude do fato do RU ter sido construído em 1973 e desde aquela época não ter passado por nenhum tipo de reforma estrutural, objetivando ampliar a sua capacidade operacional de atendimento aos estudantes, razão pela qual se encontrava defasado em relação ao cumprimento dos requerimentos da legislação sanitária e de segurança alimentar.
- b) Em virtude da antiga estrutura do RU apresentar os seguintes problemas na sua infraestrutura operacional: i) rede elétrica defasada; ii) ausência de aterramento, o que ocasionava frequentes panes nos equipamentos elétricos; iii) sistema de exaustão defasado e ineficiente; iv) sistema produção e transporte de vapor defasado; v) ausência de espaço para manejo adequado/ climatizado dos resíduos; vi) ausência de espaço suficiente para armazenar a lenha utilizada na caldeira; vi) necessidade de reforma das câmaras frigoríficas; vii) necessidade de reforma no sistema tubulações do gás GLP; viii) necessidade de ampliação dos salões de refeições; ix) ausência de cobertura para as filas dos estudantes; xi) defasagem do sistema de controle do acesso; xii) necessidade de reforma nos banheiros dos usuários e dos funcionários.
- c) Em virtude do aumento da demanda por assistência alimentar ocorrida após da adesão da UFRJ ao REUNI, em 2007, já mencionada anteriormente.
- d) Em virtude da necessidade de realização de melhorias nas condições de trabalho dos servidores e trabalhadores terceirizados que atuam no RU.

A partir deste diagnóstico da infraestrutura do RU, a PROAES juntamente com a equipe de servidores (as) da área técnica de alimentação o RU e da COPEA/PROPLADI realizaram diversas reuniões de trabalho, a partir do ano de 2015, cujo resultado foi a elaboração de um projeto técnico, com a previsão de três etapas distintas para a execução das obras, ajustando-o às possibilidades de captação de recursos anual.

Além da reforma da infraestrutura do RU, a equipe da PROAES também programou uma mudança no seu atual modelo de gestão, que atualmente funciona

como autogestão mista e passará a funcionar após término total das obras no modelo da concessão administrativa onerosa, a exemplo do que ocorre na maioria das IFES do país e da região Sudeste. Esta mudança de modelo ocorrerá sem prejuízo à manutenção da atual política de subsídios aos estudantes usuários do RU.

O detalhamento das demandas inerentes à conclusão da segunda etapa da reforma, ampliação e reestruturação do RU, constam no Memorial Descritivo, Especificações Técnicas e na Planilha Orçamentária elaborados pela Coordenadoria de Projetos de Engenharia e Arquitetura - COPEA, autora de tais documentos e que participará na fiscalização técnica da execução desta contratação.

Diante do exposto acima em relação as obras no setor do restaurante universitário que não foram finalizadas e não possuem previsão de término na sua totalidade e à frente do cenário de pandemia e perspectivas de retorno presencial das atividades na universidade, o serviço de oferecimento de alimentação precisará se adequar a novos protocolos para garantir a segurança dos alimentos e prevenir o adoecimento dos colaboradores, servidores e dos usuários do RU. O restaurante já cumpria as recomendações das legislações vigentes para assegurar que as preparações chegassem ao consumidor seguras e apropriadas ao consumo e, com a pandemia, algumas atitudes precisam ser intensificadas e outras, modificadas, para atender as exigências ao cumprimento das orientações advindas das autoridades de saúde pública das esferas federal, estadual e municipal, com vistas à prevenção ao contágio pelo COVID-19.

Por essa razão, faz-se necessário a elaboração de um protocolo de biossegurança para o funcionamento do RU, no qual a Instituição possa estabelecer um quadro de providências e ações voltadas à adaptação da infraestrutura do setor para um atendimento seguro à comunidade estudantil após a retomada das atividades presenciais acadêmicas e administrativas.

2 - OBJETIVOS DO PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA

A biossegurança compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente. Sendo assim o objetivo é elaborar protocolo sanitário, com vistas ao retorno seguro no contexto da pandemia da Covid-19, com base nas evidências científicas, das atividades no setor do restaurante universitário UFRRJ no campus de Seropédica.

Estarão descritas nesse documento as considerações recomendadas para a entrada, circulação e permanência em ambientes de acesso e uso dos espaços coletivos. Essas medidas devem ser adotadas por todos os usuários e trabalhadores ou prestadores de serviços no setor do RU a fim de minimizar o risco de transmissão do vírus, bem como resguardar a saúde de toda comunidade acadêmica. Naturalmente, esse protocolo de recomendações poderá ser atualizado sempre que houver mudanças nas orientações preconizadas pelas autoridades da área (em especial Saúde e Educação), nos níveis locais, nacionais e internacionais em consonância com as deliberações dos órgãos colegiados superiores da UFRRJ e do Comitê de Acompanhamento do Novo Coronavírus da UFRRJ (Covid-19), e com o compromisso máximo de preservar vidas.

Com base no conhecimento disponível, até o momento, sabemos que o SARSCoV2 fará parte de nosso “repertório” de vírus respiratórios ainda por muito tempo e teremos que manter as medidas de prevenção amplamente consensuais: isolamento ou distanciamento social, contenção de aglomerações, uso correto de máscaras faciais em lugares públicos e higiene rigorosa das mãos. Como hoje sabemos, cientificamente, tais medidas são importantes para controlar a epidemia, sendo capazes de reduzir a taxa de transmissão do vírus. Maiores detalhes estarão no decorrer deste protocolo.

Cumpramos destacar que a retomada de atividades presenciais na UFRRJ não tem previsão de data e, quando houver condições e for devidamente autorizada pelas

autoridades e colegiados competentes, deverá ser cuidadosa em relação à adoção de protocolos de biossegurança, adequação do espaço físico, monitoramento e controle de contaminações.

3 - MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA

Tendo em vista a transversalidade das ações requeridas para que se viabilize o regresso às atividades presenciais em condições de segurança, este protocolo será detalhado em consonância com o que foi determinado pelo Conselho Universitário (Consu/UFRRJ) que aprovou as “Diretrizes para o plano de retomada de atividades administrativas e acadêmicas” na Universidade, após sua 370ª Reunião Ordinária, realizada em 31 de agosto, por meio da Deliberação 121 2020 – SAOC (retificada pela Deliberação 126 2020 – SAOC).

Segundo o Comitê de Acompanhamento do Coronavírus na UFRRJ as fases de retomada das atividades presenciais na UFRRJ foram divididas em quatro bandeiras e tiveram por base os indicadores epidemiológicos divulgados pelas comunidades científicas. Vale ressaltar que durante a elaboração deste protocolo, havia a sinalização da bandeira vermelha, nível 4 (lockdown total), por isso qualquer alteração no futuro será amplamente debatida pelo Comitê e divulgada nos canais de comunicação da UFRRJ. As bandeiras são as seguintes:

Vermelha: Nível 4 (LOCKDOWN TOTAL), que indica RISCO GRAVÍSSIMO, afastamento social total com funcionamento das atividades essenciais;

Amarela: Nível 3, que indica situação de ATENÇÃO MÁXIMA, sendo mantidas as determinações constantes na bandeira Vermelha e respectivas modificações;

Verde: Nível 2, que indica situação de ATENÇÃO MODERADA, sendo mantidas as determinações constantes na bandeira Amarela e respectivas modificações;

Branca: Nível 1, que indica situação de ATENÇÃO, permanecendo mantidas as determinações constantes na bandeira Verde e respectivas modificações.

As sugestões das mudanças de bandeiras serão baseadas em indicadores epidemiológicos estaduais e dos municípios em que se encontram os campi da UFRJ. Os parâmetros utilizados para sugestão de mudança de bandeira serão baseados nos dados disponíveis no Sistema Monitora Covid-19 (Fiocruz), dados covid19 (UFRJ) e Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde do Rio de Janeiro, em consonância com as orientações divulgadas pela Organização Mundial de Saúde.

No Setor do Restaurante Universitário o funcionamento suspenso consta nas fases das bandeiras vermelha amarela e verde. Com funcionamento liberado somente na fase da bandeira branca adotada após vacina, respeitando se o protocolo de segurança elaborado pela equipe técnica da área de alimentação do RU, campus Seropédica.

As rotinas para prevenção de doenças em Serviços de Alimentação Coletiva, onde os alimentos são manipulados, preparados, armazenados, distribuídos, transportados e/ou expostos, estão estabelecidas nas boas práticas de fabricação e manipulação, a fim de garantir alimentos seguros e a preservação da saúde do consumidor. Em tempos da COVID-19, os processos de produção de alimentos ou refeições devem ser mapeados e os procedimentos de boas práticas pertinentes revisados, aperfeiçoados e intensificados no combate à transmissão do novo coronavírus.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário de alimentos, como nos Estados Unidos e na Europa, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos. Assim, mesmo que não haja evidências de transmissão por meio de alimentos, mas considerando a permanência deste vírus em superfícies, é fundamental redobrar os cuidados com a higiene, particularmente, a higiene frequente das mãos, como estratégia para evitar a sua disseminação.

Outro recurso importante na proteção das pessoas e minimização da transmissão do novo coronavírus é o uso de equipamentos de proteção individual

(EPI's). O uso dos EPI's, como luvas e máscaras corretamente, é abordado nos regulamentos de boas práticas de manipulação e de fabricação, entretanto, em uma perspectiva diferente, tendo como foco a redução da contaminação de alimentos. Esses regulamentos não abrangem o uso de EPI's para proteção à saúde do trabalhador em relação aos riscos ocupacionais, cuja competência é de órgãos específicos como o Ministério da Saúde e aqueles relacionados ao Ministério da Economia.

É fundamental adotar estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento. Indivíduos enfermos podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos ao espirrar e tossir. Os trabalhadores com sintomas clínicos de febre, doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados à COVID-19 ou não, não devem participar do processamento ou preparação de alimentos.

Há medidas que perpassam os diferentes setores e atividades e que, sem prejuízo dos protocolos centrados nas diferentes atividades e sujeitos da dinâmica universitária, podem ser assim elencadas:

3.1. QUANTO AO ACESSO E USO DOS ESPAÇOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:

O Restaurante universitário da UFRRJ, campus Seropédica, é um espaço destinado ao fornecimento de refeições para a comunidade universitária composta por discentes da graduação, pós-graduação e alunos do CTUR, servindo refeições nutricionalmente balanceadas e seguras do ponto de vista higiênico e sanitário, todos os dias da semana. Quando as aulas retornarem presencialmente é imprescindível seguir algumas orientações visando a saúde e o bem-estar de todos os seus usuários, tais como:

3.1.1 - Deverá ser adotado o protocolo para o controle de acesso ao Restaurante Universitário, campus Seropédica, organizado pela equipe de supervisão técnica do restaurante, seguindo orientações do Ministério da Saúde e demais órgãos atuantes no combate a Covid 19;

3.1.2 - A permanência e ou circulação nos espaços do RU, fora dos horários previstos para as atividades acadêmicas e administrativas, devem ocorrer somente mediante autorização da coordenação ou da equipe técnica;

3.1.3 - Adotar-se-á o atendimento virtual e/ou agendamento, quando possível, para os serviços administrativos;

3.1.4 - Deve haver sinalização, orientando quanto ao distanciamento das pessoas em todos os espaços do restaurante universitário e seus entornos;

3.1.5 - Respeitar o quantitativo de ocupação dos locais que compõe o RU, considerando sempre que possível, o distanciamento social de, no mínimo, 1,5 metro²;

3.1.6 - Estabelecer acesso único, com definição visual de espaços específicos de transição entre ambientes externo e interno;

3.1.7 – Os usuários dos serviços de alimentação coletiva deverão deixar visível e de fácil acesso toda documentação exigida para acessar o refeitório;

3.1.8 - Os usuários dos serviços de alimentação coletiva deverão permanecer no ambiente utilizando corretamente máscaras de proteção, devendo retirá-las apenas quando forem se alimentar. Além disso, o usuário deverá armazenar adequadamente sua máscara (guardar dentro de sacolas individuais de plástico ou papel, por exemplo) e jamais colocá-la sobre a mesa, enquanto realiza sua refeição. Ao finalizar sua refeição, colocar corretamente a máscara imediatamente;

3.1.9 - Seguir as orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças, lavando-as frequentemente antes e depois das refeições, com água e sabão, ou utilizando álcool em gel 70% quando isso não for possível, antes de adentrar nos refeitórios;

3.1.10 - Recomenda-se ter sempre um frasco de álcool em gel a 70% para uso pessoal;

3.1.11 - Recomenda-se transportar uma garrafa de água para uso pessoal;

3.1.12 - Manter-se no local pelo mínimo de tempo possível, evitando fazer uso do ambiente para conversas e/ou outras atividades;

3.1.13 - Respeitar o escalonamento de grupos para refeições, conforme o estabelecido do número limite de pessoas na área do refeitório e o tempo de permanência;

3.1.14 - Evitar conversas desnecessárias com os servidores responsáveis pelo caixa de entrada.

3.1.15 - Respeitar as marcações nos bancos das mesas de forma alternada, evitando o posicionamento frontal entre uma pessoa e outra;

3.1.16 - Respeitar a organização do atendimento no balcão para que seja mantido o distanciamento de segurança entre o funcionário que vai servir a refeição e o usuário cliente;

3.1.17 - Respeitar as marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de refeição, caixas de atendimento e sanitários, posicionarem-se a 1,5 m² de distância um do outro ou ao máximo de distância possível;

3.1.18 - Respeitar as sinalizações educativas dos locais de possível contaminação (corrimãos, maçanetas, interruptores, portas etc.);

3.1.19 - Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

3.1.20 - Higienizar as mãos após tocar materiais contaminados, usar sanitários ou sempre que necessário;

3.1.21 - Não compartilhar alimentos e/ou bebidas, objetos e utensílios, tais como: xícaras, copos, talheres, pratos e recipientes para consumo ou guarda de alimentos, que devem ser de uso pessoal. Na impossibilidade, utilizar copos, pratos e talheres descartáveis;

3.1.22 - O tempo de permanência nos refeitórios deve ser o mínimo necessário para realizar as refeições;

3.1.23 - Evitar diálogos nos ambientes de alimentação coletiva, principalmente nas filas de espera, ao se servir e durante a refeição;

3.1.24 - Os usuários devem cumprir as recomendações de saúde e segurança, além de zelar pela limpeza e organização das áreas de convívio, retirando o seu lixo depois de realizada a sua refeição;

3.1.25 - Não será permitido por mochilas e demais objetos em cima das mesas de refeição;

3.1.26 - Se houver necessidade de dialogar com a equipe técnica da área de alimentação do RU entrar em contato por email restauranteuniversitario@ufrj.br .

4 - SAÚDE DO TRABALHADOR

É necessário adotar estratégias que permitam a identificação imediata dos casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa, garantindo o pleno funcionamento do setor.

Devem ser realizados treinamentos e feitas orientações para o cumprimento dos protocolos sanitários a serem adotados pela Instituição para servidores públicos e trabalhadores que prestam serviços terceirizados.

Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais, respiratórias ou gripe (tosse, coriza, febre, falta de ar), sejam relacionados a COVID-19 ou não, devem ser afastados do processamento ou preparação de alimentos.

Os funcionários devem ser capacitados, de maneira a serem capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, auto notificar a sua situação à chefia imediata (antes de entrar no ambiente de trabalho) e permanecer em isolamento domiciliar, até obter devido

diagnóstico, conforme as orientações do Ministério da Saúde, minimizando assim o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

Os trabalhadores e servidores com diagnóstico de COVID-19 devem informar a empresa e a CASST (Coordenação de Atenção a Saúde e Segurança do Trabalho) respectivamente, seguindo as orientações indicadas pelos órgãos de saúde. De forma semelhante, os trabalhadores e servidores devem comunicar quando pessoa que coabita sua residência for diagnosticada com a doença.

Podem ser utilizados equipamentos para medir a temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes do trabalhador iniciar suas atividades no serviço de alimentação, em todos os turnos de trabalho, como uma medida de triagem dos casos suspeitos. Para tal, deve-se utilizar equipamentos devidamente certificados para esse fim e que não entrem em contato direto com a pele. Além disso, é importante ter em mente que esta medida não é uma garantia de segurança, pois muitas pessoas infectadas pelo novo coronavírus são assintomáticas e, portanto, não desenvolvem sintomas como a febre.

Estabelecer um espaçamento físico de no mínimo 1,5 (um) metro e meio² de distância entre os trabalhadores/ manipuladores de alimentos. Quando não for possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1 (um) metro entre os funcionários, recomenda-se algumas medidas para minimizar os riscos de disseminação do vírus:

a) Reforçar as práticas de higiene (higienização mais frequente das mãos, utensílios, equipamentos e ambientes) e segurança (uso correto de máscaras cirúrgicas/descartáveis, viseira plástica/face-Shields ou óculos protetores, nos casos permitidos).

b) Minimizar o contato face a face, colocando trabalhadores para trabalhar lado a lado, transversalmente ou de costas.

c) Quando possível aumentar os turnos de trabalho e reduzir o número de funcionários em cada um deles.

d) Sempre que possível usar barreiras físicas, incluindo a instalação de divisórias impermeáveis de acrílico, vidro ou outro material de fácil higienização.

5 - ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO DE UNIFORME E EPI'S:

5.1 - Os manipuladores de alimentos devem iniciar suas atividades devidamente paramentados, utilizando uniformes limpos e os EPI's necessários.

5.1.1 - Os manipuladores de alimentos deverão vestir seus uniformes e EPI's no local de trabalho (vestiário), imediatamente antes de iniciar suas atividades. Não sendo permitido utilizar o uniforme fora das dependências do serviço de alimentação.

5.1.2 - O manipulador de alimentos deverá ter asseio pessoal, usar uniformes íntegros e limpos, estar com os cabelos presos e protegidos por toucas, não sendo permitido o uso de barba, adornos (brincos, anéis, aliança, pulseiras, relógios, colares), maquiagem, unhas compridas e esmaltadas.

5.1.3 - Os uniformes devem ser trocados diariamente e higienizados corretamente pelo manipulador de alimentos;

5.2 - Os EPI's e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a adequada higienização.

5.2.1 Vale ressaltar que os EPI's e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades.

5.2.2 - Somente deve ser permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização correta de máscara de proteção.

5.2.3 - A utilização correta de máscaras é obrigatória a todos os frequentadores do RU, devendo atender as orientações da OMS, do Ministério da Saúde e demais legislações vigentes. De acordo com especificidades do setor. As máscaras deverão ser retiradas apenas para consumo das refeições,

evitando conversas nesse momento, visto o maior risco de infecção e contaminação.

5.2.4 - Considerar protetor facial nas atividades com maior risco de exposição. Sendo aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1(um) metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias para proteção física, exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras etc.).

Obs.: após o uso, os protetores faciais, estes devem ser limpos e devem, também, passar por desinfecção com álcool líquido a 70% ou com o uso de uma solução diluída de hipoclorito de sódio (água sanitária).

5.3 - A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus. O uso de luvas não substitui a efetividade da lavagem das mãos. As luvas nem sempre são aconselháveis no ambiente de produção de alimentos e nem representam uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19, devem ser utilizadas apenas em alguns casos específicos:

5.3.1 - Para evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição ao uso de utensílio, como por exemplo os pegadores;

5.3.2 - Para proteção da saúde do manipulador, evitando o contato com materiais que possam irritar a pele.

5.3.3 - Nos casos em que o uso de luvas é recomendado, deve-se fornecer este material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, por exemplo:

a) na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas;

b) quando o material estiver sujo;

c) quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

Obs.: Ressalta-se que o uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem frequente e correta das mãos.

6 - HIGIENE DAS MÃOS E CONDUTA PESSOAL:

6.1 - É importante seguir normas e rotinas já adotadas quanto a higienização das mãos; O procedimento deve durar pelo menos 20 segundos, conforme as instruções abaixo:

- a) Molhar as mãos com água; aplicar sabão por toda a mão;
- b) Esfregar a palma de uma mão e o dorso da outra mão, entrelaçando os dedos e vice-versa.
- c) Fechar as mãos e esfregar os dedos; esfregar os dedos polegares;
- d) Enxaguar as mãos com água;
- e) Secar as mãos com papel toalha não reciclável;

6.2 - Deve-se reforçar a prática de higienização das mãos em todo o processo de produção de alimentos.

6.2.1 - Os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro etc.

6.2.2 - Deve-se disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.

6.2.3 - Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios

6.2.4 - As torneiras de pias, devem preferencialmente, ser disponibilizadas com sensores ou por meio de pedais;

6.2.5 - Os empregados devem ser orientados quanto às práticas de higiene pessoal dentro e fora do ambiente de trabalho, evitando o contágio e a transmissão da doença, tais como: Lavagem adequada das mãos; Cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do braço ao tossir ou espirrar ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas; evitar o toque de olhos, nariz e boca; não compartilhar objetos de uso pessoal (por exemplo, aparelhos telefônicos, máscaras, roupas etc.); evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico; evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados; adotar medidas para que seja possível manter o distanciamento mínimo de segurança de 1,5 metro² entre os colaboradores. Quando não for possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1 (um) metro.

6.2.6 Vale acrescentar sobre a relevância do cumprimento de todas as medidas de segurança, tais como etiqueta respiratória, hábitos gerais de higiene, obediência às eventuais demarcações no chão para manter o correto distanciamento, orientações em cartazes e demais informes divulgados pela instituição e autoridades sanitária.

7 - HIGIENE DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS:

7.1 - A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção. Todas as áreas que integram o processo de produção de refeições devem ser higienizadas frequentemente conforme a legislação vigente, a necessidade do serviço e o fluxo de usuários, por isso deverá ser ampliada a frequência de limpeza e desinfecção dos corrimãos, balcões, bancadas, de maçanetas, interruptores, entre outros itens tocados com frequência. Sendo recomendada constante verificação quanto a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência. Principalmente das seguintes áreas:

7.1.1 - As recomendações de uma rotina de limpeza e desinfecção frequente também se aplicam a áreas como vestiários, banheiros, vias de acesso.

7.1.2 - Os utensílios e equipamentos, devem ser limpos sempre antes e após o uso.

7.1.3 - Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, superfícies do bufê e balcões de atendimento.

A desinfecção das superfícies só deve ser realizada após a sua limpeza. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies com detergente/sabão neutro seguida então da desinfecção com saneantes regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). É necessário seguir as orientações constantes em seus rótulos (diluição, método de aplicação, tempo de contato etc.). Apenas profissionais comprovadamente capacitados poderão ser responsáveis pelo manejo desses produtos.

Obs.: Utilizar saneantes permitidos para desinfecção de objetos e superfícies permitidos pela ANVISA (como álcool 70%, hipoclorito de sódio, quaternários de amônio, desinfetantes de uso geral com ação virucida)

8 - ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE:

8.1 - Adotar medidas de distanciamento de mesas e cadeiras, respeitando o espaçamento mínimo de 1(um) metro de distância entre elas, mantendo também o distanciamento de pelo menos 1,5 (um metro e meio), sempre que possível, entre pessoas nas filas dos caixas, de servir e corredores; sendo a distância assegurada através de indicações/ marcações no chão;

8.2 - Sempre que possível manter os ambientes arejados e com ventilação natural, priorizando janelas e as portas abertas para melhor circulação do ar e sem a utilização do ar-condicionado;

8.3 - Limitar a entrada de pessoas no restaurante, podendo utilizar o escalonamento de horário das refeições de forma que uma equipe possa gerenciar a quantidade de pessoas, evitando aglomerações e proporcionando o intervalo de tempo adequado para a limpeza e a desinfecção do ambiente do refeitório,

8.4 - Adotar medidas específicas em virtude da consumação no local: trocar com frequência os talheres utilizados para servir; disponibilizar álcool a 70% nas proximidades do balcão de exposição; providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes; retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação; intensificar a rotina diária de limpeza.

9. CUIDADOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA:

Como ainda se encontra em trâmites para licitação um novo processo para conclusão da segunda etapa da reforma, ampliação e reestruturação do RU, a

Administração Superior/ PROAES/RU tem como objetivo contratar uma empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas para serem distribuídas aos estudantes da UFRJ do campus de Seropédica até que o setor do restaurante esteja com as obras totalmente finalizadas.

Em tempos da COVID-19, nessa modalidade de serviço, devem ser intensificadas as boas práticas de transporte de alimentos visando garantir a segurança sanitária e preservação do produto. O transporte de refeições exige cuidados, previstos na Portaria CVS – 15 de 07/11/91, que padroniza o transporte de alimentos para consumo humano a fim de garantir a integridade e a qualidade do alimento e impedir a contaminação e deterioração do produto, e devem ser seguidas as orientações baseadas na Portaria citada, tais como:

a) Garantir a integridade e qualidade do alimento destinado ao consumo humano, desde a saída do alimento das instalações do fabricante, até o final da distribuição ao consumidor final;

b) Não manter ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

c) As exceções são para os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;

d) A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

e) O veículo de transporte de alimento deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente, que deve ser apresentado, sempre que solicitado, à equipe de supervisão técnica do RU;

f) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente;

g) Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração ao redor de 4° C, não ultrapassando 6° C; resfriamento ao redor de 6° C, não ultrapassando 10° C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento acima de 65° C; congelamento ao redor de – 18° C e nunca superior a – 15° C;

10. RECEPÇÃO DA REFEIÇÃO PRONTA E MERCADORIAS NO RU:

A recepção das refeições prontas, se dará em local ou locais, adequado(s) e indicado(s) pela equipe de supervisão técnica, que será (ão) previamente higienizado (s), evitando o risco de contaminação cruzada de qualquer natureza. Na recepção e descarga dos veículos que trouxerem os alimentos, devem ser observadas as seguintes orientações:

10.1 - As operações de carga e descarga devem ocorrer em locais limpos, protegidos das ações do tempo, evitando riscos de contaminação, danos ou deterioração;

10.2 - A área de recebimento deve dispor de álcool gel 70 % e sempre que possível pia e sabonete líquido, para a lavagem das mãos;

10.3 - Ao descarregar as cubas das refeições todos os trabalhadores devem seguir as medidas preventivas como: utilização correta de máscaras faciais, a correta lavagem das mãos, descritas neste protocolo, se necessário usar luvas adequadas para o serviço. Além de sempre manter, o distanciamento mínimo possível de segurança entre eles;

10.4 - Se necessário utilizar algum tipo de equipamento, para otimizar a carga ou descarga das refeições a fim de minimizar aglomeração de funcionários para esta atividade, estes equipamentos devem ser devidamente higienizados antes e depois de sua utilização;

10.5 - Após a chegada do alimento, devem ser feitas as medições de

temperaturas por representante da equipe de supervisão técnica, com a presença de técnico da empresa fornecedora do alimento e retiradas amostras, que devem ser devidamente acondicionadas e guardadas por 72 h, conforme legislação vigente;

11. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES TRANSPORTADAS:

11.1 - Os alimentos prontos para o consumo devem estar protegidos com barreiras físicas, especialmente as refeições prontas, devendo estar totalmente protegidas por meio de balcões expositores com fechamento frontal e lateral para evitar a contaminação por aerossóis e/ou contato dentre outros.

11.2 - Os serviços de alimentação deverão implementar melhorias que minimizem a disseminação do vírus, tais como:

- a) Conduzir os usuários para higienização das mãos;
- b) Evitar que os usuários manuseiem livremente as bandejas, pratos e talheres de servir, protegendo-os de forma mais adequada.
- c) Cobrir o expositor de alimentos com protetores salivares elaborados com material de fácil limpeza (exemplo o vidro), com fechamento frontal e lateral;
- d) Sugere-se substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos (ou sempre que necessário), higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao bufê.
- e) Dispor, preferencialmente, um funcionário para servir cada item da refeição aos usuários, visando diminuir a manipulação de utensílios por diversas pessoas.

11.3 - Higienizar previamente as mãos de forma correta, seguindo as instruções descritas neste protocolo;

11.4 - As máscaras devem ter sido trocadas com os devidos cuidados,

imediatamente antes da distribuição, para que não se ultrapasse o tempo máximo de permanência com as mesmas, é aconselhável o uso de face shield, como reforço da proteção, durante a distribuição dos alimentos;

11.5 - Durante a distribuição do alimento, é aconselhável o uso de avental de material descartável sobre o uniforme, para proteção contra respingos e vapor, devendo o mesmo ser descartado após o uso de forma correta;

11.6 - Durante a distribuição do alimento, a comunicação entre os manipuladores, equipe de supervisão e discentes deve ser a mínima necessária, para que se preserve a segurança entre eles e também do alimento, sendo vedada conversas que não sejam para esclarecimentos da atividade executada;

11.7 - É obrigatório o uso de luvas descartáveis durante a distribuição do alimento, sem que isso isente a necessidade da correta higienização das mãos, antes e após a distribuição do alimento;

11.8 - Deve-se manter a temperatura do alimento preparado do início ao fim da distribuição, observando-se os seguintes parâmetros: alimentos quentes $> 60^{\circ}\text{C}$ e Alimentos frios $< 5^{\circ}\text{C}$, conforme legislação vigente;

11.9 - Deve-se dispor de uma reserva de utensílios de servir devidamente higienizados, além de aplicação de álcool 70% para a troca em intervalos menores;

11.10 - A equipe técnica da contratada deve monitorar a temperatura do balcão térmico, mantendo-se de 80°C a 90°C para as refeições quentes durante a distribuição, com registro em formulários específicos. Estes formulários poderão ser solicitados pela equipe de supervisão técnica do RU, para verificação e controle em qualquer momento;

11.11 - As águas dos balcões térmicos devem ser trocadas todos os dias, após os mesmos serem devidamente higienizados;

11.12 - Enquanto persistirem os protocolos de Segurança da Covid-19, os serviços de autoatendimento (self-service) estarão suspensos no restaurante. Todos os itens do cardápio serão porcionados pelos funcionários da contratada;

11.13 - O uso de materiais compartilhados, como dispensers de

condimentos, sal, temperos e outros, serão suspensos durante todo o período da pandemia;

11.14 - As bandejas, pratos, talheres, guardanapos, sobremesas, bebidas e outros a serem utilizados durante o almoço e jantar, devem ser distribuídos aos comensais por trabalhadores devidamente paramentados, conforme já descrito, e ainda fazendo o distanciamento adequado ao espaço disponível;

11.15 - Para a devolução das bandejas e utensílios não descartáveis devem ser seguidas as seguintes orientações descritas no item 07 deste protocolo (Higiene do ambiente, Equipamentos e Utensílios), além das orientações adicionais abaixo:

11.15.1 - Dispor a bandeja ou utensílio em local indicado;

11.15.2 - Os trabalhadores em atividade na copa, responsáveis pela higienização das bandejas e utensílios, devem retirar as sujidades usando luvas, máscara e avental impermeável;

11.15.3 - É importante verificar se as máquinas de lavar louças estão operando adequadamente, nas temperaturas de lavagem e enxágüe necessárias, com produtos adequados e em quantidade suficiente.

11.15.4 - Os trabalhadores que estiverem escalados para o atendimento no salão, além da máscara descartável, deverão utilizar também os protetores faciais (*face-shields*), confeccionados de material impermeável e de fácil higienização;

11.15.5 – Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA” nas mesas prontas para receber novos usuários;

11.15.6 - Deve-se registrar em protocolos específicos, todos os controles de atividades, destacando os produtos utilizados, as áreas, os equipamentos, utensílios e frequência de realização;

11.15.7 - Para limpeza usar: detergentes neutros, limpadores tipo multiuso desengordurantes e detergentes clorados. Para desinfecção usar: solução de hipoclorito de sódio a 1% ou álcool 70%, seguindo orientações do rótulo.

12 – GESTÃO DE RESÍDUOS

Diante da pandemia, muitos resíduos perigosos como máscaras, luvas e outros equipamentos infectados estão sendo gerados no mundo todo e precisam urgentemente da destinação correta para ajudar a conter o avanço da COVID-19. Embora não haja evidências de que o contato com os resíduos descartados, devidamente acondicionados, tenha resultado em transmissão do vírus COVID-19, é necessário criar medidas de prevenção e contenção das possibilidades de transmissão pessoa a pessoa, tendo em vista as evidências disponíveis no momento, recomenda-se:

12.1 - Orientar a correta utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) já determinados para a operação rotineira, tais como luvas, máscaras e óculos de proteção e adoção dos padrões básicos de higienização para as suas atividades, além de evitar tocar os olhos, nariz e boca e substituir imediatamente os que não forem adequados ou apresentarem desgastes, que coloquem em risco o trabalhador. Não há nenhuma evidência decorrente do COVID-19 que demande aos trabalhadores a adoção de precauções e proteções adicionais àquelas já comumente adotadas;

12.2 – Disponibilizar material para acondicionamento adequado dos resíduos, conforme normativas definidas pela Prefeitura do Campus;

12.3 – Acondicionar o resíduo comum, ocupando no máximo 2/3 da capacidade do saco plástico, que deverá ser fechado com nó firme para garantir a contenção dos resíduos;

12.4 – O descarte dos EPIs se dará preferencialmente nas lixeiras existentes nos banheiros, para que logo após o descarte seja possível a higienização das mãos. E devem ser encaminhados a coleta comum, seguindo as mesmas orientações do item 12.3

12.5 - Programar as atividades de coleta, para evitar aglomerações nos locais de início e fim das atividades;

12.6 - Intensificar as orientações sobre a higienização do local indicado para o descarte destes materiais;

12.7 - Durante o período de pandemia, recomenda-se que em caso confirmado de Covid-19, por trabalhadores responsáveis pelo manuseio dos resíduos recicláveis, eles não sejam disponibilizados para a coleta seletiva, a fim de não expor os catadores ao risco de contaminação. Os resíduos neste caso devem ser separados e armazenados em local separado e será decidida sua correta destinação pela equipe de supervisão técnica;

12.8 – Os resíduos não recicláveis e recicláveis devem ser depositados em local indicado pela equipe de supervisão técnica do RU, para a devida coleta. O local indicado deverá ser mantido devidamente organizado e higienizado, antes e após a coleta dos resíduos, utilizando os produtos adequados para este fim.

13- ATENDIMENTO AOS SERVIDORES DO SETOR DO RU E OUTROS SETORES

Este protocolo preconiza que as instâncias administrativas da universidade deverão realizar uma avaliação qualitativa das condições ambientais dos setores que precisem realizar atividades presenciais previamente ao retorno. Recomenda-se que a avaliação dos ambientes seja realizada preferencialmente pelos servidores da unidade com auxílio de representantes do Comitê de Acompanhamento de Covid-19 da UFRRJ e com representante da CASST atuantes pela Saúde do Servidor.

Após a AVALIAÇÃO DOS AMBIENTES, a inclusão do uso de EPI's específicos pode ser necessária, considerando-se a atividade laboral realizada. Vale ressaltar que o uso de EPI's nesse momento está relacionado à transmissão da COVID-19, e não necessariamente à atividade ocupacional realizada. A unidade deverá fornecer os EPIs adequados ao risco de cada atividade e adequar às salas e setores de acordo com o número de servidores ocupante para que não haja atividades de trabalho com contatos frontais entre os servidores.

Recomenda-se que sejam afastados das atividades presenciais os servidores dos grupos de risco (idosos, doenças crônicas, grávidas e lactantes), para que façam trabalho remoto ou modalidade de trabalho a ser discutida com a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, que não impactem negativamente sua saúde. Todos os servidores sintomáticos (suspeita de COVID-19) devem se isolar, comunicar a suspeita ao responsável imediato (chefia ou coordenação), procurar atendimento nos postos de saúde, clínicas da família ou consultórios particulares e comunicar por e-mail à CASST, enviando documentação assim que as tiver em mãos, a fim de regularizar o afastamento.

Servidores de fora do setor, visitantes, entregadores e outros, devem utilizar corretamente máscara e touca descartável, e preferencialmente sapatos fechados. Além de higienizar devidamente as mãos.

Recomenda-se o uso de ventilação natural. Caso seja necessário o uso de equipamento de ar-condicionado, deve ficar aberta uma fresta de 15 cm da janela ou porta, para facilitar a troca de ar do ambiente.

Só poderão entrar no RU, depois de devidamente identificados e autorizados por membro da equipe técnica do RU. Devendo permanecer o mínimo de tempo possível nas dependências do restaurante. E sempre que possível, os assuntos tratados devem ser resolvidos via e-mail: restauranteuniversitario@ufrj.br.

14 – ADEQUAÇÃO DO ATENDIMENTO CONFORME O CONTEXTO

Apresentação de cenários para o retorno do funcionamento do RU no contexto da pandemia e das condições estruturais devido às obras no setor do restaurante universitário para a retomada das atividades acadêmicas na UFRRJ:

14.1 - Cenário A - Retorno do calendário acadêmico com a necessidade de reabertura do Restaurante Universitário, antes da conclusão das obras de reforma, com todas as medidas preconizadas para a preservação da saúde:

14.1.1 - Será necessário adotar reorganização e medidas restritivas do espaço físico do restaurante para a realização das refeições de modo seguro o que acarretará a diminuição da capacidade de lugares para os usuários do restaurante. De acordo com o contexto de obras e a contratação de empresa para fornecimento de alimentos prontos para o consumo, comida transportada em caixas térmicas gastronômicas do tipo “hot-box” neste cenário, teremos a disponibilidade de aproximadamente 30% da capacidade de lugares no restaurante, razão pela qual será necessário programar o retorno do funcionamento das atividades de fornecimento de refeições, tendo por base a adoção das seguintes providências:

- a) Efetivação do processo de licitação para a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas em caixas térmicas gastronômicas do tipo “hot-box” (almoço e jantar) para os estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Seropédica e início das discussões com a empresa para a adaptação das rotinas de funcionamento à realidade da COVID-19 e suas variantes;
- b) Concluir os processos licitatórios referentes à aquisição do sistema do controle de acesso ao RU, assim como, da impressão de tíquetes, sem os quais será impraticável efetuar um controle que restrinja o acesso apenas ao público usuário.
- c) Prever controles de acesso baseados nos protocolos de proteção a saúde da coletividade tais como: comprovante de vacinação, restrição de entrada para usuários sintomáticos.
- d) Prever a inclusão de um protocolo de serviços de limpeza e sanitização, permanente dos espaços coletivos externos do RU no Termo de Referência do novo contrato de limpeza da UFRRJ.
- e) Concluir os trâmites necessários à contratação dos serviços de reforma das Câmaras Frias do RU;

- f) Concluir a execução dos serviços pendentes na segunda etapa da reforma, ampliação e reestruturação do RU, entre os quais estão: conclusão do Refeitório nº 02; conclusão da instalação da rede elétrica do salão e da cozinha; conclusão dos banheiros dos estudantes; colocação das portas de emergência, portas de entrada e saída do refeitório; colocação dos salivadores de acrílico sob os balcões de distribuição das refeições; e demais adequações do espaço físico/estrutural;
- g) Aquisição de equipamentos dentro da margem orçamentária, tais como: totens para álcool em gel 70% para cada entrada do RU e ao longo das filas de acesso aos refeitórios; torneiras com acionamento por sensor ou joelho ou fechamento automático em todos os banheiros e pias de entrada do refeitório; tapetes sanitizantes para as entradas do restaurante; e placa de acrílico para os setores de atendimento e mesas de refeição.

14.2 - Cenário B - Retorno do calendário acadêmico com a necessidade de reabertura do Restaurante Universitário, após a conclusão das obras de reforma, com todas as medidas preconizadas para a preservação da saúde: Neste contexto será necessária a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, do imóvel do Restaurante Universitário da UFRRJ, no Campus de Seropédica, para a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação visando o fornecimento, a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de preparo e distribuição do café da manhã, almoço e jantar, objetivando atender aos estudantes da UFRRJ.

14.2.1 - Neste cenário, teremos a disponibilidade de 50% da capacidade de lugares no restaurante, uma vez que o distanciamento proposto seja preconizado como medida de preservação da saúde. Será necessário programar o retorno do funcionamento das suas atividades de fornecimento de refeições, tendo por base a adoção das seguintes providências:

- a) Efetivar todo o processo para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, do imóvel do Restaurante Universitário da UFRRJ, no Campus de Seropédica, para a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação visando o fornecimento, a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de preparo e distribuição do café da manhã, almoço e jantar dos tipos padrão normal e Vegana, objetivando atender aos estudantes da UFRRJ. Durante o processo de implantação da empresa contratada, a equipe técnica do RU ressaltará a necessidade de adaptação das rotinas de funcionamento à realidade da COVID-19 e suas variantes;
- b) Concluir os processos licitatórios referentes à aquisição do sistema do controle de acesso ao RU, assim como, da impressão de tíquetes, sem os quais será impraticável efetuar um controle que restrinja o acesso apenas ao público usuário.
- c) Prever controles de acesso baseados nos protocolos de proteção a saúde da coletividade tais como: comprovante de vacinação, restrição de entrada para usuários sintomáticos.

14.3. - Para o retorno gradual do funcionamento do Restaurante, haverá necessidade de adequações nos processos de trabalho que envolvam a distribuição das refeições com o intuito de minimizar e prevenir riscos de contaminação:

14.3.1 - Restaurante Universitário (RU): escalonamento de atendimento para respeitar o distanciamento proposto de 1,5m², será possível disponibilizar somente 292 lugares nos salões, durante o período das reformas, o que corresponde a aproximadamente 29% da capacidade total que é de 983.

Quadro 1 – Capacidades viáveis de lugares do RU.

Refeitório (salão)	Cenário A Capacidade com distanciamento proposto de 30%	Cenário B Capacidade com distanciamento proposto de 50%	Capacidade de atendimento
1	102	172	343
2	120	200	400
Anexo	72	120	240
Total de lugares	294	492	983

Fonte: Elaborado pela equipe técnica RU.

14.3.1.1 - Proposta de atendimento previsto com ciclos de 25min de refeição (20 min para refeição e 5 min para higienização de mesas e assentos).

- a) Quantidade de pessoas a serem atendidas no almoço: Cenário A (1.470) e Cenário B (2.460)

Horário de atendimento do almoço: das 11:00h às 13:00h, portanto 5 ciclos de atendimento (sendo o último iniciando às 12:40h)

- b) Quantidade de pessoas a serem atendidas no jantar: Cenário A (1.470) e Cenário B (2.460)

- c) Horário de atendimento do Jantar: das 17:00h às 19:00h, portanto 5 ciclos de atendimento (sendo o último iniciando às 19:00h)

- d) Quantidade de pessoas total/dia: Cenário A (2.940) e Cenário B (4.920).

14.4 - Cenário C - Considerando que a obra no setor do RU ainda requer vários meses para sua finalização e, que o restaurante estava funcionando parcialmente deste 2017, início da execução das obras de reformas, mediante o preparo e oferecimento de café da manhã e da distribuição de refeições transportadas (quentinhas) nos horários habituais de almoço e jantar, junto aos espaços físicos do

Refeitório 2 e do Anexo. Ressaltando todos os problemas enfrentados em atender concomitantemente com obras de reformas e atividades de atendimento aos comensais, e que o RU está parado desde o início da pandemia de Covid-19 em março de 2020. Conclui-se que o mais prudente seria a não abertura do restaurante universitário para o atendimento aos estudantes até a conclusão das obras, e que a PROAES e a Administração Central optassem pela continuação do auxílio financeiro aos alunos, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica comprovada, ou que enquanto durasse as obras no RU, o atendimento fosse somente destinado aos estudantes alojados e bolsistas de auxílio não financeiro a alimentação.

15 – COMUNICAÇÃO

Tendo em vista o contexto pandêmico acima apresentado, ressalta-se que a comunicação é uma importante ferramenta para orientar a sociedade sobre novos processos que surgiram durante a pandemia de covid-19 causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), e as constantes transformações sociais. Por isso, para além da informação, há necessidade de se fazer uma boa comunicação, para que ambas surtam efeitos significativos, de maneira que a comunidade acadêmica, de forma coletiva, mude de comportamento e de atitude, tomando consciência a partir de ações que sejam ressignificadas, enquanto estratégias da promoção da biossegurança no retorno das atividades presenciais nos setores da UFRJ em especial no setor do Restaurante Universitário, conforme objetivo definido neste documento.

Para o êxito deste protocolo é fundamental o envolvimento direto da comunidade acadêmica levando a cabo a comunicação em nível amplo e eficiente e a interação com todos os envolvidos com a instituição para a execução de um processo participativo. Dessa forma, o conjunto de diretrizes estratégicas institucionais aqui definidas, visa contemplar as necessidades do setor do restaurante universitário no tocante a medidas sociais e de saúde pública que deverão ocorrer de modo controlado, sabendo que no momento da retomada, e o próprio cenário pandêmico, impõem mudanças de hábitos e procedimentos que, conseqüentemente vai mexer

com a rotina de todos os setores e das pessoas que o compõe, daí a necessidade de seguir tais estratégias e atividades para ajudar na convivência e uso de espaços coletivos. Por isso pretende-se viabilizar o processo pela elaboração de peças de comunicação institucional como plano para conscientização de visitantes, comunidade acadêmica, servidores e terceirizados voltadas à retomada das atividades acadêmicas presenciais. Em especial, ações voltadas para comportamentos, como:

- a) Uso correto de máscaras;
- b) Higienização das mãos;
- c) Distanciamento social;
- d) Uso de EPI de acordo com o grau de risco de contaminação;
- e) Comunicação ao órgão responsável em caso de sintomas relacionados à COVID-19.
- f) Divulgação de campanhas de convivência com a COVID-19 no plano de fundo dos computadores e nos sítios oficiais da instituição;
- g) Confecção de adesivos de identificação para sinalização de cadeiras, pavimentos, grau de risco de contaminação, quantidade de pessoas por ambiente, sinalização de dispensadores de álcool 70%;
- h) Divulgar de forma ostensiva as orientações sobre o uso correto de máscaras e medidas de prevenção ao contágio.

17.1 - Comunicação Intersetorial – externa: Potencializar a articulação intersectorial por meio do veículo de transmissão facilitado pelas tecnologias de informação e comunicação, ou seja, site institucional no endereço eletrônico <https://portal.ufrj.br>. Possibilitar que a comunidade acadêmica tenha acesso à informação nos sítios oficiais da Instituição sendo por meio do Sistema Integrado SIPAC, SIGAA, SIGRH dentre outros, da área da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis no portal do Restaurante Universitário, e as plataformas e redes sociais dos setores envolvidos direta e indiretamente com a utilização do espaço do RU, no tocante a

atualização dos informes quanto ao funcionamento e as medidas deste protocolo, bem como favorecer o estabelecimento de estratégias digitais no acesso ao RU a fim de evitar aglomeração, lentidão no atendimento de portaria dentre outras questões pertinentes ao fluxo de entrada, permanência e saída dos usuários no RU.

17.2 – Comunicação especial - No âmbito da comunicação também se faz necessário ofertar suporte, orientação e formação no tocante à inclusão e acessibilidade do Protocolo de Biossegurança, objetivando que atores institucionais que são pessoas com deficiência tenham garantido o devido e legal acesso ao que versa o protocolo; Tradução do Protocolo de Biossegurança para a Língua Brasileira de Sinais; Inserção da janela LIBRAS e da audiodescrição em caso de mídias visuais organizadas para divulgar o protocolo, confecção, caso seja necessário, de materiais em braile para disseminar o que versa o protocolo, como também, cópia em braile do próprio protocolo.

17.3 – Parceria com setor de jornalismo para produção de vídeos educativos para facilitar a orientação da comunidade acadêmica quanto ao retorno as atividades presenciais no campus.

Obs: É imprescindível o engajamento de toda a comunidade: cada estudante, professor, técnico administrativo e demais membros da comunidade tem a responsabilidade de auxiliar no cumprimento dos protocolos gerais e específicos orientados pela Universidade. A Comunicação permanente se dará por manter canais de escuta e diálogo com toda a comunidade, na perspectiva de comunicação de mão dupla em todos os níveis.

17.4 - Comunicação interna:

17.4.1 Divulgação do conteúdo deste protocolo de biossegurança no formato de cartazes de material higienizável em todas as áreas do RU, inclusive área externa.

17.4.2 Sinalização de distanciamento social no piso (chão), paredes, mesas e cadeiras etc., material higienizável

17.4.3 Cartazes com orientações sobre higienização correta das mãos,

17.4.4 Etiqueta de tosse e espirro, sobre não tocar olhos, nariz e boca com mãos não higienizadas,

17.4.5 Sobre colocação correta das máscaras.

17.4.6 Higienização das máscaras de tecido

17.4.7 Transmissão e sintomas da COVID-19,

17.4.8 Sobre higienização de equipamentos e utensílios de uso compartilhado (computadores da portaria, conchas, escumadeiras, utilizados na distribuição etc.);

17.4.9 Orientação para evitar aglomerações deverão estar expostos em locais estratégicos.

17.4.10 Cartazes de alerta para escalonar o acesso de estudantes ao refeitório e de que as máscaras só devem ser retiradas quando o estudante for se alimentar e ao fim da refeição devem ser recolocadas imediatamente.

17.4.11 Cartazes de alerta comunicando que os estudantes devem ser incentivados a retirar-se do refeitório tão breve quanto possível, após término da refeição, evitando a aglomeração.

17.4.12 Cartazes de orientação de que se evite conversas e diálogos durante a fila e refeições.

17.4.13 Cartazes com instruções específicas aos usuários para utilização do refeitório conforme fluxograma definido para refeição transportada.

17.4.14 Não compartilhar utensílios (copos, talheres e outros);

17.4.15. Recomenda-se que, sempre que possível, sejam trazidas garrafas de água de uso individual

17.4.16. Recomenda-se que, sempre que possível sejam trazidas sacolas para guardar máscara usada.

Obs.: Os bebedouros não precisam ser desativados, todavia, deve ser estabelecido um rigoroso processo de higienização do aparelho. Além disso, não será

permitido o consumo direto a partir deles, sendo obrigatório o uso de recipientes previamente higienizados com água e sabão (assim como as mãos) para armazenamento e posterior consumo do líquido, em ambientes destinados para este fim. Orienta-se a instalação de pias e dispensadores de sabonete líquido próximo aos bebedouros, restringindo seu uso a uma pessoa por vez, com as outras aguardando há uma distância de, pelo menos, 2 (dois) metros.

Todas essas ações visam mitigar os efeitos negativos que a pandemia tem gerado nas pessoas, promovendo um ambiente que seja mais sensível e que acolha as demandas que porventura venham a se desenvolver na comunidade acadêmica, com o desenvolvimento de atividades presenciais

17.5 – Comunicação Digital: O RU passa por reformas e modernização do sistema de acesso, onde está planejada substituição das roletas por um sistema digitalizado integrado ao sistema da UFRRJ, este processo encontra-se em tramitação porém apresenta entraves que tem dificultado a celeridade da conclusão da aquisição e instalação do equipamento, com vistas a esse cenário e a possibilidade de não haver tempo hábil entre o retorno das atividades presenciais e a implementação do sistema sugere-se como estratégia digital o uso de sistema simplificado de leitura de QRCode e/ou Reconhecimento facial ou outro que contemple as demandas acima citada, conforme avaliação do setor responsável COTIC em conjunto com a equipe técnica do RU e demais setores responsáveis pela Assistência Estudantil com a PROAES e seus segmentos.

18 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do que foi apresentado e discutido entre a equipe técnica de Alimentação do Restaurante Universitário e a PROAES, conclui-se que:

- a) Inicialmente, analisando os cálculos da capacidade de atendimento do RU ao retorno das atividades acadêmicas e administrativas pós vacina, pode-se concluir que a pandemia vai nos deixar várias aprendizagens para um novo

- olhar à convivência em grupo e no coletivo. Será necessário continuarmos com os procedimentos seguros no distanciamento social, uso correto de máscaras, lavagem de mãos e utilização de álcool em gel até se obter a finalização total de casos de Covid-19 no mundo como um todo.
- b) Devido à flutuação das informações com relação às novas cepas do coronavírus teremos de sempre estarmos atentos no que diz as recomendações pelo Comitê de Acompanhamento do Covid-19 da UFRRJ e das instancias do Ministério da Saúde e da Educação.
 - c) Finalmente, este protocolo apresentado não tem por objetivo predizer que todas as medidas serão assertivas num atendimento totalmente seguro no Restaurante Universitário caso as obras do setor não finalizam dentro de um prazo contratual proposto pela administração.
 - d) Deve-se ressaltar que este Protocolo de Biossegurança é um documento de orientação no retorno das atividades administrativas e acadêmica da UFRRJ, no regime presencial ou híbrido, nos quais a exposição de todos envolvidos estará condicionada a atenção completa de diretrizes como: Uso dos EPIs necessários, treinamento de pessoas sobre segurança em saúde, melhoria nas deficiências de infraestrutura física do setor e, bem como avanço na cobertura vacinal e respeito a todas as orientações sanitárias.
 - e) Ressalta-se que a ampla cobertura vacinal será considerada como um indicador fundamental de retomada, considerando também as orientações dos estados e dos municípios, onde os campi da UFRRJ se localizam, bem como os protocolos do Ministério da Saúde, além de dados científicos sobre a eficácia de cada tipo de vacina.

19 - COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA DO RU DO CAMPUS SEROPÉDICA

Nome: Matildes das Dores de Oliveira Carneiro

Cargo: Economista Doméstico / Coordenadora

Matrícula SIAPE: 3083188

Nome: Caroline Cardoso de Souza

Cargo: Nutricionista

Matrícula SIAPE: 2151450

Nome: Celeste Quezada Leite

Cargo: Nutricionista

Matrícula SIAPE: 1662298

Nome: Mônica Santos de Oliveira

Cargo: Economista Doméstico

Matrícula SIAPE: 1752792

Nome: Wanaline Reinaldo do Nascimento

Cargo: Economista Doméstico

Matrícula SIAPE: 1775935

20 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Brasil Pátria Vacinada** <<https://coronavirus.saude.gov.br>>. Acesso em: 18/agosto/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. **Guia prático de orientação para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da FIOCRUZ – Diante da pandemia da doença pelo SARS-COV-2 (COVID-19)**. 2020. Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 15, de 07 de novembro de 1991**. Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano. Disponível em: <https://cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-cvs-15_07//91.pdf>. Acesso em: 16/agosto/2021.

INSTITUTO FEDERAL ESPÍRITO SANTO. Campus Vitória. **Cartilha para Retorno as atividades presenciais**. Documento eletrônico. Disponível em: <https://vitoria.ifes.edu.br/images/stories/cartilha_do_protocolo_de_retorno.pdf>. Acesso em: 15/agosto/2021.

INSTITUTO FEDERAL ESPÍRITO SANTO. **Protocolo de Retorno as Atividades Presenciais – Ambientes de Alimentação Coletiva**. Documento eletrônico. Disponível em: <<https://ifes.edu.br/images/stories/-publicacoes/coronavirus/protocolo-retorno/protocolo-retorno-alimentacao-coletiva-diagramado.pdf>>. Acesso em: 15/agosto/2021.

MACHADO, RSP; GONÇALVES ACT; SINFOROSO BT; SANTOS, GF; RODRIGUES, JG; RAMALHO, JM; DIAS, RS; SCHIAVONE, T. **Alimentação Coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática**. Maio 2020. 25 p. Disponível em: www.ru.ufrj.br. ISBN: 978-65-00-03318-2.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Guia de recomendações de biossegurança, prevenção e controle da Covid-19 na UnB**. Disponível em: <

https://www.unb.br/images/Noticias/2020/Documentos/GuiaBiossegurancaUnB_2020.pdf >. Acesso em: julho/2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Funcionamento e Uso dos Restaurantes Universitários – UNICAMP.** Disponível em: < <https://www.unicamp.br/unicamp/cartilha-covid-19/funcionamento-e-uso-dos-restaurantes-universitarios>>. Acesso em julho/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Plano de Biossegurança da UFES em Tempos de COVID-19.** Disponível em: < https://ufes.br/sites/default/files/anexo/planobiosseguranca_classic_v2d_0.pdf > Acesso em: julho/2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Campus Macaé. **Recomendações de Biossegurança para retorno gradual às atividades presenciais na UFRJ/Macaé.** Disponível em: < <http://www.macaee.ufrj.br/images/COVID19/Manual-de-Recomendaes-do-GT-Ps-Pandemia-UFRJ-Maca---Verso-21.pdf>>. Acesso em 18/agosto/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. **Relatório GT – Modelo de retorno às atividades presenciais.** Documento eletrônico. Disponível em: < https://www.ufrgs.br/coronavirus/wp-content/uploads/2020/09/Relatorio_GT_Retorno_v5.pdf >. Acesso em:18/agosto/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE. **Cartilha – Funcionamento do Restaurante Universitário no Contexto Pós-pandemia.** Disponível em: < http://ru.ufrn.br/wp-content/uploads/2021/04/Cartilha_BiossegurancaRU_Final_06.04.21-2.pdf >. Acesso em julho/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE SÃO FRANCISCO. **Protocolo de Biossegurança – Planejamento das Atividades Acadêmicas e Administrativas Presenciais – UNIVASF.** Disponível em: < <https://portais.univasf.edu.br/noticias/univasf-divulga-protocolo-de-biosseguranca-planejamento-das-atividades-academicas-e-administrativas-presenciais/protocolo-de-biosseguranca-univasf.pdf>>. Acesso em: agosto/2021.

21 - APÊNDICES

21.1 - ORIENTAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS



Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.

Fonte: ANVISA

Fonte: ANVISA. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.2. ETIQUETA RESPIRATÓRIA PARA USO DE ESPAÇO COLETIVO

ETIQUETA RESPIRATÓRIA

CONHEÇA E UTILIZE!

1



Ao tossir e/ou espirrar, não use as mãos, elas são um dos principais veículos de transmissão da gripe;

2



Cubra a boca e o nariz com um lenço de papel quando tossir e/ou espirrar e descarte o lenço usado no lixo;

3



Na falta de um lenço, use a parte interna do braço;

4



Higienize as mãos com frequência e sempre após tossir e/ou espirrar.



21.3. CORRETA COLOCAÇÃO DA MÁSCARA



Fonte:pr.gov.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ



21.4. CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE TECIDO

COMO COLOCAR A MÁSCARA



1

- Lave bem as mãos com água e sabão ou álcool 70%.



2

- Prenda as máscaras utilizando os elásticos.
- Certifique-se de cobrir nariz e a boca, deixando justo ao rosto.



3

- Não toque na parte de tecido da máscara e não remova para falar.
- Troque de máscara sempre que sujar ou umidecer.



4

- As máscaras são de uso pessoal e cada membro da família deve ter a sua.
- Não recomendamos o uso de máscaras caseiras para menores de 2 anos ou pessoas que não possam comunicar algum incômodo.

COMO REMOVER A MÁSCARA



1

- Lave as mãos antes de retirar as máscaras.



2

- Tire a máscara pelos elásticos.
- Evite tocar na parte da frente da máscara pois pode estar contaminada.



3

- Coloque-a em uma sacola fechada, se não puder lavar no momento.



4

- Lave novamente as mãos com água e sabão.

COMO LAVAR A MÁSCARA



1

- Lave-as separadamente de outras roupas, com sabão ou água sanitária, deixando de molho por cerca de 20 minutos.



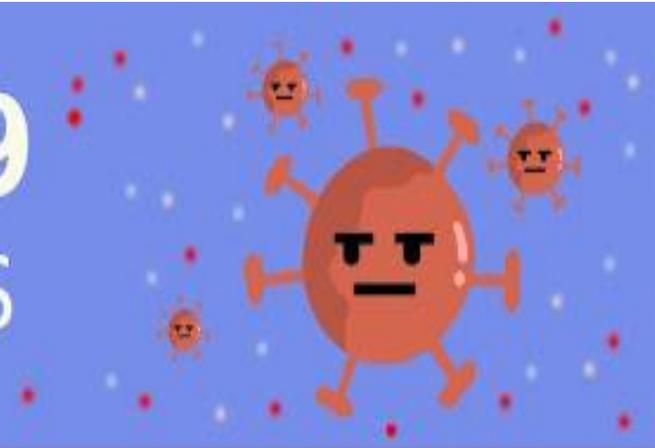
2

- Após secagem, passar com ferro quente e guardá-la em sacola limpa.

Fonte: Ministério da Saúde. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.5. SINTOMAS E TRANSMISSÃO COVID-19

COVID-19 CORONAVÍRUS



Como ocorre a transmissão?

- 

Espirro
- 

Tosse
- 

Catarro
- 

Gotículas de Saliva
- 

Contato com objetos ou superfícies contaminadas
- 

Contato físico com pessoas infectadas

Fonte: Ministério da Saúde. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.6 DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES

DESINFETAR AS SUPERFÍCIES

SUPERFÍCIES RÍGIDAS:



LIMPE

Para obter uma desinfecção eficaz, remova o material orgânico.



ENXÁGUE

Para remover o detergente.



DESINFETE

Use um desinfetante com eficiência comprovada.

OBJETOS TOCADOS COM FREQUÊNCIA:



Fonte: ANVISA. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ



21.7 ORIENTAÇÃO PARA EVITAR AGLOMERAÇÃO



Fonte: sevensgrafica.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.8. ENTRADA ESCALONADA AGUARDE NO LOCAL INDICADO



Fonte: sevengrafica.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.9. PERMANEÇA O REFEITÓRIO SOMENTE O TEMPO NECESSÁRIO EVITE O CONTATO

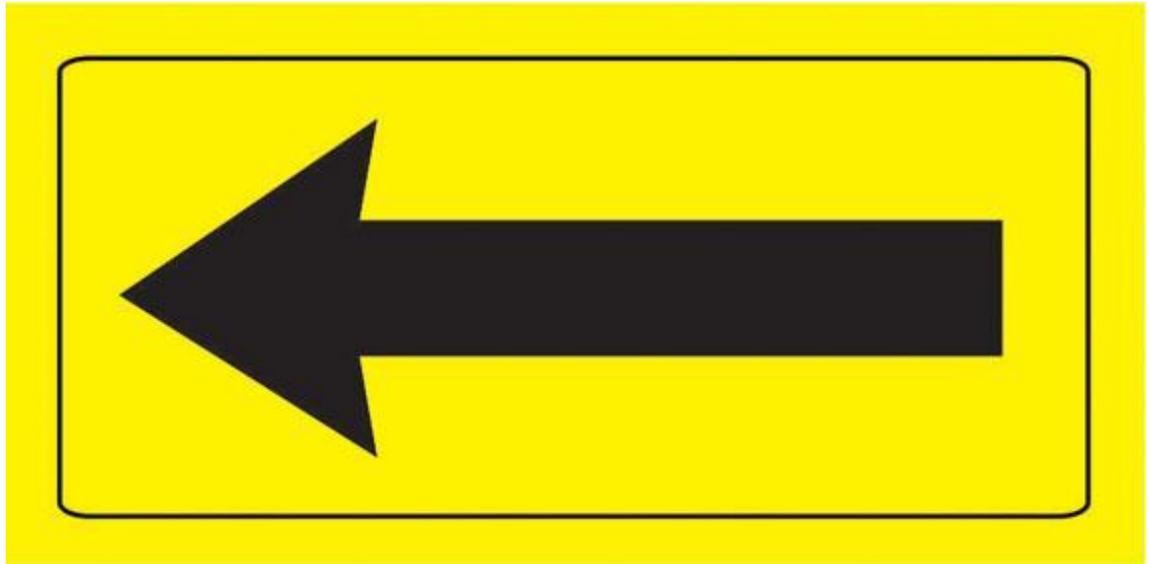


21.10. EVITE DIÁLOGO E CONVERSAS NA FILA OU DURANTE A REFEIÇÃO



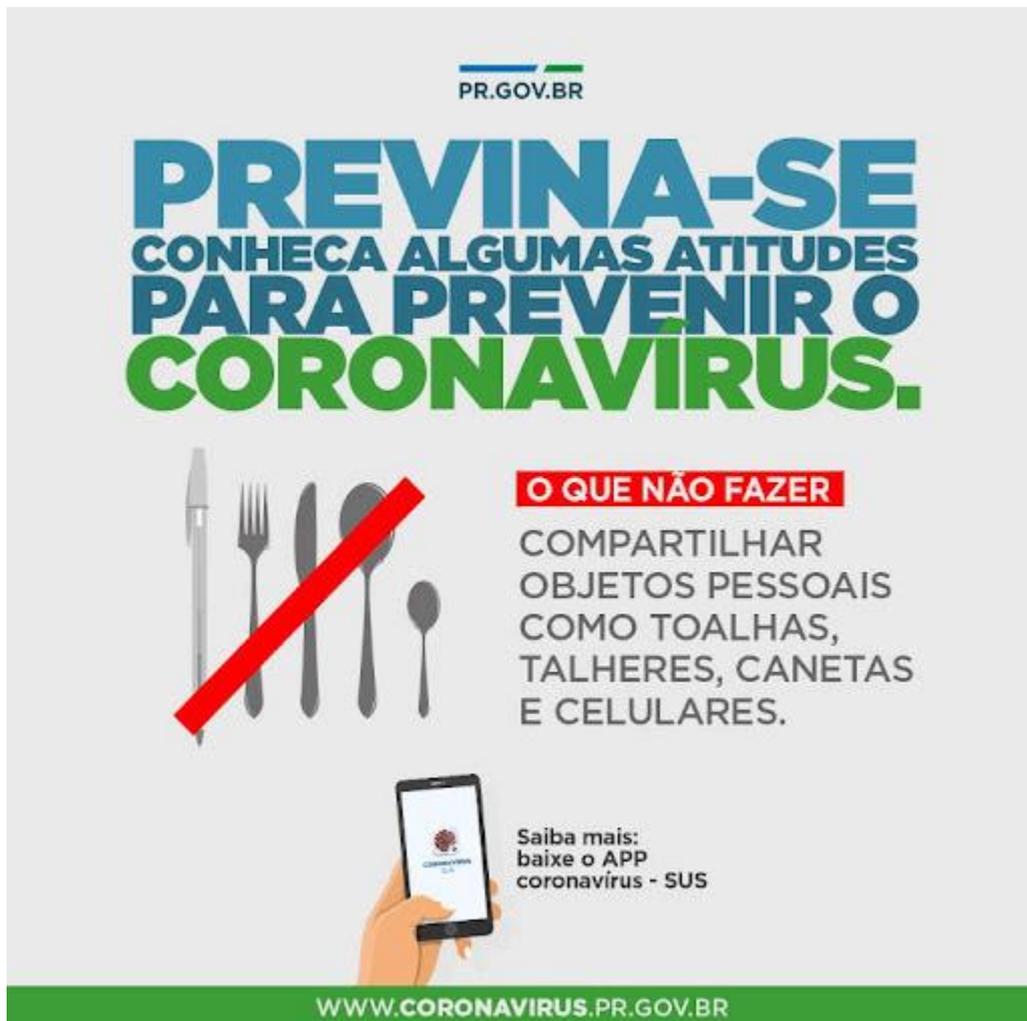
Fonte: sevensgrafica.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

**21.11. UTILIZE A INDICAÇÃO DAS SETAS PARA MANTER O FLUXO DO ATENDIMENTO
– SENTIDO UNICO**



Fonte: sevensgrafica.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.12 NÃO COMPARTILHE UTENSÍLIOS



PR.GOV.BR

PREVINA-SE CONHEÇA ALGUMAS ATITUDES PARA PREVENIR O CORONAVÍRUS.

O QUE NÃO FAZER

COMPARTILHAR
OBJETOS PESSOAIS
COMO TOALHAS,
TALHERES, CANETAS
E CELULARES.

Saiba mais:
baixe o APP
coronavirus - SUS

WWW.CORONAVIRUS.PR.GOV.BR

The infographic features a central illustration of a hand holding a smartphone displaying the 'CORONAVIRUS - SUS' app. To the left, a set of silverware (knife, fork, knife, spoon, and another spoon) is shown with a large red diagonal slash over it, indicating that sharing these items is prohibited. The background is light gray with a green footer bar.

Fonte:pr.gov.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ



21.13. USE O BEBEDOURO SOMENTE PARA ENCHER COPO/GARAFINHA



Fonte:elo7.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.14. COMO COLOCAR CORRETAMENTE A MÁSCARA

ERROS E ACERTOS AO USAR A MÁSCARA

Veja recomendações de infectologistas sobre como usar o equipamento



Não deixe o nariz descoberto



Não deixe o queixo exposto



Não use máscara larga, com vãos nas laterais



Não cubra apenas as narinas



Não puxe a máscara para o queixo



Não encoste na superfície da máscara ao colocá-la ou tirá-la



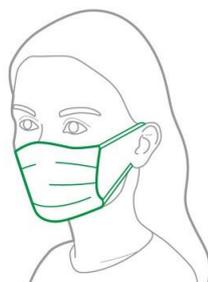
Tire a máscara de trás para frente, segurando pelos elásticos.



Ao descartar, coloque a máscara em um saquinho, antes de jogá-la na lixeira.



Não deixe a máscara em cima da mesa.



- 1 - Cubra o nariz inteiro e o queixo
- 2 - Ajuste-a para não que haja vãos nas laterais
- 3 - Encoste apenas nos elásticos

21.15. HIGIENIZAÇÃO CORRETA COM ALCÓOL GEL 70%



Aplique uma quantidade suficiente, em uma mão em formato de concha, para cobrir toda superfície da mão.



Friccione as palmas das mãos entre si.



Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



Friccione as palmas das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma oposta, segurando os dedos com movimento de vai-e-vem, vice-versa.



Friccione o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, com movimentos circulares, e vice-versa.



Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

Fonte: ANVISA. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.16. SINALIZAÇÃO PARA DISTANCIAMENTO MÍNIMO ENTRE ASSENTOS



Fonte: megacomunicacaovisual.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ



21.17. SINALIZAÇÃO PISO PARA DISTANCIAMENTO



Fonte: megacomunicacaovisual.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.18. NÍVEL DE PROTEÇÃO DE CADA TIPO DE MÁSCARA



Fonte: SUS – Prefeitura de Lagoinha Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ

21.19. SINALIZAÇÃO DE USO ALCOOL GEL



Fonte: sevensgrafica.com.br. Adaptado pela equipe técnica RU para Protocolo Biossegurança RU/UFRRJ



UFRRJ