

PROTOCOLO PARA A PREVENÇÃO, O CONTROLE E A MITIGAÇÃO DO CONTÁGIO DA COVID-19

RESTAURANTES E LANCHONETES

Este protocolo de prevenção e controle da disseminação do novo Coronavírus nos espaços destinados à alimentação no IFG tem como objetivo orientar os procedimentos necessários para garantir que o alimento distribuído seja seguro e que os trabalhadores e usuários do serviço estejam protegidos durante a permanência nesses locais.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) não existem evidências de transmissão do novo Coronavírus por meio de alimentos, no entanto, as medidas de higiene sanitária, preconizadas pela legislação, devem ser redobradas durante esse período de modo a reforçar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, uma vez que essas práticas têm como foco a higiene e a qualidade dos alimentos, contribuindo para diminuir o risco de transmissão da Covid-19.

Além do reforço aos processos de controle de qualidade dos alimentos já existentes, para este período de pandemia, é necessário atentar para as alterações nas condutas de higiene e limpeza, no uso de luvas e máscaras, no preparo e distribuição de alimentos, além das medidas de prevenção e controle do contágio direto e indireto da Covid-19 entre os fornecedores de alimentos, trabalhadores e usuários do serviço, bem como para as adaptações necessárias aos espaços físicos de funcionamento dos serviços de alimentação.

Dessa forma, este material está dividido em tópicos constando as orientações que deverão ser reforçadas e/ou implementadas no retorno das atividades presenciais nas cantinas/lanchonetes e restaurantes estudantis:

- 1. Condutas de Boas Práticas na Produção de Alimentos nos serviços de alimentação do IFG.**
- 2. Medidas de prevenção do contágio da Covid-19 e de controle de saúde para os colaboradores e manipuladores de alimentos.**
- 3. Medidas de prevenção e controle do contágio da Covid-19 nos espaços de distribuição de alimentos nas cantinas/lanchonetes e restaurantes.**

1. Condutas de Boas Práticas na Produção de Alimentos nos serviços de alimentação do IFG

As empresas prestadoras de serviço de alimentação nas cantinas/lanchonetes e restaurantes do IFG devem reforçar as rotinas de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Alimentos e de Procedimentos Operacionais Padronizados, previstos no contrato de serviço com o IFG, na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004 e na RDC 275/2002, além de implementar os novos procedimentos para o uso de máscaras e luvas, conforme as orientações da Nota Técnica (NT) n 47 da Anvisa e suas atualizações.

A seguir estão elencados os pontos que deverão ser implementados e reforçados pelas empresas contratadas, quanto às Boas Práticas de Produção de Alimentos:

1.1 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual para colaboradores:

- a) Disponibilizar diariamente para os colaboradores, kit de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) limpos e em quantidade suficiente para as trocas necessárias;
- b) Garantir os seguintes itens no kit de uniformes e EPIs: calça, camiseta, sapato antiderrapante, touca e máscaras descartáveis ou de tecido. Para os colaboradores em que as suas atividades envolvam o contato com fornecedores e com os usuários do serviço (responsáveis pela recepção das matérias-primas e insumos, pela distribuição dos alimentos no bufê e/ou balcão de alimentos, pelo pagamento no caixa, etc) deve ser disponibilizado: luvas descartáveis, óculos de proteção e protetores faciais (face-shields);

Observação:

1. A máscara disponibilizada deverá ser descartável ou de tecido. As máscaras de tecido deverão ter as especificações determinadas na Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS e suas atualizações.

1.2 Higiene e desinfecção de ambientes:

- a) Reforçar e aperfeiçoar a rotina de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente.
- b) Aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato pessoal, como maçanetas das portas, corrimãos etc.

- c) Avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens no ato do recebimento do fornecedor.
- c) Assegurar a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações deverão estar obrigatoriamente instaladas em pontos estratégicos distribuídos nas áreas de recepção de matérias-primas, preparação e distribuição de alimentos.
- d) Dispor de água e de produtos adequados para a higienização das mãos (sabonete líquido, papel toalha não reciclado e álcool à 70%). Os produtos disponibilizados deverão ser regularizados pela vigilância sanitária e indicados para a respectiva finalidade devendo serem observadas as orientações indicadas nos rótulos.
- e) Garantir que todas as lixeiras sejam tampadas e que estejam com o acionamento por pedal funcionando adequadamente.
- f) Observação:
 1. Imediatamente após o término de cada turno de trabalho (café-da-manhã, almoço e lanche noturno), no mínimo, devem ser limpos o chão incluindo o deságue, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Devem ser desinfetados os equipamentos, torneiras e superfícies de contato com os alimentos, bem como as de contato direto com as pessoas. Dever ser dada atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios.
 2. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade de acordo com o rótulo e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a limpeza podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54° GL). Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: água sanitária na diluição recomendada no rótulo e álcool 70% líquido ou gel. As empresas devem avaliar atentamente quais são os produtos que melhor se adaptam ao seu processo produtivo.

1.3 Treinamento dos colaboradores:

- a) As empresas de alimentação contratadas pelo IFG deverão realizar treinamento com funcionários anteriormente ao início do serviço e comprovar à gestão e fiscalização dos contratos.
- b) Faça a triagem da equipe diariamente: monitore a temperatura, verifique sintomas gripais e afaste imediatamente para isolamento domiciliar caso apresente alguma alteração.
- c) Reforçar junto aos colaboradores, sobre os procedimentos necessários para o cumprimento das Boas Práticas de Produção de Alimentos com foco principal nos cuidados para prevenção da contaminação da Covid-19, higienização das mãos, uso correto das máscaras e luvas, higiene pessoal e dos uniformes, organização dos vestiários
- d) Afixar em locais apropriados orientações sobre a higienização das mãos, superfícies, quantitativo de lotação máxima de pessoas, diluição e utilização dos produtos de limpeza etc.

Os colaboradores deverão:

- Evitar a circulação desnecessária nas áreas de produção de alimentos e nos espaços dos campus;
- Evitar a circulação nos espaços institucionais usando uniformes;
- Usar toucas durante permanência nas áreas dos serviços de alimentação;
- Usar máscaras durante toda a permanência na instituição;
- Não usar qualquer adorno pessoal como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., e manter as unhas curtas e sem esmalte;
- É proibido o uso de celulares na área de manipulação de alimentos e durante todas as etapas do serviço;
- É proibido comer, fumar, cantar e assobiar nas áreas de manipulação de alimentos.
- Não experimentar alimentos diretamente com as mãos.
- Nunca trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde sem comunicar ao supervisor.
- Durante o trabalho, evitar falar desnecessariamente, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou ter qualquer ato que possa contaminar o alimento ou seu colega de trabalho.
- Ficar atento aos hábitos: não toque nas pessoas. Não compartilhar copos de água ou café e talheres.

Observação: Os colaboradores em que as suas atividades envolvam o contato com fornecedores e com os usuários do serviço devem usar óculos de proteção e protetores faciais (face-shields).

2. Medidas de prevenção do contágio da Covid-19 e de controle de saúde para os colaboradores e manipuladores de alimentos.

As empresas prestadoras de serviço de alimentação nas cantinas/lanchonetes e restaurantes do IFG, devem dar atenção ao controle e acompanhamento da saúde dos colaboradores, conforme previstos no contrato de serviço com o IFG, e na Norma Regulamentadora (NR 7), que estabelece o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é prevenir e diagnosticar precocemente as doenças relacionadas ao exercício de cada profissão.

Deve ser garantida a realização obrigatória dos exames médicos admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional, além de ser construído protocolo próprio para a prevenção, o controle e a mitigação do contágio da Covid-19.

A seguir estão elencados os pontos mais importantes quanto à prevenção da Covid-19 e que deverão ser reforçados e/ou implementados pelas empresas de alimentação contratadas pelo IFG:

- a) Construir protocolo próprio para a prevenção, o controle e a mitigação do contágio da Covid-19 entre os colaboradores e fornecedores, baseados nas recomendações legais e nas orientações institucionais. Apresentar o protocolo à gestão e fiscalização dos contratos.
- b) 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.
- c) Verificar a possibilidade de estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos manipuladores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus.
- d) Orientar os colaboradores sobre a obrigatoriedade de comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por Covid-19 ou quando forem contactantes domiciliares de casos confirmados e/ou suspeitos.
- e) Afastar os colaboradores de suas atividades em casos confirmados e/ou suspeitos de Covid-19, para cumprir quarentena. Os colaboradores terceirizados que se encaixarem nessa situação devem seguir as orientações específicas da empresa, não comparecer ao trabalho e procurarem atendimento médico caso necessário.

- f) Adotar medidas de aumento do espaçamento físico entre os colaboradores de pelo menos 1,5 m e promover uma maior divisão dos turnos de trabalho.

3. Medidas de prevenção e controle do contágio da Covid-19 nos espaços de distribuição de alimentos nas cantinas/lanchonetes e restaurantes.

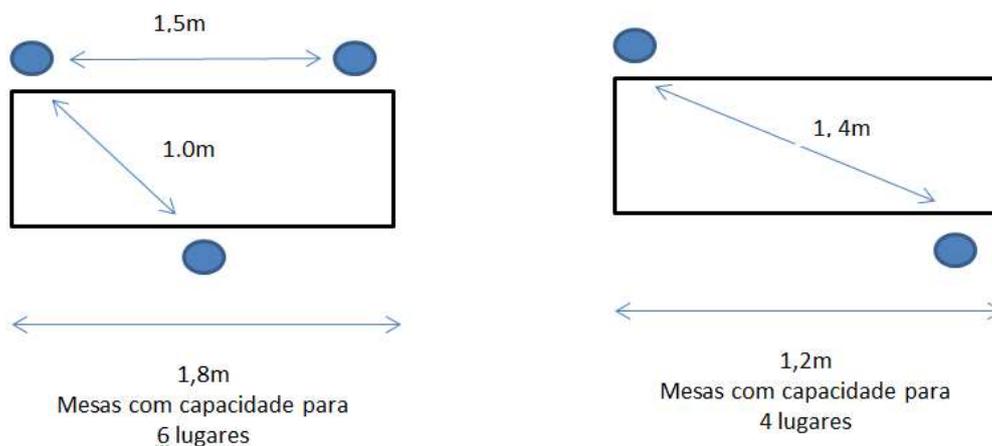
As empresas de alimentos deverão implementar as regras e os procedimentos que visam reforçar as medidas de distanciamento social, etiqueta respiratória e higiene para a proteção contra a transmissão do novo coronavírus entre trabalhadores e usuários desses serviços.

A seguir estão elencados os pontos de destaque que deverão ser reforçados e/ou implementados pelas empresas de alimentação contratadas pelo IFG:

3.1 Dimensionamento e adaptações do ambiente

- a) Promover formas de aumentar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado.
- b) Realizar marcações no chão garantindo a separação de 1,5 m entre os usuários em todos os locais onde possam gerar filas: área de espera para entrada, área de servir, área de devolução de bandejas e pratos, de pagamento, higienização das mãos, etc.
- c) Instalar no balcão de distribuição de alimentos e caixas de pagamento, barreira física eficiente contra a disseminação de secreções respiratórias e saliva, com fechamento lateral, superior e frontal. Essas barreiras devem ser confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro.
- d) Fechar os balcões expositores de alimentos com proteção superior e lateral, deixando somente a parte frontal aberta, caso o alimento seja servido pelo próprio estudante.
- e) Promover distanciamento de 2 m entre mesas, promovendo disposição diagonal entre usuários. Uma família que já convive no mesmo ambiente dentro de casa, como irmãos e pais e filhos, poderá ficar numa mesma mesa dentro do estabelecimento, mas deverá preservar a distância em relação aos demais clientes.

- f) Retirar mesas e cadeiras extras. Caso não seja possível isolar com fita e identificar com placa “mesa indisponível”.
- g) O refeitório passa a funcionar com 50% de sua capacidade ou capacidade suficiente para reorganização das mesas e cadeiras.
- h) Garantir, nas mesas, espaçamento mínimo de 1m entre as cadeiras, promovendo uso na diagonal dos assentos, conforme ilustrado a seguir:



3.2 Orientações para o atendimento no

caixa

- a) Instalar, se possível, barreira física de vidro ou acrílica no caixa.
- b) Incentivar o pagamento sem contato físico, por meio de cartões de aproximação.
- c) Cobrir máquina de cartão com filme plástico e desinfetar a cada uso.
- d) Os operadores de caixa deverão utilizar máscara e protetores faciais (face-Shields) e não poderão de forma alguma manipular alimentos ou acessar a área da cozinha.
- e) Disponibilizar dispensers com álcool à 70% no caixa.

3.3 Alterações na rotina e comportamento dos usuários

- a) Considerar, junto à direção-geral do câmpus com Restaurante Estudantil, turnos diferentes de liberação das turmas para o horário das refeições a fim de evitar filas de espera muito longas e/ou ampliar o horário das refeições, se for o caso.
- b) Orientar os usuários para evitar a permanência e circulação desnecessária no espaço de distribuição de alimentos.

- c) Orientar os usuários da obrigatoriedade do uso da máscara para circulação no espaço, ficando livre a utilização somente enquanto realiza as refeições.
- d) Disponibilizar informações aos usuários quando às medidas preventivas em murais, paredes e outros locais visíveis:
- Distanciamento físico: Obedecer às demarcações e a indicação da capacidade máxima nos espaços;
 - Manejo das máscaras dentro do refeitório: Antes de iniciar sua refeição, guarde corretamente a máscara, embrulhando-a em um guardanapo, não coloque em cima da mesa;
 - Aviso para clientes: “sirva-se em silêncio, prenda os cabelos e respeite o distanciamento. Só retire a máscara ao sentar-se à mesa”;
 - Pias de higienização das mãos e sanitários: forma correta de higienização das mãos e uso do álcool à 70%;
 - Permanência no refeitório: Os usuários devem permanecer nos espaços apenas o tempo necessário para a realização das refeições;
 - Os usuários podem optar por utilizarem seus próprios talheres;
 - É vedada a entrada no espaço de refeição com mochilas, bolsas, computadores, tablets, bolas e demais objetos e acessórios indicativos de meios de proliferação do novo coronavírus;
 - É vedado o uso de aparelhos de celular e eletrônicos durante a permanência nestes espaços, em razão da ampliação do risco de contaminação promovida por estes veículos;
 - Imediatamente após o preparo e consumo das refeições os usuários devem deixar as superfícies utilizadas (mesa e/ou balcão) limpas e desinfetadas com álcool 70%;
 - A entrada do cliente só será permitida se estiver utilizando máscara de proteção facial.
 - Outros avisos e informações importantes.

3.3 Alteração no formato de distribuição dos alimentos e atendimento dos usuários/clientes

- a) Rever as opções de oferta de alimentos e evitar, sempre que possível, a oferta em serviços de auto atendimento (self-service), como bufê e estações de bebida;
- b) Nos restaurantes estudantis, todos os alimentos poderão ser servidos por funcionário da empresa contratada, de modo que salada e acompanhamentos sejam servidos conforme indicado pelo usuário e guarnição, prato principal e sobremesa sejam porcionados conforme contrato.

- c) Caso seja mantido o sistema de auto atendimento, deverão ser disponibilizadas luvas plásticas descartáveis para cada usuário a fim de que eles se sirvam e disponibilizar lixeira com tampa de acionamento por pedal no final da fila para descarte da luva utilizada.
- d) Nas lanchonetes/cantinas as empresas devem preferir o uso de cardápios descartáveis, eletrônicos, lousas ou outros painéis e, quando não for possível essa opção, usar cardápios plastificados, de maneira a possibilitar a sua higienização;
- e) Preferir o uso de temperos, molhos, condimentos e especiarias em embalagens individualizadas (sachês) e, quando não for possível essa opção, disponibilizar luvas descartáveis para os clientes e dar mais atenção à desinfecção das embalagens;
- f) Todos os colaboradores da área de distribuição de alimentos (responsáveis por servir os alimentos, receber os pagamentos, orientar, limpar, etc) deverão utilizar uniformes, touca, luva, máscaras e protetores faciais (face-Shields).
- g) Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados individualmente.

3.4 Alterações na rotina do serviço de limpeza e desinfecção do espaço de distribuição dos alimentos

- a) Cumprir rotina de higienização frequente com álcool 70% das superfícies da área do bufê e/ou balcões de distribuição.
- b) Garantir a manutenção e higienização de equipamentos de climatização, se for o caso.
- c) Interromper a fila quando for necessário fazer reposição de alimentos.
- d) Desinfetar mesas e cadeiras com álcool 70% ou solução clorada (200ppm) a cada uso ou troca de usuário.
- e) Descartar obrigatoriamente e de forma adequada todas as sobras de alimentos distribuídos no bufê ao final de cada refeição. É vedado qualquer tipo de reaproveitamento de sobras limpas ou restos de alimentos que tenham entrado em contato com os usuários.
- f) Utensílios (pratos, copos, talheres e bandejas) devem ser lavados em máquinas de lavar louças e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente.
- g) Não utilizar toalhas de mesa.

3.5 Preparação para a abertura das lanchonetes/cantinas e refeitórios

- a) Controlar a entrada dos usuários conforme número de assentos disponíveis.
- b) Designar funcionários para verificar e intervir sempre que for verificada aglomeração de pessoas, ou colocar avisos sonoros chamando a atenção dos clientes.
- c) Distribuir dispensers de álcool 70% em gel em locais estratégicos, por exemplo, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, no caixa, etc.
- d) Conferir e repor todos os dispensers de álcool gel e sabonete disponibilizados aos usuários (inclusive nos sanitários). Sempre higienizá-los antes de repor.
- e) Verificar o funcionamento das pias de higienização das mãos;
- f) Borrifar álcool 70% em todas as superfícies que terão contato direto com os usuários .
- g) Embalar talheres individualmente, entregar kit com prato, bandeja e talher individualmente.
- h) Disponibilizar tapete sanitizante na área externa na entrada do refeitório. Manter o tapete sempre úmido com solução clorada, seguindo indicações de diluição do rótulo. Disponibilizar um segundo tapete, o qual deve ser colocado na parte interna do refeitório, para secagem dos solados.

Recomendações adicionais:

As orientações constantes nesse documento deverão compor os termos de referência e de contratos a serem firmados entre a instituição e as empresas prestadoras de serviço de alimentação no período de pandemia, no entanto, é necessário que o setor de licitações oriente sobre como garantir que tais recomendações sejam cumpridas nos serviços de alimentação em funcionamento, definindo quais serão as responsabilidades das empresas e da instituição quanto às recomendações não previstas nos contratos vigentes.

Nos restaurantes estudantis, todos os procedimentos dispostos neste documento serão orientados, acompanhados e supervisionados pelas nutricionistas da reitoria e dos campus, e pelos gestores e fiscais dos contratos estabelecidos com as empresas fornecedoras de alimentação.

REFERÊNCIAS

- 1) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. **Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, 1997.
- 2) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, 2002.
- 3) BRASIL. 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, 2004.
- 4) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201. Acesso em: 30 ago. 2020.
- 6) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Ementa: Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c. Acesso em: 30 ago. 2020.

7) BRASIL. Ministério da Saúde. **Nota Informativa nº 3/2020./2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS.** Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>. Acesso em: 30 ago. 2020.

7) BRASIL. Ministério da Educação. **Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino.** Brasília, DF, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/centrais-de-conteudo/campanhas-1/coronavirus/CARTILHAPROTOCOLODEBIOSSEGURANAR101.pdf>. Acesso em: 30 ago. 2020.

8) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.** Brasília, DF, 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+47+2020+-+3-6-2020/09519717-9353-4dc5-b93c-3117d05e9840>. Acesso em: 1 set. 2020.

9. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** Brasília, DF, 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+48+2020+-+5-6-2020/d10339ca-0679-4abb-ab6d-431f96f41694> . Acesso em: 30 ago. 2020.

10. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Brasília, DF, 2020. Acesso em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+49.2020+-+2-6-2020/b56c4c52-4132-45d3-b03e-25de35824a64> . Acesso em: 30 ago. 2020.

11. GOIÂNIA. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Sindicato dos Bares e Restaurantes do Município de Goiânia. **Diretrizes para abertura de bares e restaurantes x pandemia de COVID-19.** Versão 2 - 22 de abril de 2020.

12. BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020. **Estabelece as medidas a serem**

observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Brasília, DF, 2020.

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19 COPAS, SALAS DO SERVIDOR E ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA

Este protocolo traz as medidas de prevenção e controle da disseminação do novo Coronavírus nos espaços de copa e convivência do IFG.

1. Copas

1.1 Orientações à empresa responsável pelo serviço de copeiragem:

- a) Orientar uso constante de máscaras.
- b) Orientar e fiscalizar a correta utilização de luvas descartáveis na distribuição, no recebimento de utensílios usados, no manejo dos resíduos e higienização dos ambientes e superfícies.
- c) Orientar a correta substituição das luvas caso entrem em contato com sujidades, elementos contaminantes, nas trocas de funções e quando tenham sua integridade comprometida.
- d) Proceder à adequada higienização e desinfecção das embalagens de matérias-primas, ingredientes e superfícies antes de iniciar a preparação dos alimentos/bebidas.
- e) Utensílios (pratos, copos, talheres e bandejas) devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente.
- f) Planejar, organizar e reforçar processos necessários à higienização e desinfecção de bandejas, copos, taças, pratos e talheres, bem como utensílios e equipamentos utilizados no preparo de alimentos como bules, panelas, garrafas térmicas, dentro outros.
- g) Descartar e jamais reaproveitar sobras de café ou chás.
- h) Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base.
- i) Higienizar a esponja de pia a cada turno com solução clorada. trocar a esponja a cada 4 dias.
- j) Secar utensílios com papel toalha não reciclado e borrifar álcool 70% deixando secar naturalmente.
- k) Higienizar o micro-ondas com detergente neutro e álcool 70% diariamente e sempre que necessário.

- l) Higienizar a geladeira com detergente neutro e álcool 70% diariamente e sempre que necessário.
- m) Descartar da geladeira todo e qualquer alimento que esteja desembalado, destampado, ou em sacolas plásticas.
- n) Não é permitida a guarda de objetos pessoais do copeiro dentro da copa.
- o) Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.
- p) Não utilizar sabão em barra. .
- q) Garantir que as lixeiras sejam com tampas acionadas por pedal.

1.2 Orientações aos usuários das copas

- a) Permanecer com máscara durante todo o tempo em que permanecer no ambiente
- b) É vetado o uso do ambiente da copa para realizar suas refeições.
- c) Para higienização de utensílios próprios, o usuário deverá lavar bem a esponja antes e após seu uso, borrifando com solução clorada. Utilizar sempre detergente líquido e não sabão em barra.
- d) secar os utensílios com papel toalha não reciclado e borrifar álcool 70% deixando secar naturalmente.
- e) Nunca aquecer alimentos destampados no micro-ondas. cobrir com papel toalha ou tampa própria e borrifar álcool a 70% no aparelho ao final do uso.
- f) Não armazenar na geladeira alimentos destampados, desembalados ou em sacolas plásticas.

2. Salas de convivência

- a) Fazer as refeições respeitando distanciamento entre as mesas e as cadeiras.
- b) Higienizar a mesa e a cadeira com álcool 70% antes e após o uso.
- c) Manter portas e janelas sempre abertas.
- d) Higienizar com frequência aparelhos de ar condicionado ou climatizadores.