

PROTOCOLO PARA O FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFSM CAMPUS PALMEIRA DAS MISSÕES EM TEMPOS DE PANDEMIA DA COVID-19

PROTOCOLO PARA O FUNCIONAMENTO DO RU DA UFSM CAMPUS PALMEIRA DAS MISSÕES

Apresentação

Este documento tem por objetivo normatizar o funcionamento dos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) durante o período da pandemia da COVID-19. Utilizar-se-ão, para tanto, as referências técnicas sobre serviços de alimentação preconizadas durante este momento crítico, a fim de prevenir a propagação do novo Coronavírus nas dependências dos RUs. Serão abordados, doravante, diversos aspectos que compreendem a doença, formas de transmissão e o funcionamento do Restaurante Universitário campus Palmeira das Missões (RU-PM) durante a pandemia.

O presente protocolo será aplicado na primeira fase de abertura do RU-PM conforme o Quadro 1.

Quadro 1 – Proposta de cronograma de abertura do RU-PM.

	Período de abertura	Usuários	Local	Refeições	Usuários aptos a realizarem o agendamento
Fase 1	11/04/2022	Todos	RU-PM	Café Almoço Jantar	Todos os usuários do RU
	11/04/2022	Moradores da Casa do Estudante diagnosticados e/ou suspeita de Covid-19	Casa do Estudante PM	Almoço (marmitex) Jantar (marmitex) *Conforme demanda e solicitação do NAP do campus	Moradores da CEU

Este cronograma é uma proposta que dependerá da situação epidemiológica em razão da Pandemia da Covid-19, portanto, poderão ser propostas outras fases.

Definições da COVID-19 e formas de contágio

Segundo o Ministério da Saúde, a **COVID-19** (Coronavírus Disease - 19) é uma doença causada pelo Coronavírus **SARS-CoV-2**. Seu quadro clínico varia de infecções assintomáticas, na maioria dos casos, até quadros respiratórios graves que podem demandar assistência hospitalar especializada. A transmissão do vírus acontece pelo contágio de uma pessoa doente para outra por contato próximo e/ou qualquer superfície

contaminada (como um aperto de mão) e levar a mão na boca, olhos ou nariz. Os sintomas da COVID-19 incluem sensação febril ou febre (mesmo que relatada), calafrios, tosse, dor de garganta, coriza, espirro, dificuldade respiratória, dor de cabeça, dores no corpo, alteração ou perda de olfato ou paladar, náusea, diarreia e/ou cansaço excessivo.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), até o momento não há evidências de contaminação do SARS-COV-2 por meio dos alimentos, no entanto, a aplicação das boas práticas de manipulação promove o fornecimento de refeições seguras e reduz o risco de disseminação.

Orientações gerais aos colaboradores

Na abertura do RU campus PM, todos os colaboradores deverão ser capacitados antes do início das atividades e sempre que necessário, abordando os conteúdos previstos na legislação sanitária vigente, Manual de Biossegurança e COE-E UFSM para a comunidade acadêmica durante a pandemia de COVID 19, para que reconheçam os sintomas da doença, notifiquem sua chefia imediata, procurem atendimento médico e afastem-se do trabalho mediante comprovante de testagem positiva de acordo com as orientações da IN 04/2022 do Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública (COE-E) da UFSM.

Também serão orientados a não compartilhar objetos de uso pessoal como alimentos e bebidas e o número de colaboradores que irão acessar os vestiários será limitado, conforme o espaço disponível, evitando aglomeração.

A entrada dos colaboradores no Restaurante será diferente da utilizada pelos usuários, evitando assim que transitem simultaneamente, reduzindo assim o contágio do vírus.

Todos os colaboradores devem respeitar as medidas de higiene, incluindo higienização frequente e adequada das mãos; utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (máscaras, luvas, entre outros necessários) e limpeza de rotina de todas as superfícies e medidas de distanciamento.

As luvas descartáveis devem ser utilizadas apenas para a manipulação de alimentos prontos para o consumo, tais como envase das refeições embaladas e durante o porcionamento das refeições no refeitório. Reforça-se que o uso das luvas não exclui a higienização adequada das mãos. Os equipamentos de proteção individual devem ser

fornecidos pela empresa Contratada em quantidade suficiente para promover a troca sempre que necessário.

Durante o desempenho de suas atividades todos os colaboradores devem manter a distância de acordo com o Manual de Biossegurança da UFSM, evitando permanecer em ambientes pequenos e fechados (com baixa circulação de ar).

Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho, devendo estes serem lavados e trocados diariamente e sempre que houver necessidade.

Não é permitido visitantes no Restaurante, exceto fornecedores, responsáveis pela manutenção dos equipamentos, alunos e docentes em aula prática/estágio.

Todas as informações e conteúdos abordados nas capacitações deverão ser registrados pela Contratada e comprovados para a Equipe de Fiscalização de Contrato, em listas de presença ou, em caso de capacitações remotas que tiverem avaliações, a comprovação pode ser por meio da realização das mesmas.

Recomenda-se que os colaboradores e usuários do RU realizem a capacitação “Retorno presencial: Treinamento de biossegurança para a comunidade acadêmica”, realizado pelo canal do YouTube UFSM-Detecta no link https://www.youtube.com/channel/UCmfO_sxhmRg6_gILNGR1QA. Essa capacitação conta com a emissão de certificados.

I. Descrição das orientações básicas aos manipuladores de alimentos de acesso ao prédio do RU-PM:

- Todos os colaboradores deverão higienizar as mãos por meio de lavagem de mãos ou do uso de álcool 70% (em gel ou glicerinado) ao chegarem ao seu setor ou ainda sempre que tocarem em superfícies tocadas por outras pessoas.
- Não será permitida a entrada no prédio sem uso de máscara ou com utilização inadequada (deve cobrir completamente a boca e o nariz). A empresa Contratada e os servidores deverão seguir a IN 01/2021 (ou instrução que venha a lhe substituir) e o Manual de Biossegurança da UFSM.
- Todos os colaboradores devem estar com esquema vacinal completo.

II. Cuidados com o uso de máscaras descartáveis:

O uso de máscaras também é recomendado como uma medida para redução do risco de transmissão do novo Coronavírus, entre os manipuladores de alimentos, devendo ser somente descartáveis. O Centro de Operações de Emergência em Saúde para Educação - COVID 19 - UFSM (COE-E UFSM) recomenda a utilização de máscaras PFF-2, N95 ou KN95 devido a sua maior eficácia de proteção.

No entanto, precisam ser seguidos alguns cuidados quanto a sua utilização e substituição para que não se torne um veículo de contaminação:

- A Contratada deve fornecer aos colaboradores no início de cada jornada de trabalho e deve assegurar sempre quantidade suficiente, que permita sua troca na frequência necessária. Assim, recomenda-se a troca a cada 2-3 horas de uso, no máximo, podendo ser em intervalo menor se estiverem úmidas ou sujas;
- As máscaras devem ser de uso individual, estar sempre bem ajustadas ao rosto, livre de rupturas e cobrir totalmente a boca e nariz do manipulador, sem deixar espaços nas laterais;
- Durante a utilização, evitar tocar na máscara e, quando ocorrer equivocadamente, higienizar as mãos;
- Não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, ou ainda topo da cabeça.

III - Higienização de equipamentos, móveis e utensílios

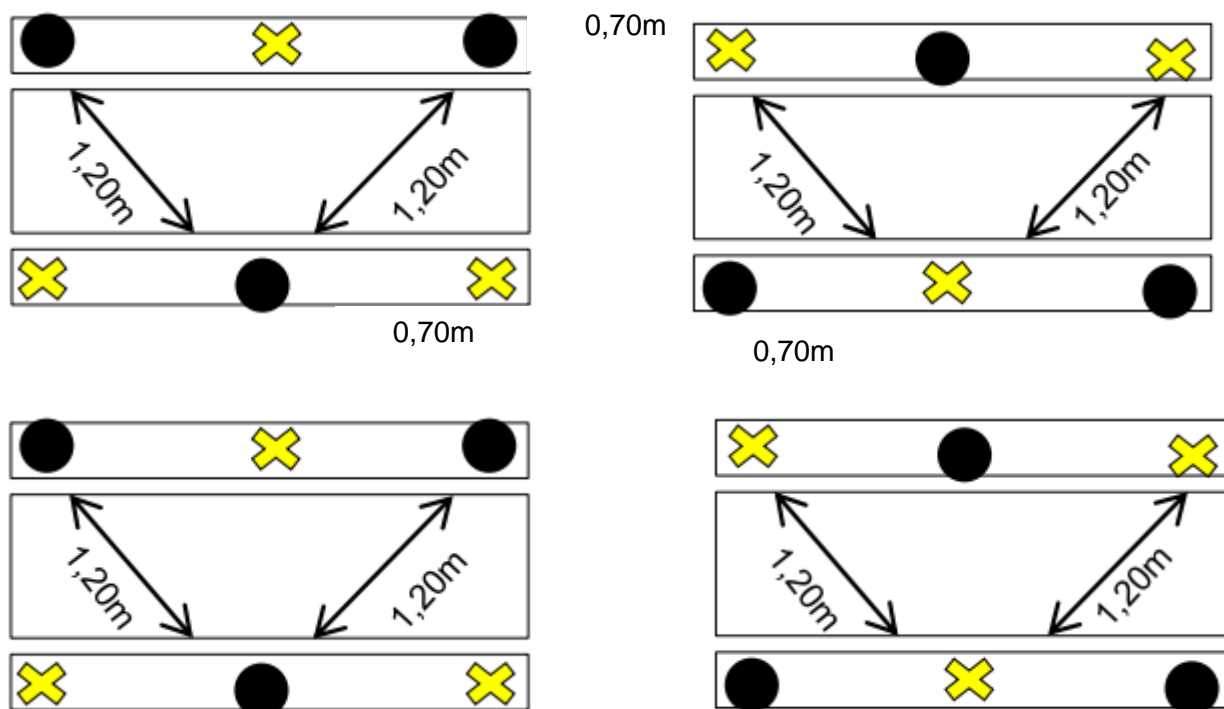
A limpeza de objetos e superfícies, seguida da desinfecção, são medidas recomendadas para a prevenção da COVID-19 e de outras doenças respiratórias virais em ambientes comunitários. Essas rotinas devem ser seguidas rigorosamente e adaptadas conforme a modalidade de serviço do restaurante. Para a limpeza/desinfecção de móveis, equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos descartáveis. É permitido o uso de panos têxteis apenas para a limpeza/desinfecção de pisos, paredes e teto. Não será permitido efetuar varredura a seco para evitar a suspensão de partículas. Limpar em sentido único, nunca em vaivém.

A especificação das áreas a serem higienizadas, bem como dos produtos a serem utilizados, serão disponibilizados pela Equipe de Fiscalização de Contrato diretamente à empresa Contratada.

IV - Fornecimento das refeições no RU-PM

- O RU-PM irá alterar os horários de atendimento aos usuários, conforme a demanda e necessidade, respeitando as diretrizes estabelecidas pelo COE-E UFSM e Manual de Biossegurança da UFSM;
- Na entrada do restaurante existem pias para higienização das mãos abastecidas com sabonete antisséptico, álcool em gel 70% e papel toalha descartável. Além disto, no início da linha de servir do balcão de distribuição será disponibilizado álcool em gel 70% para todos os usuários;
- Será disponibilizado *totem* de álcool gel 70% na entrada e saída do RU;
- Durante a realização da refeição serão disponibilizadas mesas retangulares com as dimensões aproximadas de 2,40m(C)x 0,80m(L) e bancos dos dois lados no mesmo comprimento das mesas (Figura 1). Serão demarcados 3 lugares por mesa, no sentido diagonal mantendo assim o distanciamento aproximado indicado no Manual de Biossegurança da UFSM (contemplando 89 usuários sentados);

Figura 1 - Layout da organização das mesas e cadeiras do RU-PM.



- As janelas e portas permanecerão abertas para o aumento de circulação de ar dentro dos refeitórios;

- Os estudantes com Benefício Socioeconômico (BSE) moradores na Casa do Estudante (CEU), com vínculo ativo na UFSM, com suspeita ou diagnóstico de COVID-19, receberão marmitex no período de isolamento de acordo com a solicitação da equipe do NAP UFSM-PM, devendo ser previamente agendada pelo usuário. A distribuição das refeições ocorrerá no RU e poderá ser retirada por outro aluno da CEU autorizado pelo NAP, o qual entregará a marmitex ao seu colega.

V - Montagem do serviço *self service* ou auto-serviço (café da manhã, almoço e jantar)

Nesta modalidade de serviço, as preparações serão distribuídas nos balcões térmicos, devidamente protegidos com uma barreira de acrílico, sendo que, cada preparação será servida pelo próprio usuário, fazendo o uso da máscara e álcool em gel 70%, e somente a opção proteica (origem animal e de origem vegetal) será servida por um colaborador da empresa Contratada.

Os usuários que estão aguardando para se servir deverão manter um distanciamento entre si de acordo com as recomendações do COE-E e Manual de Biossegurança da UFSM, respeitando a sinalização no piso na área interna e externa do refeitório.

Os utensílios (bandeja, prato, talheres e xícara) ficarão dispostos no início da linha de servir do balcão de distribuição e deverão ser repostos de forma gradativa, evitando que os mesmos permaneçam muito tempo expostos. Os talheres serão previamente higienizados em máquinas de lavar louça utilizando a temperatura da água entre 85 e 90 °C.

As refeições só podem ser servidas em utensílios disponibilizados pelo RU e só podem ser realizadas nos refeitórios, não sendo permitida, em hipótese alguma, a saída desses alimentos dos espaços.

VI - Normas para usuários do RU-PM

- Durante a permanência na fila para acesso ao RU, deve-se manter um distanciamento conforme orientações do COE-E e Manual de Biossegurança da UFSM, respeitando as demarcações no piso que indicam esse distanciamento. Os usuários deverão evitar aglomerações enquanto estiverem aguardando a entrada no RU;

- Para acessar o RU, é obrigatório higienizar as mãos com álcool gel 70%, o qual será disponibilizado na entrada do RU, bem como a utilização obrigatória de máscara, a qual é de responsabilidade do usuário e não será fornecida pelo RU. É permitido retirar a máscara apenas para realizar a refeição, devendo ser recolocada ao seu término. Ainda, pedimos que evitem conversas enquanto estiver se alimentando, mantenha o distanciamento e adote um comportamento seguro;
- O usuário é responsável por guardar sua máscara durante a refeição, sendo vedado mantê-la sobre a mesa e/ou bandeja;
- Quando o refeitório atingir a capacidade máxima de usuários permitida (todos os lugares ocupados), a fila ficará trancada e será liberada gradualmente proporcional ao número de usuários que saírem do restaurante;
- É proibido deslocar mesas e bancos do refeitório, mantendo seu posicionamento inicial;
- Manter-se dentro do restaurante somente o tempo necessário para realizar a refeição (o mínimo possível). Ressaltando que, caso o usuário chegar no horário limite para o fechamento do RU nas refeições do café da manhã, almoço e jantar, terá a tolerância de até 15 minutos para permanecer no local.
- O usuário deve sentar somente nos locais indicados nos bancos (3 lugares por mesa).
- Todos os usuários devem estar com esquema vacinal completo (mínimo 2 doses).

VII - Aulas práticas e estágios no RU

- As aulas práticas do curso de Nutrição ocorrerão no RU, respeitando este protocolo e as demais diretrizes do Manual de Biossegurança e COE-E UFSM.
- Os alunos e docentes envolvidos usarão máscara PFF-2, N95 ou KN95, respeitarão o distanciamento e teto de ocupação dos espaços (Anexo I).
- Serão recebidos, no máximo, dois estagiários por período, a fim de contemplar as medidas sanitárias vigentes.
- Todos os envolvidos deverão estar com esquema vacinal completo.

Anexo I – Teto de ocupação do Restaurante Universitário da UFSM campus Palmeira das Missões

Local no RU	Área (m²)	Área dos equipamentos (m²)	Área final (m²)*	OCUPAÇÃO IDEAL**	OCUPAÇÃO MÁXIMA**
Venda de créditos	4,05		4,05	1	1
Banheiro para usuários (feminino)	2,08		2,08	1	1
Banheiro para usuários (masculino)	3,7		3,7	1	1
Banheiro para usuários (PNE)	2,85		2,85	1	1
Distribuição/Refeitório	320,95	10,13	30,82	77	138
Área de produção	92,83	19,56	73,23	18	32
Administrativa (nutricionista)	4,8		4,8	1	2
Higienização utensílios	17,7	7,76	9,94	2	4
Estoque lixo	5,65		5,65	1	2
Estoque utensílios	9,1	2,24	6,86	2	3
Estoque frio	14,67	6,08	8,58	2	3
Estoque alimentos secos	15,32	2,77	12,58	3	5
Estoque FLV	4,6	1,16	3,44	1	1
Banheiro colaboradores	2,79		2,79	1	1
Banheiro colaboradores	2,79		2,79	1	1
Vestiário colaboradores	4,08	1,50	2,57	1	1
Depósito de material de limpeza	3,96		3,96	1	1
Recebimento de insumos	21,32		21,32	5	9
Circulação (corredor)	3,35		3,35	1	1
Circulação (acesso cozinha)	8,44		8,44	2	3
Circulação (saída)	12,71		12,71	3	5

*Área final = Área(m²) – Área dos equipamentos (m²)

**Cálculo de acordo com Manual de biossegurança para a comunidade acadêmica durante a pandemia de Covid-19 da UFSM (5ª edição).

REFERÊNCIAS:

1. 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**, Brasília, DF, 16 set. 2004.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 18 de 06 de abril de 2020. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 06 de abril de 2020.
3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 47 de 03 e junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 03 de junho e 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19. (Atualiza a NT nº 15/2020).
5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. (Atualiza a NT 26/2020). Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID-19. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/586json-file-1>
6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 48 de 05 de junho de 2020. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 05 de junho e 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1>
7. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica ANVISA nº 49 de 02 de junho de 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 02 de junho de 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6992json-file-1>
8. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional. Brasília, 03 de abril de 2020.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Saúde da Família. Coordenação-Geral de Garantia dos Atributos da Atenção Primária. Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS. Disponível em:

<https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/1586014047102-nota-informativa-pdf>

10. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009.
11. RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.882, de 15 de maio de 2021. Institui o Sistema de Avisos, Alertas e Ações para fins de monitoramento, prevenção e enfrentamento à pandemia de COVID-19 no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências.
12. RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 56.171, de 29 de outubro de 2021. Estabelece as normas aplicáveis às instituições e aos estabelecimentos de ensino situados no território do Estado do Rio Grande do Sul, conforme as medidas de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) de que trata o Decreto nº 55.882, de 15 de maio de 2021, que institui o Sistema de Avisos, Alertas e Ações.
13. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Comissão de Biossegurança da UFSM. 5ª edição do Manual de biossegurança para a comunidade acadêmica durante a pandemia de Covid-19. Santa Maria, setembro de 2021.
14. 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 de 2020. 25 p. Disponível em: www.ru.ufrj.br

Comissão Setorial de Biossegurança dos Restaurante Universitários

Carla Cristina Bauermann Brasil

Presidente da Comissão Setorial de Biossegurança

Vanessa Bischoff Medina

Vice-Presidente da Comissão Setorial de Biossegurança

Camila Costa Gressler - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus II)

Franciele Gonçalves Pereira

Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus I)

Jorge Fernando Sari

Assistente em administração do Restaurante Universitário (RU campus I)

Tiane Tambara Simões

Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus II)

Simone de Castro Giacomelli

Nutricionista do Restaurante Universitário – Palmeira das Missões

Caroline Marangon Dourado

Nutricionista do Restaurante Universitário – Frederico Westphalen

Tobias Abich Rodrigues

Assistente em Administração do Restaurante Universitário – Cachoeira do Sul

1ª versão do Protocolo para os RUs elaborado por:

Carla Cristina Bauermann Brasil

Presidente da Comissão Setorial de Biossegurança

Vanessa Bischoff Medina

Vice-Presidente da Comissão Setorial de Biossegurança

Ana Paula Haas Kretzmann – Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus I)

Camila Costa Gressler - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus II)

Chaiane Martins Rodrigues - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus II) e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

Franciele Gonçalves Pereira - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus I) e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

Sonia Elisa Kuhn - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU centro)

Tiane Tambara Simões - Nutricionista do Restaurante Universitário (RU campus II) e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

Simone de Castro Giacomelli - Nutricionista do Restaurante Universitário – Palmeira das Missões e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

Caroline Marangon Dourado - Nutricionista do Restaurante Universitário – Frederico Westphalen e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

Tobias Abich Rodrigues - Assistente em Administração do Restaurante Universitário – Cachoeira do Sul e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs

1ª versão do Protocolo para os RU campus Palmeira das Missões:

Adaptado de: 1ª versão do Protocolo para os RUs

Elaborado por: Simone de Castro Giacomelli - Nutricionista do Restaurante Universitário – Palmeira das Missões e membro da Comissão Setorial de Biossegurança dos RUs e da Comissão Setorial de Biossegurança do campus PM