

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COMISSÃO DE BIOSSEGURANÇA DA UFSM- COVID-19**

INSTRUÇÃO NORMATIVA 05/2021

**Orientar para a retomada segura das atividades nas lanchonetes da UFSM durante a
Pandemia Covid-19**

A Comissão de Biossegurança da UFSM - Covid-19, no uso de suas atribuições legais e estatutárias e considerando:

- As diretrizes do Manual de Biossegurança para a comunidade acadêmica durante a pandemia Covid-19 (<https://www.ufsm.br/coronavirus/cbio/manual-de-biosseguranca/>);
- Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e demais normas sanitárias vigentes.

ORIENTA:

Art 1º: O atendimento aos clientes deve seguir o protocolo abaixo:

§1º. Recomenda-se que o horário das refeições principais (almoço e jantar) seja ampliado, a fim de evitar picos de aglomeração. Se mesmo com o horário ampliado ocorrer a formação de filas, o permissionário deverá gerenciar o distanciamento físico dentro e fora do local, marcando no piso o distanciamento de 2 metros entre os usuários;

§2º. Visando evitar aglomeração, a quantidade máxima de pessoas no estabelecimento (teto de ocupação) fica definida de acordo com o seguinte cálculo:

a) Divide-se a área total do ambiente por 2,25;

ou

b) Reduz-se a capacidade de ocupação máxima a 50%.

Após a realização dos cálculos conforme descrito em a e b, escolhe-se o menor número obtido e arredonda-se o valor para baixo.

§3º. O estabelecimento deverá manter cartazes afixados na sua entrada, fornecidos pela Comissão de Biossegurança da UFSM, orientando aos clientes sobre o uso obrigatório de máscara, sobre a higienização das mãos com álcool 70%, distanciamento físico e outras normas de biossegurança;

§4º. Ao entrar no estabelecimento o cliente deverá realizar a higienização das mãos com álcool 70% que será disponibilizado pelo local, por meio de dispensadores posicionados em locais

estratégicos e de fácil acesso para uso dos colaboradores e clientes durante a permanência no estabelecimento;

§5º. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara, tanto na parte interna, quanto na parte externa do estabelecimento. Ainda, os clientes deverão fazer uso da etiqueta respiratória (ao tossir ou espirrar usar o cotovelo flexionado ou lenço descartável e após higienizar as mãos);

§6º. O cliente deverá utilizar máscara própria, podendo não fazer uso desta apenas no momento em que estiver se alimentando, quando deverá guardá-la em um saco plástico ou de papel, colocando-o em sua bolsa ou bolso. É proibido colocar a máscara sobre a mesa/bancada e/ou bandeja. É recomendável que o cliente substitua a máscara após o término da refeição;

§7º. Os estabelecimentos com sistema de buffet, autosserviço (sistema *self-service*) deverão seguir a proposta do Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, que dispõe sobre o tipo de distribuição permitido de acordo com a cor da bandeira emitida semanalmente pelo Governo do Estado do RS;

§8º. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes, devem ter barreiras físicas para proteger os alimentos. Quando utilizado o sistema de buffet é obrigatório a presença do protetor salivar;

§9º. É recomendado manter prateleiras, vitrines expositoras e geladeiras com pequenas quantidades de itens, fazendo a reposição de acordo com a necessidade de consumo;

§10º. Evitar o uso de cardápios impressos sobre as mesas. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil higienização ou plastificados, preferencialmente afixados na parede, ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente;

§11º. Temperos (açúcar, adoçante, sal, mostarda, ketchup e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais aos usuários mediante solicitação (não devem estar disponíveis sobre a mesa);

§12º. Talheres e guardanapos de papel deverão ser oferecidos aos clientes em embalagens individuais e descartáveis;

§13º. As mesas e cadeiras dos locais devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de 2 metros de distância entre as mesmas;

§14º. Os clientes deverão sentar-se nas cadeiras previamente sinalizadas pelo estabelecimento, obedecendo às regras de distanciamento físico estabelecidas. Não é permitida a permanência de clientes se alimentando em pé nas lanchonetes;

§15º. É vedado aos clientes reposicionar/aproximar o mobiliário da lanchonete;

§16º. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, no mínimo, no início e no final de cada turno.

§17º. O estabelecimento deverá retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização;

§18º. As comandas deverão ser descartáveis ou se o estabelecimento optar por outro material deverá proceder com sua correta desinfecção com álcool 70% entre um atendimento e outro;

§19º. Caso o estabelecimento disponibilize sobremesa, esta deverá estar servida em porções individuais com utensílios armazenados em embalagens descartáveis;

§20º. As garrafas térmicas de autosserviço de cortesia de chá e café não são permitidas neste momento de pandemia;

§21º. No ato do pagamento, o estabelecimento deverá ter disponível tanto para o operador de caixa quanto para o cliente um dispenser com álcool 70% para a higienização das mãos;

§22º. Para operadores de caixa, além do uso da máscara, sugere-se uso de *face shield* ou instalação de barreira física de proteção (acrílico ou vidro);

§23º. Deverá ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas;

§24º. As máquinas de cartão deverão ser cobertas com papel filme plástico para sua higienização após o uso. Deverá ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou outro meio, para evitar a manipulação da máquina.

Art 2º. O estabelecimento deve obedecer ao seguinte protocolo:

§ 1º. O estabelecimento deverá utilizar produtos de higiene e desinfecção autorizados pelo Ministério da Saúde (MS), seguir a regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as instruções do fabricante;

§ 2º. O local deverá ter cartazes expostos com medidas de prevenção da infecção pelo coronavírus;

§ 3º. Manter todo o ambiente arejado, mantendo janelas abertas, evitando-se o uso de ventiladores e condicionadores de ar que não promovam a renovação do ar. Deve ser realizada manutenção periódica e limpeza de filtros e dutos do sistema de ar condicionado. O fluxo do ar condicionado não deverá incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento;

§ 4º. Controlar o acesso dos usuários de acordo com o teto de ocupação do ambiente. Quando a lanchonete atingir a capacidade máxima de usuários, conforme permitido pela legislação vigente, a fila deverá ser trancada e liberada gradualmente levando em consideração o número de usuários que saírem do estabelecimento;

§ 5º. Interditar bebedouros no qual possa ocorrer o contato da boca com o equipamento;

§ 6º. Nos banheiros, o estabelecimento deverá disponibilizar kits de higiene compostos por sabonete líquido, papel toalha não reciclado e álcool 70%. Deverá ainda haver orientações de uso

afixadas, tais como cartazes com orientações sobre a higienização das mãos, próximas às pias, e solicitando que a tampa do vaso sanitário seja fechada antes de acionar a descarga, evitando assim a disseminação de aerossóis e contaminação do ambiente;

§ 7º. O estabelecimento deverá garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual em locais estratégicos;

§ 8º. As embalagens dos alimentos e produtos deverão ser desinfetadas no recebimento com álcool 70%;

§ 9º. A higienização dos hortifrutícolas que não passarão por tratamento térmico deverá ser realizada folha a folha ou unidade a unidade em água corrente, imersão em solução clorada por 15 minutos e enxágue em água corrente;

§ 10º. O tratamento térmico dos alimentos deverá garantir a temperatura de 70°C em todas as partes do alimento;

§11º. Os utensílios deverão ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C). Na impossibilidade da utilização deste equipamento, deverão ser lavados com detergente específico para este uso, enxaguados em água preferencialmente quente e finalizados com sanitizante (álcool 70%). A disponibilização de talheres aos clientes deverá ocorrer em embalagens individuais descartáveis;

§12º. O estabelecimento deverá fazer a limpeza concorrente (limpeza de todas as superfícies horizontais, de mobiliários e equipamentos como telefones e teclados, portas, maçanetas, corrimão, parapeitos de janelas, e a limpeza do piso e instalações sanitárias) a cada início de turno e a limpeza terminal (limpeza de paredes, pisos, teto, equipamentos, todos os mobiliários, janelas, vidros, portas, peitoris, luminárias, filtros e grades de ar condicionado) após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata;

§13º. O responsável pelo estabelecimento deverá assinar o termo de ciência conforme Anexo I.

Art.3º. Em relação aos colaboradores deve-se cumprir o seguinte protocolo:

§1º. O local deverá organizar turnos de trabalho, conforme proposto pelo Sistema de Distanciamento Controlado e demais normas sanitárias vigentes, alternando dias e horário de comparecimento entre os colaboradores das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho. Caso o número de colaboradores já seja reduzido, o local deverá obedecer ao distanciamento físico de 1–1,5 m entre os colaboradores na área de produção e a obrigatoriedade do uso de máscara descartável;

§2º. Os colaboradores deverão higienizar as mãos com frequência e, principalmente, depois de: tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; preparar alimentos crus, como carnes, vegetais e frutas; manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre

outros objetos; ir ao sanitário; e retornar dos intervalos. A secagem das mãos deverá ser feita por meio de papel toalha não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido e de equipamentos automáticos para secagem das mãos por fluxo de ar;

§3º. O estabelecimento deverá providenciar máscaras descartáveis, luvas de borracha, toucas descartáveis e outros equipamentos de proteção individual (EPIs) para os colaboradores, de acordo com a atividade exercida;

§4º. Os colaboradores deverão utilizar máscaras descartáveis com tripla proteção e demais EPIs necessários na área de produção de alimentos durante o preparo das refeições. As máscaras deverão ser trocadas a cada 3 horas de uso ou quando estiverem umedecidas. É importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso. Deve-se fazer a adequada higienização das mãos antes de sua colocação e após sua retirada.

§5º. Não é permitido uso de adornos nos ambientes de manipulação de alimentos;

§6º. O estabelecimento deverá disponibilizar protocolo para a limpeza e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para o seu descarte;

§7º. Em caso de uso de uniforme de trabalho, este deverá ser de uso exclusivo no estabelecimento durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho;

§8º. O distanciamento mínimo de 1-1,5m entre os colaboradores deverá ser respeitado;

§9º. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assobiar ou outras atividades anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares na área de manipulação de alimento;

§10º. Cabe ao estabelecimento capacitar os colaboradores quanto às normas supracitadas;

§11º. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o local deverá informar imediatamente à Comissão Editalícia das Lancherias e enviar email para o Centro de Operações de Emergência em Saúde para Educação – COVID19-UFSM (COE-E UFSM): coe@ufsm.br. O colaborador deverá ser afastado e orientado a buscar o “Disque Covid UFSM”, que funciona das 7h às 19h, pelos telefones (55) 3220-8500 e (55) 3213-1800.

Art 4º. Em relação aos usuários, deve-se cumprir o seguinte protocolo:

§1º. O atendimento ao cliente seguirá a proposta detalhada no Sistema de Distanciamento Controlado e demais legislações sanitárias vigentes;

§2º. Durante a permanência na fila para o acesso a lanchonete, deve-se manter um distanciamento de 2 metros entre os usuários, respeitando as demarcações no piso que indicam esse distanciamento;

§3º. Para acessar a lanchonete, é obrigatório higienizar as mãos com álcool 70%, que será disponibilizado na entrada do estabelecimento, bem como a utilização obrigatória de máscara. É permitido retirar a máscara apenas durante a refeição, devendo ser reinstalada após seu término;

§4º. O usuário é responsável por guardar sua máscara durante a refeição (saco plástico ou de papel), sendo vedado mantê-la sobre a mesa/bancada e/ou bandeja;

§5º. Dentro da lanchonete, o usuário deverá manter um distanciamento de, no mínimo, 2 metros entre as demais pessoas, respeitando as demarcações no piso;

§6º. É proibido deslocar mesas e cadeiras do refeitório, mantendo seu posicionamento inicial;

§7º. Manter-se dentro da lanchonete somente o tempo necessário para realizar a refeição.

Santa Maria, 18 de fevereiro de 2021.

Comissão de Biossegurança da UFSM

Mariana Marquezan – presidente

Alexandre Vargas Schwarzbald

Eliara Pinto Vieira Biaggio

Gustavo Prestes de Lima

Helton Fernandes dos Santos

José Ricardo Cantarelli

Márcia Keske Soares

Priscila de Arruda Trindade

Sônia de Ávila Botton

Tatiana Bernardon Silva – presidente em exercício

ANEXO I- TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Eu, _____, CPF _____ responsável pelo estabelecimento _____, referente ao contrato _____, declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19.

Declaro estar ciente da responsabilidade de observar, semanalmente, conforme Modelo de Distanciamento Controlado, a Bandeira Final estabelecida para a Região, adotando as práticas para o devido cumprimento, inclusive com a redução do número de trabalhadores.

Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis.

Declaro estar ciente da IN 05/2021 CBIO e das legislações sanitárias referentes ao funcionamento da lanchonete.

Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária vigente, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelos órgãos sanitários do Rio Grande do Sul.

Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pela Comissão Editalícia das Lancherias e pelos órgãos sanitários municipais.

Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias.

Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas de manipulação para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados.

Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva.

Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

Santa Maria, ____ de _____ de 2021.

Nome e Assinatura