

INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/2021

**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/>);
- Portaria SES/SEDUC/RS N° 01/2021
- Decreto Estadual nº 55.882 de 2021 - Sistema 3As (Avisos, Alertas e Ações) de Monitoramento do Governo do Estado do Rio Grande do Sul
- Portaria SES N° 390/2021 e/ou equivalentes.

ORIENTA:

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

§1º. Recomenda-se que o horário das refeições principais (almoço e jantar) seja ampliado, a fim de evitar picos de aglomeração. O local poderá estabelecer horários alternados de distribuição de alimentos durante a pandemia de COVID-19. 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 mínimo de 1,5 metro entre os usuários com máscara;

§2º. Visando evitar aglomeração de pessoas, a ocupação máxima no estabelecimento (teto de ocupação) deve ser de 40% das mesas/bancadas e apenas clientes sentados e em grupos de até cinco (5) pessoas e/ou conforme legislação vigente. A ocupação máxima do estabelecimento deverá ser informada próximo a entrada do local;

§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 água e sabonete líquido ou álcool gel 70%, distanciamento físico e outras normas de biossegurança;

§4º. Ao entrar no estabelecimento o cliente deverá realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou álcool gel 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 pelos colaboradores do local 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 3As de Monitoramento do Governo do Estado do RS e/ou legislação equivalente, 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;

§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 obrigatória a presença do protetor salivar no equipamento. Nos serviços de autoatendimento (*self service*), *buffet* e similares, disponibilizar um funcionário para servir, com lavagem prévia das mãos ou utilização de álcool gel 70% ou sanitizante similar por funcionário e clientes, com distanciamento e uso de máscara de maneira adequada.

§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. É vedado o uso de guardanapos sem a embalagem individual/primária;

§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 pela legislação vigente. 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 pelos colaboradores do local 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 gel 70% para a higienização das mãos;

§22º. Para operadores de caixa, além do uso da máscara, sugere-se o uso de escudo facial 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 cada 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, podendo ser utilizado ventiladores e condicionadores de ar que promovam a renovação do ar. Deve ser realizada manutenção periódica e limpeza de filtros e dutos do sistema de ar condicionado e ventiladores. 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 e citado anteriormente no §2º do Art. 1, 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 gel 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 líquido 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, conforme legislação sanitária vigente;

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

§11º. Os utensílios devem ser lavados preferencialmente 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 álcool líquido 70% ou sanitizante similar. 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 (telefones, teclados), portas, maçanetas, corrimãos, 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 3As de Monitoramento do Governo do Estado do RS 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, sempre que possível, ao distanciamento físico de 1–1,5 m entre os colaboradores na área de produção e a obrigatoriedade do uso de máscara descartável cirúrgica com 3 camadas ou similar (tripla proteção);

§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 2-3 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 (brincos, anéis, piercings, etc.) nos ambientes de manipulação de alimentos;

§6º. O estabelecimento deverá estabelecer 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 dos alimentos;

§10º. Cabe ao estabelecimento capacitar os colaboradores quanto às normas sanitárias e especialmente sobre o Sistema 3As de Monitoramento do Governo do Estado do RS ou legislação equivalente;

§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 e-mail 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 10h às 16h, 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 3As de Monitoramento do Governo do Estado do RS e demais legislações sanitárias vigentes;

§2º. Durante a permanência na fila para o acesso a lanchonete, deve-se manter um distanciamento de, no mínimo 1,5 metros entre os usuários com máscaras, respeitando as demarcações no piso que indicam esse distanciamento;

§3º. Para acessar a lanchonete, é obrigatório higienizar as mãos com água e sabonete líquido ou álcool gel 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, 1,5 metro entre as demais pessoas com máscara, 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, 09 de junho de 2021.

Comissão de Biossegurança da UFSM
Mariana Markezan – 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 Avila Botton
Tatiana Bernardon Silva

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 os boletins emitidos pelo Sistema 3As de Monitoramento do Governo do Estado do RS e decretos municipais, 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 08/2021 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