

SERVIÇO DE BEM ESTAR À COMUNIDADE

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

**PROCOTOCO DE BIOSSEGURANÇA PARA PREVENÇÃO DA
COVID-19**

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

SERVIÇO DE BEM ESTAR À COMUNIDADE

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Reitor

Prof. Dr. Sérgio Carlos de Carvalho

Vice-Reitor

Prof. Dr. Décio Sabbatini Barbosa

Diretor do SEBEC

Prof^a. Betty Elmer Finatti

Divisão de Restaurante Universitário

Márcio Rogério Moraes Machado

Seção de Nutrição e Dietética

Marisa Mayumi K. dos Santos

Graziella Jyuli Onesti

Seção de Apoio Administrativo

Odair José de Souza

Seção de Abastecimento

Fabício Correa Matos

Administrador Predial

Reginaldo Dias Bezerra

SUMÁRIO

<u>INTRODUÇÃO</u>	4
<u>OBJETIVOS</u>	4
<u>INFORMAÇÕES SOBRE O CORONAVIRUS</u>	5
<u>SAUDE DO TRABALHADOR</u>	5
1 <u>BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</u>	6
<u>1.1 HIGIENE E CONDUTA PESSOAL</u>	6
<u>1.1.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS</u>	7
<u>1.1.2 USO DE EPIS</u>	8
<u>1.1.2.1 Máscaras</u>	8
<u>1.1.2.2 Protetores faciais (Face-shields)</u>	9
<u>1.1.2.3 Luvas</u>	9
<u>1.1.3 DISTANCIAMENTO FÍSICO</u>	10
<u>1.1.3.1 No ambiente de trabalho entre funcionários</u>	10
<u>1.1.3.2 Distanciamento social e do ambiente</u>	11
<u>1.1.4 HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>	12
<u>1.1.5 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</u>	13
<u>REFERENCIAS</u>	15
<u>APÊNDICES</u>	17
<u>APÊNDICE I - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA - USO INTERNO (SERVIDORES E FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS)</u>	17
<u>APÊNDICE II - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA – MEDIDAS COLETIVAS</u>	22
<u>APÊNDICE III - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA - AMBIENTES</u>	24
<u>APENDICE IV - SEGURANÇA SANITÁRIA – USUÁRIOS</u>	25
<u>APÊNDICE V - SEGURANÇA SANITÁRIA - RESTAURANTE</u>	26
<u>APÊNDICE VI - SUSPEITA DE COVID, O QUE FAZER?</u>	27

INTRODUÇÃO

Com a realidade da pandemia de Covid 19 que mudou em todos os sentidos as nossas vidas e tem exigido grandes esforços da sociedade, faz se necessário redobrar a atenção às Boas Práticas, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004, para que não haja contaminação e propagação do vírus nos serviços de alimentação. Ou seja, com o retorno gradual das atividades do Restaurante Universitário, se faz imperioso a revisão de procedimentos, adaptação de espaços, bem como, revisar condutas, regras e procedimentos que visam a saúde dos usuários e dos funcionários do serviço de alimentação.

Apesar da Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos indicarem não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos, o fortalecimento dessas práticas reduz o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois tem como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento.

Nesse sentido, o fortalecimento das boas práticas pode contribuir para diminuir a transmissão do COVID-19 pessoa a pessoa e por meio de superfícies e objetos contaminados no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas.

Diversas referências foram consultadas para a confecção deste protocolo dentre elas a Resolução RDC nº 216/2004, NT.47/2020, NT.48/2020, NT.49/2020 da Anvisa, bem como, legislações municipais, estaduais e federais e internacionais.

OBJETIVOS

- Estabelecer critérios e parâmetros definidos para o retorno das atividades do RU, priorizando a saúde da comunidade universitária e dos funcionários;
- Detalhar a necessidade de alterações na estrutura;
- Estabelecer procedimentos específicos a serem adotados pelos colaboradores e pelos usuários para o momento de reabertura do RU e
- Orientar a comunidade universitária, usuária do RU para um comportamento seguro, preventivo e para a manutenção de um ambiente institucional seguro e saudável no contexto da epidemia do Covid-19.

INFORMAÇÕES SOBRE O CORONAVIRUS

O coronavírus pertence a uma família de vírus que causam infecções respiratórias. Na China no dia 31 de dezembro de 2019, um novo agente coronavírus foi descoberto, causador da doença de nome COVID-19, uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que varia de infecções sem sintomas (assintomáticas) a quadros respiratórios graves.

Diversos são os sintomas associados ao novo coronavírus, sendo os mais comuns: tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade de respirar, dentre outros.

O coronavirus é transmitido de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo, por meio de gotículas de saliva, espirro, tosse, toque do aperto de mão, catarro, objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, etc

Como mencionado anteriormente, não existem evidências científicas de que o vírus causador da COVID-19 seja transmitido por meio dos alimentos, segundo informações divulgadas pela Anvisa no dia 21/03/2020. No entanto, por se tratar de um vírus respiratório, ele se espalha pelo contato e, por isso, qualquer superfície pode ser veículo de transmissão indireta, caso seja manipulada por portadores com ou sem sintomas da doença. O vírus pode atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas de portas, mesas e outras superfícies do ambiente de manipulação de alimentos. Assim, a desinfecção de objetos e superfícies e a prática da higiene pessoal frequente são medidas fundamentais de proteção contra a doença.

SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental que todos os colaboradores estejam atentos aos sintomas suspeitos de COVID-19 e comuniquem imediatamente a administração do Restaurante para o preenchimento do formulário DO SERVIÇO DE VIGILANCIA COVID 19 ou o FORMULARIO DE ACOMPANHAMENTO, para que as medidas cabíveis sejam providenciadas. No Restaurante, um servidor será responsável para o preenchimento do formulário de acompanhamento diariamente. No caso de terceirizados informar seu supervisor direto, que notificará a empresa que tomará as medidas cabíveis.

1 BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

É importante frisar que as boas práticas de manipulação dos alimentos, ou seja, a Higiene pessoal; higiene das instalações físicas; higiene de equipamentos e utensílios; higiene na distribuição de alimentos e higiene no armazenamento dos alimentos devem ser mantidas e seguidas de acordo com as orientações da RDC Nº 216 de 2004, como já é preconizado pelo setor de nutrição. Mas se faz necessário que alguns pontos mereçam atenção, considerando a situação relacionada ao COVID-19, em relação a higiene pessoal e aumento da frequência de higienização de equipamentos e utensílios, bem como, a prevenção da transmissão pessoa a pessoa.

1.1 HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

Conforme RDC 216/2004 e NT 48/2020 da Anvisa, os manipuladores de alimentos devem cuidar da higiene pessoal, uniformes (roupas e sapatos) e equipamentos de proteção individual.

Alguns pontos devem ser garantidos:

- uso de uniformes conservados, limpos e trocados diariamente, podendo auxiliar na redução do risco de transmissão do vírus.;
- o uniforme deve ser utilizado exclusivamente no ambiente de trabalho;
- roupas e objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- todos os objetos de adorno pessoal, como anéis, brincos, pulseiras, relógios e maquiagem devem ser retirados para a manipulação dos alimentos;
- cabelos devem estar presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para este fim, não sendo permitido o uso de barba;
- unhas cortadas e sem esmalte ou base;
- caso o manipulador utilize óculos, sugere-se a sua correta higienização;
- os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente ou praticar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades;
- os celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.

1.1.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os manipuladores procedam com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação do alimento.

Segundo NT48/2020 e NT 47/2020: “os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos”, principalmente:

- Antes de começar o trabalho;
- Depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- Após coçar os olhos, tocar na boca ou levar as mãos ao rosto;
- Antes e depois de preparar alimentos crus como carne, vegetais e frutas;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- Depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo (celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos);
- Após tarefas de limpeza;
- Após ir ao banheiro;
- Após retornar dos intervalos.

O modo de lavar corretamente as mãos está representado na figura 1 do apêndice I.

A higiene das mãos também pode ser feita de forma complementar com solução de álcool a 70% na impossibilidade momentânea de proceder a lavagem com sabonete.

- Deve-se aplicar uma quantidade suficiente de solução alcóolica (líquida ou em gel) para umedecer as mãos na palma de uma delas;
- Deve-se repetir todos os passos de limpeza da lavagem de mãos, espalhando os produtos no dorso, entre os dedos, dedões, pontas dos dedos, unhas e pulsos;
- Faça esses movimentos por pelo menos 20 a 30 segundos;
- Deixe as mãos secar naturalmente.

1.1.2 USO DE EPIS

1.1.2.1 Máscaras

Segundo a NT 47/2020 da Anvisa:” *o uso de máscaras pode contribuir para o combate da COVID-19*”. A mesma norma também orienta sobre o uso das máscaras no contexto de manipulação de alimentos. O documento reforça que a máscara tem papel de evitar a contaminação de alimentos prontos para consumo e também papel de proteger a saúde do manipulador, especialmente no atual momento. Em diversas pesquisas as máscaras foram eleitas como meio de combate na disseminação do coronavírus e o seu uso incorreto pode prejudicar sua eficácia neste combate.

Neste sentido, devido a pandemia de COVID-19, o Estado (LEI ORDINÁRIA Nº 20189, DE 28 DE ABRIL DE 2020; SESA 632/2020) e o Município (Decreto 457 de 09 de Abril de 2020) tornou seu uso obrigatório.

Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir.

A NT 47/2020 preconiza que “alguns cuidados devem ser observados antes, durante e após o seu uso”:

- As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca.
- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma.
- As máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente a boca e o nariz, e não devem ser usadas com nariz descoberto.
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas.
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos.
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz.
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.

- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2-3 horas.

Devido a grande importância e obrigatoriedade do uso de máscara em relação a COVID-19, os funcionários deverão trazer uma quantidade de máscara suficiente para sua jornada de trabalho, pois assim estarão garantindo a sua saúde e a da coletividade.

A forma correta e incorreta de usar as máscaras estão apresentadas na figura 2 do apêndice I.

1.1.2.2 Protetores faciais (Face-shields)

Os equipamentos de proteção individual reutilizáveis, como o protetor facial (face-shield), devem ser confeccionados de material impermeável e de fácil higienização. De acordo com a NT 48/2020 da Anvisa, estes devem ser devidamente higienizados antes da entrega aos trabalhadores. Ao utilizá-los, alguns pontos devem ser garantidos:

- o protetor é de uso individual;
- o protetor deve cobrir toda a frente e laterais do rosto;
- deve estar higienizado, íntegro e com bom ajuste;
- não deve ser retirado para falar e nem deslocado para o topo da cabeça etc.; evitar tocá-lo e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar o protetor.

Os protetores individuais serão fornecidos para os funcionários que terão contato direto ao público, garantindo assim sua proteção, bem como, a dos usuários.

1.1.2.3 Luvas

O uso de luvas é necessário somente em situações específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, bem como, para proteção da saúde do manipulador, como por exemplo, evitar o contato com materiais que possam irritar a pele.

Segundo NT47/2020 *“não há qualquer recomendação das autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso em serviços de alimentação como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19”*.

Um ponto negativo com relação a utilização das luvas, é que a mesma pode passar uma falsa sensação de segurança, fazendo com que o manipulador e até mesmo as pessoas que fazem seu uso, negligenciem algumas condutas de higiene, como a própria lavagem das mãos com frequência, sendo este um método comprovado para combate na transmissão do coronavírus.

Ao utilizar as luvas, um ponto importante de prática de higiene é a realização de sua troca. Para saber o momento certo de trocá-la observe:

- a qualquer sinal de desgaste – como furos ou rupturas;
- quando estiver suja;
- quando interromper o trabalho para realizar outra atividade alheia à produção de alimentos.

ATENÇÃO: O manipulador ao utilizar luvas e realizar outras atividades que sejam alheias à manipulação de alimentos – como esvaziar caixas ou limpar balcões – pode oportunizar a contaminação do alimento e talvez a transmissão do coronavírus. Por isso, deve trocar a luva quando se envolver com outra atividade que não seja a preparação e manipulação de alimentos.

1.1.3 DISTANCIAMENTO FÍSICO

1.1.3.1 No ambiente de trabalho entre funcionários

Segundo NT 48/2020, o risco de um trabalhador transmitir a COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da duração, da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas. Na medida do possível, recomenda-se que exista o espaçamento físico seguro entre os funcionários, atendendo as recomendações de separação mínima de 1 metro. No entanto, sabe-se que o desenho de algumas instalações ou equipamentos não permite garantir esse distanciamento seguro. Nestas circunstâncias, é indispensável reforçar as práticas de higiene eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus, como o uso correto das máscaras e a higienização das mãos.

1.1.3.2 Distanciamento social e do ambiente

Outro ponto relevante a se destacar no enfrentamento ao COVID-19 é a consideração de medidas complementares de controle sanitário, dentre elas o

distanciamento social. Neste sentido, vale ressaltar que é importante preservar a distância segura mínima de 1,5 metros, além controlar o fluxo de entrada de pessoas no local de forma que não haja aglomeração e a impossibilidade de manutenção da distância mínima recomendada. Bem como, demarcações no chão para garantir a separação das pessoas que aguardam atendimento.

O artigo 8º da Resolução 632/2020 do SESA determina:

Art. 8º Devem ser empregados mecanismos de distanciamento social e que evitem a aglomeração de pessoas, tanto em espaços internos como externos.

O artigo 9º, nos seus parágrafos 1º a 3º também dispõe:

Art. 9º Devem ser adotadas, dentre outras, estratégias para o controle de lotação, organização do fluxo de entrada e saída, restrição de acesso e afastamento entre as pessoas nos ambientes, de acordo com a capacidade do local.

§ 1º Deve ser afixado cartaz informativo quanto a lotação máxima de pessoas permitida, considerando o afastamento necessário entre as mesmas durante sua permanência e deslocamento no local.

§ 2º Deve ser disponibilizada uma área externa de espera das pessoas, a fim de evitar a aglomeração no interior da edificação.

§ 3º O posicionamento das pessoas nas filas deve ser demarcado de forma visual, sinalizando no piso a distância mínima, com fita, giz, cones ou outros materiais, de forma a garantir o afastamento entre as pessoas e, entre estas e os funcionários

Com relação a disposição do ambiente o artigo 11º da Resolução 632/2020 do SESA, menciona que os mobiliários como cadeiras, mesas e outros, podem ser alterados e ter seu uso bloqueado, se necessário, a fim de garantir o afastamento entre as pessoas.

Neste sentido a fim de garantir as normas informadas, bem como, garantir a manutenção da saúde dos funcionários e usuários do restaurante, medidas de cuidado coletivo devem ser observadas:

- Formação de 01 fila com distanciamento de 1,5m entre os usuários com demarcação no chão (fitas adesivas) em toda extensão da varanda até a entrada do Restaurante
- Demarcação no chão (fita adesiva) na área interna do Restaurante, respeitando o distanciamento seguro de 1,5m;
- Organização do fluxo de entrada e saída dos usuários, evitando o cruzamento e aglomeração;
- Isolamento parcial das mesas/cadeiras, no qual somente uma pessoa fará o uso (quando for liberado o uso do espaço interno);

- Desinfecção periódica de mesas e cadeiras com álcool 70%, de forma que o procedimento seja repetido para cada mesa ao término da refeição por usuários (quando o uso do espaço for liberado)
- Retirada de materiais que possam ser veículo de contaminação, como porta guardanapos;
- Fica vetado o uso de bebedouros com jato inclinado, sendo permitida apenas a utilização do bebedouro industrial para encher garrafas de bocal largo e/ou copos de uso individual;
- Limpeza constante do bebedouro industrial com álcool 70%;
- Abertura das portas e janelas, privilegiando a ventilação natural;
- Dispensers de álcool 70% em pontos estratégicos do Restaurante, tanto externo quanto internamente;
- Cartazes informativos sobre a correta lavagem das mãos e correto uso do álcool junto às pias de lavagem de mãos;
- Limpeza constante com álcool 70% dos corrimões e acessórios em geral;
- Disponibilidade de dispenser de álcool 70% em gel nos sanitários externos;

1.1.4 HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

No contexto da pandemia de COVID-19, os procedimentos de limpeza e desinfecção devem se tornar mais frequentes, principalmente nos ambientes de circulação de pessoas dentro dos serviços de alimentação, considerando que as superfícies podem ser contaminadas por possível funcionário ou cliente portador do vírus.

Considerando a importância de reduzir ao máximo a via de transmissão da Covid-19, por meio das superfícies de estabelecimentos da área de alimentos, é determinado que a área do preparo de alimentos deve ser higienizada, ao menos, imediatamente após o término do trabalho e quantas vezes forem necessárias para manter as instalações, equipamentos e utensílios em condições higiênico sanitárias apropriadas (NT 48/2020 e RDC 216/2004 da Anvisa).

A higienização de superfícies é compreendida em duas etapas:

a) Limpeza: remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos. Pode ser realizada com água, sabão, detergente e outros produtos, como álcool em baixas concentrações (54°), dependendo da superfície e do tipo de processo envolvido.

ATENÇÃO - Nesse caso, o álcool em baixas concentrações servirá somente para remover sujeiras e não atuará contra os micro-organismos.

b) Desinfecção: diminuição da quantidade de micro-organismos das superfícies. Pode ser realizada com solução de hipoclorito a 1% (observar recomendação no rótulo do produto), álcool líquido 70% ou em gel e desinfetantes.

OBS: - Somente devem ser utilizados produtos regularizados pela Anvisa, observado seu prazo de validade.

- Devem ser seguidas as orientações constantes no rótulo do produto (diluição, método de aplicação, tempo de contato, etc).

A execução das etapas citados acima sempre que necessário diminui o risco de propagação de infecções.

Com relação a higienização das áreas comuns, como refeitórios, vestiários, sanitários, bem como, mobiliários e equipamentos destas áreas, devem ter sua frequência aumentada, pois geralmente há nesses locais intensa circulação.

Vale ressaltar que todos os procedimentos são seguidos diariamente pelos funcionários do Restaurante, mas devido a situação atual relacionada ao COVID-19, essas medidas foram redobradas e intensificadas.

1.1.5 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Nesse primeiro momento, a distribuição da refeição será feita através da refeição embalada – “marmitex”, não sendo disponibilizado o refeitório do Restaurante para o consumo.

Para o preparo da refeição será observado o número de reservas feito pelos usuários através do *link* disponível para este procedimento.

O porcionamento será feito somente mediante apresentação do ticket de compra. A embalagem vai acompanhada de etiqueta instruindo o prazo adequado para o consumo.

Os funcionários em contato direto com os usuários e na distribuição, estarão devidamente paramentados com equipamento de proteção individual, como, máscara, protetor facial e luvas. Bem como, respeitam todas as normas sanitárias e instruções relacionadas ao serviço e momento atual.

Todos os equipamentos e utensílios serão higienizados constantemente com álcool 70%.

REFERENCIAS

ANVISA. 02 de junho de 2020. **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, [S. l.], 2 jun. 2020.

ANVISA. 03 de junho de 2020. **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, [S. l.], 3 jun. 2020.

ANVISA. 05 de junho de 2020. **NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID 19, [S. l.], 5 jun. 2020.

ANVISA. 15 de Setembro de 2004. **RESOLUÇÃO Nº 216**: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, [S. l.], 15 set. 2004.

BARBOSA, Décio Sabbatini *et al.* PLANO DE CONTINGÊNCIA UEL: Orientações para segurança sanitária para enfrentamento da covid 19. **PLANO DE CONTINGÊNCIA**, [s. l.], ed. 2ª, 2021.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo Coronavírus (Covid-19). 20 de março de 2020. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf acessado em: 07 ago. 2021.

CRN 6. Conselho Regional de Nutricionistas Sexta Região. Orientações para a reabertura de Bares e Restaurantes pós Pandemia da Covid -19 (aspectos gerais e orientações direcionadas para UAN). 20 de julho de 2020. Disponível em: <https://www.crn6.org.br/crn-6-lanca-cartilha-com-orientacoes-para-retomada-de-bares-e-restaurantes> acessado em: 08 ago. 2021.

GOVERNO DO PARANÁ. **Lei nº 20189, de 28 de abril de 2020**. Lei Ordinária Nº 20189, de 28 de abril de 2020. [S. l.], 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA. **Decreto nº 457, de 9 de abril de 2020**. DECRETO Nº 457 DE 09 DE ABRIL DE 2020. [S. l.], 2020.

SESA - SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE (Paraná). Secretaria da Saúde. 05 de maio de 2020. **RESOLUÇÃO SESA Nº 632**: Medidas complementares de controle sanitário a serem adotadas para o enfrentamento da COVID 19, [S. /], 5 maio 2020. Disponível em:

https://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/632_20.pdf. Acesso em: 7 ago. 2021.

APÊNDICES

APÊNDICE I - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA - USO INTERNO (SERVIDORES E FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS)

HIGIENE PESSOAL

- Uso de uniformes conservados, limpos e trocados diariamente, podendo auxiliar na redução do risco de transmissão do vírus.;
- O uniforme deve ser utilizado exclusivamente no ambiente de trabalho;
- Roupas e objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- Todos os objetos de adorno pessoal, como anéis, brincos, pulseiras, relógios e maquiagem devem ser retirados para a manipulação dos alimentos;
- Cabelos devem estar presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para este fim, não sendo permitido o uso de barba;
- Unhas cortadas e sem esmalte ou base;
- Caso o manipulador utilize óculos, sugere-se a sua correta higienização;
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente ou praticar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades;
- Os celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Antes de começar o trabalho;
- Depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- Após coçar os olhos, tocar na boca ou levar as mãos ao rosto;
- Antes e depois de preparar alimentos crus como carne, vegetais e frutas;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- Depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo (celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos);
- Após tarefas de limpeza;
- Após ir ao banheiro;
- Após retornar dos intervalos;
- **REGULARMENTE** e quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento

Figura 1 - Como lavar as mãos corretamente

COMO HIGIENIZAR AS MÃOS



Fonte: Anvisa, 2020.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COM ÁLCOOL GEL

- Deve-se aplicar uma quantidade suficiente de solução alcóolica (líquida ou em gel) para umedecer as mãos na palma de uma delas;
- Deve-se repetir todos os passos de limpeza da lavagem de mãos, espalhando os produtos no dorso, entre os dedos, dedões, pontas dos dedos, unhas e pulsos;
- Faça esses movimentos por pelo menos 20 a 30 segundos;
- Deixe as mãos secar naturalmente.



USO DE EPIS:

A) MÁSCARAS:

- O uso da máscara é obrigatório durante todo o período de permanência da jornada de trabalho e fora dele;
- Trazer a quantidade de máscara necessária para a jornada de trabalho;
- Deve ser de uso individual, ou seja, não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma;
- Devem ser ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- Não deve ser usada com o nariz descoberto;
- Deve estar limpa, íntegra (sem furos ou rasgos);
- Não deve ser retirada para falar e nem deslocada para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas.;
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz;
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;
- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2 ou 3 horas;
- A lavagem das máscaras (caseira) deve ser feita diariamente;
- Trazer embalagens para acondicionar as máscaras sujas separadas das máscaras limpas;

O USO INCORRETO DA MÁSCARA PODE PREJUDICAR SUA EFICÁCIA NA REDUÇÃO DE TRANSMISSÃO DA COVID-19

O USO DE MÁSCARA NÃO DESCARTA O DISTANCIAMENTO FÍSICO

Figura 2 - Utilização correta das máscaras



Fonte: Anvisa, 2020.

B) LUVAS E FACE SHIELDS

O uso de luva é necessário somente em situações específicas. Ao utilizá-las as luvas, observe o momento certo para troca:

- Na entrada da jornada de trabalho;
- A qualquer sinal de desgaste – como furos ou rupturas;
- Quando estiver suja;
- Quando interromper o trabalho para realizar outra atividade alheia à produção de alimentos;
- No momento de distribuição dos alimentos.

O protetor facial (face-shield), devem ser confeccionados de material impermeável e de fácil higienização.

Ao utilizá-lo deve-se observar que:

- o protetor é de uso individual;
 - o protetor deve cobrir toda a frente e laterais do rosto;
 - deve estar higienizado, íntegro e com bom ajuste;
 - não deve ser retirado para falar e nem deslocado para o topo da cabeça etc.; evitar tocá-lo e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar o protetor.



APÊNDICE II - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA – MEDIDAS COLETIVAS

- Uso obrigatório de máscaras em todos os espaços internos e externos, seguindo as recomendações preconizadas de uso correto, tempo de uso, manuseio e higiene das mesmas;
- Praticar etiqueta respiratória, ou seja, cobrir a boca e nariz com um lenço de papel quando tossir ou espirrar e descartar o lenço usado no lixo. Caso não tenha disponível lenço descartável, tossir ou espirrar no antebraço e não em suas mãos, que são importantes veículos de contaminação. Em seguida, higienize as mãos;
- Respeitar o distanciamento social;
- Evitar aglomerações nas dependências de uso coletivo, como copas, vestiários, banheiros e secretarias;
- Manter os ambientes de uso coletivo organizados e limpos;
- Armários de guarda de pertences devem ser manuseados obedecendo as normas de higienização antes e após o uso com álcool 70%;
- Evitar a prática de cumprimentar com aperto de mãos, beijos ou abraços;
- Realizar frequentemente a higienização das mãos com água e sabonete líquido e/ou álcool 70% em gel;
- A Higienização das mãos deverá ser realizada antes do início de qualquer atividade e, após tossir, espirrar, usar o banheiro, vestiários, manusear alimentos, resíduos e objetos de trabalho compartilhados. Também antes e depois de colocar e retirar as máscaras;
- Evitar o compartilhamento de objetos de uso pessoal, como copos e talheres, materiais de escritórios, livros e afins;
- O uso de instrumentos compartilhados para trabalho como: computadores, telefones fixos, devem seguir rigorosamente as orientações quanto a higienização antes e após uso;
- Manter, sempre que possível os ambientes coletivos com portas e janelas abertas para melhor ventilação;
- Locais que são tocados com frequência, como os corrimões, interruptores de luz, maçanetas, botões de elevadores, telefones, portas de vidros temperados, chaves devem ser limpos com maior periodicidade com álcool 70%.

- A limpeza e desinfecção periódica de todos os ambientes e equipamentos de trabalho deve ser reforçada, incluindo, pisos, mesas, bancadas, máquinas, computadores, cadeiras entre outras.

APÊNDICE III - PROTOCOLO DE SEGURANÇA SANITÁRIA - AMBIENTES

- Manter os ambientes arejados, quando possível;
- Evitar o compartilhamento de equipamentos de uso individual;
- Higienizar com sanitizantes, como o álcool 70% ou outros, maçanetas, torneiras, corrimãos e superfícies metálicas, no início e final dos períodos de utilização.
 - Higienizar mesas, cadeiras com sanitizante sempre após o término de cada utilização;
 - Reforçar o procedimento de higienização dos utensílios e equipamentos;
 - Aumentar a frequência de higienização das superfícies em que os funcionários e usuários tocam usualmente, como maçanetas das portas, alças de equipamentos, balcões, carrinhos;
 - Higienização de áreas comuns, como refeitórios, vestiários e sanitários, deve ter sua frequência aumentada, pois nestes locais há intensa circulação;
 - Regular o uso dos espaços coletivos, como vestiário e copas, delimitando ocupação e distanciamento físico;
 - Durante as refeições e descanso, seguir as regras de distanciamento e de segurança sanitária;
 - Inativação dos bebedores com jato inclinado;

APENDICE IV - SEGURANÇA SANITÁRIA – USUÁRIOS

- Obrigatoriedade no uso da máscara;
- Higienização das mãos com frequência;
- Exercer etiqueta respiratória;
- Evitar contatos físicos como: abraços, beijos, aperto de mãos, etc;
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas;
- Respeitar o distanciamento de 1,5m entre as outras pessoas, através das demarcações disponíveis tanto na área externa quanto na interna do RU;
- Evitar aglomerações nas dependências externas e internas do Restaurante;
- Respeitar o fluxo estabelecido de entrada e saída do Restaurante, para não haver cruzamento entre pessoas;
- Evitar tocar nas portas, corrimões, catracas e paredes;
- Utilização de álcool 70% para higienização das mãos;
- Respeitar as demarcações das mesas/cadeiras (quando o espaço do RU for liberado)
- Retirar a máscara de proteção facial somente durante a realização da refeição, acondicionado-a em embalagem. Ao finalizar a refeição, colocar imediatamente uma máscara limpa (quando o espaço do RU for liberado);
- Não deixar a máscara sobre a mesa ou outro lugar;
- Não partilhar alimentos e utensílios como copos, talheres, pratos etc (quando o espaço do RU for liberado)

APÊNDICE V - SEGURANÇA SANITÁRIA - RESTAURANTE

- Disponibilidade de funcionário com EPI apropriado na área externa para conferência do crédito
- Fixação de demarcações de distanciamento no piso na área externa e interna;
- Lavatório de mãos com sabonete e lenço de papel para higienização das mãos na entrada do Restaurante;
- Estabelecimento de fluxo de entrada e saída do Restaurante;
- Dispenser de álcool 70% em locais estratégicos, na parte externa e interna;
- Cartazes de orientação quanto ao uso correto de máscara, lavagem das mãos, uso de álcool 70% e distanciamento social, em locais estratégicos;
- Janelas e portas abertas para melhor ventilação;
- Funcionários envolvidos na distribuição das preparações com EPIS apropriados para o atendimento ao público (máscara, face shield, luvas, uniformes), neste momento, para entrega de "marmitex";
- Atenção redobrada com a limpeza das áreas de grande circulação, utensílios e equipamentos;

APÊNDICE VI - SUSPEITA DE COVID, O QUE FAZER?

SINTOMAS MAIS COMUNS:

TOSSE
FEBRE
PERDA DE OLFATO
PERDA DE PALADAR
DOR MUSCULAR
DIFICULDADE DE RESPIRAR

Diante deste quadro, seguir as orientações:

- Não comparecer ao trabalho se estiver com sintomas respiratórios agudos e procurar atendimento de saúde, além de comunicar o Serviço de Vigilância COVID-19 – UEL via Formulário/APP.
- Se estiver em atividade e perceber sinais e sintomas associados à COVID – 19 comunicar o Serviço de Vigilância COVID-19 - UEL via Formulário/APP e procurar atendimento de saúde imediatamente.
- Comunicar o Serviço de Vigilância COVID-19
- UEL via Formulário/APP sobre possíveis afastamentos e/ou ausências.