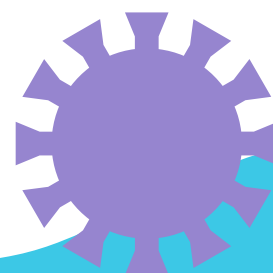


**UNIVASF**

**Guia para a reabertura dos  
Restaurantes Universitários após a  
pandemia de COVID-19**



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO  
COORDENAÇÃO GERAL DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

**Guia para a reabertura dos Restaurantes Universitários após a  
pandemia de COVID-19**

Elaboração

Marcela Araújo de Miranda Henriques  
Thaise Duda de Azevedo

Petrolina-PE  
Março de 2022

# SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	3
<b>PREFÁCIO</b> .....	5
<b>1.INTRODUÇÃO</b> .....	8
<b>2.RISCOS E RECOMENDAÇÕES PROCEDIMENTAIS</b> .....	11
2.1.AMBIENTAIS .....	11
2.2.DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES .....	14
2.3.USUÁRIOS .....	17
2.4.PROCESSO PRODUTIVO DAS REFEIÇÕES .....	20
2.5.TERCEIRIZADOS E COLABORADORES .....	21
<b>3.CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	24
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	25

## APRESENTAÇÃO

O Guia para a Retomada das Atividades Presenciais dos Restaurantes Universitários da UNIVASF foi elaborado pela Coordenação de Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Vale do São Francisco especialmente para auxiliar no processo de retomada as atividades dos Restaurantes Universitários (RUs) dessa universidade durante a pandemia de COVID-19. O guia traz medidas de segurança higiênico-sanitária a fim de proporcionar à comunidade acadêmica ambientes de alimentação adequados e seguros. Dessa maneira, quando comparado aos outros guias aplicados às unidades de alimentação e nutrição, este diferencia-se por destacar medidas específicas para prevenir e mitigar riscos de transmissão do COVID-19, considerando a realidade e peculiaridades inerentes aos usuários, à estrutura física e à logística desse serviço na Fundação Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF).

A UNIVASF conta com 3 RUs, no qual 1 está localizado no campus Sede em Petrolina-PE, que oferece almoço e jantar, 1 no Campus Ciências Agrárias, também em Petrolina-PE, que oferece café da manhã e almoço, e 1 no Campus Juazeiro-BA, que oferece almoço e jantar. Os dois primeiros foram inaugurados em 2014 e o último em 2015. Os serviços dos 3 RUs destinam-se tanto à comunidade acadêmica quanto ao público externo, como, por exemplo, alunos regularmente matriculados, docentes, servidores técnico-administrativos, funcionários terceirizados em atividade na instituição de ensino e visitantes. Com isso, a demanda efetiva, no ano de 2019, antes da pandemia de COVID-19, foi de aproximadamente 100 cafés-da-manhã, 1.400 almoços e 300 jantares, diariamente, considerando-se os 3 restaurantes.

Contudo, em razão do aumento de casos confirmados de Coronavírus (COVID-19) em março de 2020 no Brasil e dos casos suspeitos nas regiões de atuação da UNIVASF, a maioria das atividades da UNIVASF, inclusive aulas, passaram a ser, em regra, não mais presenciais, mas remotas (on-line), ocorrendo concomitantemente a suspensão dos serviços dos RUs até que o cenário epidemiológico seja propício para o convívio seguro nesses ambientes. Dessa maneira, a reabertura dos restaurantes deve se dar de forma gradativa e controlada, em respeito à preservação da saúde e dignidade dos usuários e funcionários que nele convivem. Sendo assim, espera-se, com esse guia, propiciar uma reabertura

dos RUs alinhada com os protocolos de saúde, considerando a importância desses ambientes para a garantia do direito de alimentação adequada e saudável, de sustentabilidade social e de permanência dos alunos no âmbito do espaço acadêmico presencial.

## PREFÁCIO

O marco e fundamento das proposições desse guia, não é única e exclusivamente a garantia de condições higiênico-sanitárias adequadas na produção e distribuição dos alimentos, mas vai muito além desse tópico. De forma mais abrangente, a base para esse guia está na busca pela consolidação da segurança alimentar e nutricional.

“Por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) entende-se a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).”

A segurança alimentar e nutricional consiste em um conceito contemporâneo dual que se justifica pela articulação entre duas dimensões distintas, porém complementares: a alimentar, relativa aos processos de produção, comercialização e disponibilidade de alimentos; e a nutricional, que se refere à escolha, ao preparo e consumo alimentar e relação dos nutrientes com a saúde humana.

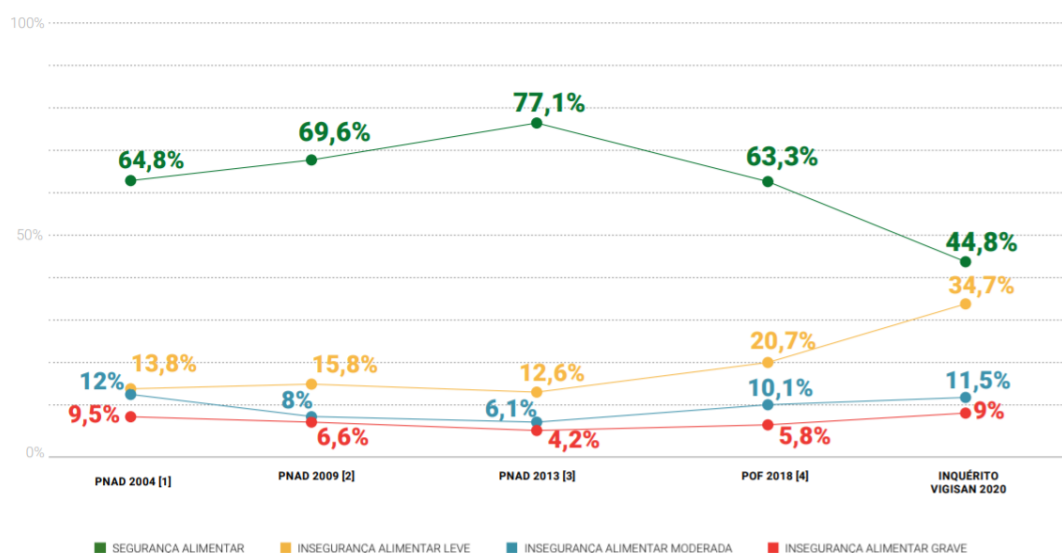
Nesse contexto, o Brasil tem assumido o compromisso público de efetivar a segurança alimentar e nutricional, propiciando o direito humano à alimentação adequada (DHAA), especialmente por meio de políticas públicas em SAN. Tais políticas preconizam a alimentação adequada como um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados no art. 6º da Constituição Federal de 1988.

Dessa maneira, no âmbito das Universidades Federais, além das questões relacionadas ao ensino, há aquelas que dizem respeito à promoção da segurança alimentar e nutricional. Nesse sentido, destaca-se o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), disposto no Decreto nº 7.234 de 2010.

“Objetivos do PNAES: Art. 2º - I – democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal; II - minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior; III - reduzir as taxas de retenção e evasão; e IV - contribuir para a promoção da inclusão social pela educação (BRASIL, 2010).”

A assistência estudantil, promovida por meio do PNAES se dá, preferencialmente, aos estudantes oriundos da rede pública de educação básica com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio. No que se refere à alimentação, na UNIVASF, essa política efetiva-se, principalmente, pelo fornecimento de auxílios financeiros aos estudantes selecionados e/ou subsídios nas refeições realizadas por esses estudantes nos restaurantes universitários.

A garantia da segurança alimentar e nutricional é complexa e enfrenta diversos desafios que dificultam sua implementação. No contexto atual, a pandemia de COVID-19 acentuou a insegurança alimentar no Brasil. De acordo com pesquisa realizada pela Unicef em parceria com o IBOPE Inteligência, cerca de 49% da população brasileira com 18 anos ou mais declarou a mudança de hábitos alimentares na pandemia da COVID-19 (Figura 1). Dentre as mudanças, destacam-se o aumento no consumo de alimentos industrializados ou, em casos mais graves, a falta de alimentos por dificuldades financeiras. Por exemplo, 21% dos entrevistados confirmaram passar por momentos em que os alimentos acabaram e não havia mais dinheiro para reposição. Os principais motivos apontados para esses problemas foram a crescente taxa de desemprego e o aumento no preço dos alimentos (VIGISAN, 2021).



Fonte: Dados reanalisados para a escala de oito itens, a partir das pesquisas: [1] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2003-2004 (IBGE); [2] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2008-2009 (IBGE); [3] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2013-2014 (IBGE); [4] Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (IBGE).

Figura 1 - Comparação das estimativas de Segurança/Insegurança Alimentar do inquérito VigiSAN e os inquéritos nacionais reanalisados conforme escala de oito itens. VigiSAN Inquérito SA/IA – Covid-19, Brasil, 2020

Com isso, a segurança alimentar e nutricional é afetada pelos impactos sociais e econômicos da COVID-19, especialmente considerando-se as situações de desigualdade social, de renda, étnico-racial, de gênero e de acesso a serviços de saúde no Brasil. Assim, a pandemia afetou a oferta e demanda de alimentos, reduzindo o poder de compra e a capacidade de produção e distribuição alimentos, incidindo especialmente sobre os mais vulneráveis.

No que se refere ao contexto educacional, com a emergência sanitária ocasionada pela pandemia de COVID-19, a política de isolamento social acarretou a suspensão das atividades presenciais acadêmicas, o que pode ter ocasionado prejuízos na alimentação dos estudantes que dependiam das refeições fornecidas nos RUs, assim como diminuição no comércio de gêneros alimentícios, diminuindo a renda dos produtores locais que abasteciam os RUs. A pandemia está em evolução e pouco se sabe sobre sua dinâmica, duração e alcance geográfico no cenário acadêmico, sendo difícil mensurar seus impactos.

Consequentemente, ressalta-se a importância desse guia no auxílio ao retorno às atividades presenciais dos RUs, que deve ocorrer de forma diligente, tendo em vista a potencial repercussão dessa abertura em aspectos complexos, como transmissão do COVID-19, renda dos produtores locais no curto, médio e longo prazos, e garantia da segurança alimentar e nutricional para a comunidade acadêmica.



## 1 INTRODUÇÃO

Em janeiro de 2020, pesquisadores chineses identificaram um novo tipo de coronavírus (SARS-CoV-2) como agente etiológico de uma síndrome respiratória aguda grave, denominada doença do coronavírus 2019, ou COVID-19 (Coronavírus Disease – 2019). Em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde declarou Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional. No Brasil, foram notificados 647.390 óbitos em decorrência da infecção por COVID-19, até fevereiro de 2022, demonstrando letalidade de até 4% para a COVID-19, na variante Ômicron, o pico da letalidade até agora é de 0,4%, de acordo com a Fundação Oswaldo Cruz, contudo, a subnotificação de casos, inclusive apagões de dados, implica subestimativa dos indicadores calculados, por isso, o número de óbitos pode ser ainda maior. Na maioria dos estados o mês de janeiro de 2022 apresenta, apesar de pequeno volume total de óbitos, que ocorre especialmente entre não vacinados, um volume expressivo de óbitos hospitalares fora de UTIs. Quando se considera o percentual de óbitos fora de uma UTI, o mês de janeiro de 2022 fica atrás apenas dos meses de maio e abril de 2020, o que configura desassistência pelo sistema de saúde, que tem retomado outras demandas, especialmente cirúrgicas, que ocupam esses leitos (FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, 2021).

No que se refere às regiões onde se localizam os restaurantes, de acordo com o Boletim Epidemiológico nº 45 da UNIVASF e informações fornecidas pelas prefeituras locais, com relação a fevereiro de 2022, o município de Petrolina-PE possui 40.819 casos confirmados, 897 em investigação, 37.877 recuperados e 623 óbitos, estando 94,5% da população vacinada com a 2ª dose ou dose única. Já o município de Juazeiro-BA possui 20.409 casos confirmados, 291 ativos, 19.689 recuperados e 429 óbitos, estando 80% da população vacinada com a 2ª dose ou dose única (UNIVASF, 2021a).

A transmissão do COVID-19 pode ocorrer quando se entra em contato com as gotículas de secreções liberadas por uma pessoa infectada, quando essa tosse, espirra ou fala. Ainda, a contaminação pode se efetivar pelo contato com objetos e superfícies contaminadas com o vírus, como canetas, maçanetas, celulares etc (FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, 2021).

As pessoas com COVID-19 podem apresentar tosse, dificuldade para respirar, dores de garganta, febre e outras manifestações clínicas, mas há ainda os portadores assintomáticos, os quais possuem importância epidemiológica, dado que são potenciais transmissores. Com isso, como principais medidas de controle da disseminação do COVID-19 no Brasil, adotou-se o distanciamento social, incluindo a suspensão de atividades presenciais. Adicionalmente, foram recomendadas novas práticas de higiene para o convívio social, como o uso de máscaras, a lavagem constante das mãos com água e sabão, e a desinfecção de superfícies e mãos com álcool 70% (OLIVEIRA; LUCAS; IQUIAPAZA, 2020).

Nesse sentido, em resposta à situação pandêmica, a UNIVASF interrompeu suas atividades presenciais desde o dia 19 de março de 2020, inclusive o funcionamento dos RUs, e estabeleceu que o retorno das atividades presenciais somente se daria quando a conjuntura epidemiológica fosse segura para o convívio social. Dessa maneira, considerando as peculiaridades dessa situação, esse retorno deve se dar de forma controlada. De acordo com o Plano de Retomada de Atividades Presenciais da UNIVASF (UNIVASF, 2021b), serão considerados os seguintes critérios para o início das atividades presenciais:

- atendimento ao Protocolo de Biossegurança da UNIVASF (UNIVASF, 2021c), em sua totalidade
- cobertura vacinal, esquema completo de 80% da população elegível para vacinação do município onde está localizado cada campus da UNIVASF
- apresentação obrigatória do comprovante de vacinação demonstrando imunização completa contra covid-19

No que se refere aos RUs, o retorno se dará de maneira proporcional ao aumento do fluxo de pessoas nos campi. Inicialmente, os RUs funcionarão com sua capacidade reduzida e atenderão prioritariamente os estudantes que estão em situação de maior vulnerabilidade social. O acesso aos restaurantes será ampliado conforme o avanço das fases, até atingir sua capacidade máxima, na fase 4. Dessa forma, a fim de preservar saúde da comunidade acadêmica usuária dos serviços dos RUs, serão adotadas as seguintes fases neste Plano de Retomada:

**Fase 0 (preparatória):** suspensão de atividades presenciais por tempo indeterminado conforme a Instrução Normativa Nº 5/2020 - UNIVASF. Os RUs

estarão interditados, como previsto no Plano para Retomada das Atividades Presenciais na UNIVASF.

**Fase 1:** Os RUs estarão interditados, como previsto no Plano para Retomada das Atividades Presenciais na UNIVASF.

**Fase 2:** Os RUs estarão interditados, como previsto no Plano para Retomada das Atividades Presenciais na UNIVASF.

**Fase 3:** Essa inicia em 03/03/2022. A partir de 07/03/2022, os 3 Restaurantes voltarão a oferecer refeições, com limite de usuários definido conforme o riscômetro e as regras de distanciamento mínimo entre mesas e cadeiras. O refeitório dos RUs de Petrolina e do CCA poderão acomodar até 100 pessoas por vez, e o RU de Juazeiro poderá acomodar até 87 pessoas por vez, de acordo com o riscômetro. Os usuários que decidirem por não realizar a refeição nas dependências dos restaurantes, podem optar pela marmita.

**Fase 4:** 100% das rotinas da Universidade podem ser retomadas em modo presencial. Nesta fase, a partir de 02/05/2022, os 3 Restaurantes voltarão a oferecer refeições no formato self-service, sem limite de usuários.

## 2 RISCOS E RECOMENDAÇÕES PROCEDIMENTAIS

As recomendações procedimentais aqui destacadas refletem aquelas indicadas pelas autoridades sanitárias nacionais, locais e da UNIVASF, como o “Protocolo setorial serviços de alimentação (restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares)” de Pernambuco, o “Plano estratégico de retomada gradativa e segura das atividades escolares, no que se refere a Copa/Cantina/Refeitório” da Bahia, o “Protocolo de Biossegurança da UNIVASF” e a “Instrução Normativa nº 2 de 2022”, no âmbito universitário (BAHIA, 2021; PERNAMBUCO, 2021; UNIVASF, 2021b; UNIVASF, 2021c).

### 2.1 AMBIENTAIS

#### Principais fatores de risco

- todos os ambientes dos restaurantes são fechados e não permitem ventilação natural
- fluxo alto de pessoas nos refeitórios
- impossibilidade do uso de máscaras pelos usuários durante a alimentação
- possibilidade de não higienização após cada uso

#### Recomendações

- manutenção e higienização frequentes dos ar-condicionados
- controle da entrada e saída das pessoas
- limitação do número de pessoas nos ambientes, conforme a lotação máxima indicada pelo riscômetro e com as recomendações sanitárias vigentes
- exibição de aviso na entrada de cada ambiente, indicando sua lotação máxima, de acordo com o riscômetro e com as recomendações sanitárias vigentes



Figura 2 – exemplo de aviso de lotação máxima dos ambientes

- respeito ao distanciamento entre pessoas (mínimo 1,5 m) e entre mesas (mínimo 2 m), mantendo avisos sobre essas medidas de distanciamento social
- demarcação do chão com fita adesiva indicando o distanciamento mínimo de 1,5 m



Figura 3 – exemplo de aviso sobre distanciamento social

- conscientização dos usuários quanto a importância do uso da máscara em todos os momentos dentro do restaurante, exceto ao se alimentar
- higienização periódica de piso e superfícies, no mínimo a cada 3 horas, antes e depois do expediente e quando necessário, a higienização será imediata
- atenção especial para a higienização de locais de maior contato manual como maçanetas das portas, alças de equipamentos e corrimãos, de preferência, higienizá-los com álcool 70%
- higienização dos banheiros a cada 2 horas e também antes do início do expediente
- disponibilização de lavatórios para a higienização das mãos acrescidos de dispensadores de álcool gel a 70% e com instruções de lavagem, sabão líquido, papel toalha descartável não reciclado e lixeira com tampa e acionamento de pedal



Figura 4 – exemplo de aviso sobre a higiene correta das mãos com água e sabão

- instalação de dispensadores de álcool gel a 70% em pontos estratégicos
- higienização de mesas e cadeiras após o uso de cada cliente, desinfetando com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool

a 70% líquido ou gel, e posteriormente identificando-os com a informação “mesa limpa”



Figura 5 – exemplo de aviso “mesa limpa” (frente e verso)

- atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) incluindo medidas específicas para os processos de higienização durante a pandemia de COVID-19

## 2.2 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Principais fatores de risco

- fluxo alto de pessoas nos refeitórios
- filas longas e demoradas
- impossibilidade do uso de máscaras pelos usuários durante a alimentação
- manipulação de utensílios para se servir (exemplo: pegador de macarrão, concha de feijão etc)
- manipulação das garrafas de café e de suco
- compartilhamento de pratos, talheres e copos
- deficiência na higienização de pratos, talheres e copos
- possibilidade de deficiência na higienização dos ambientes
- preparações diferentes daquelas previstas
- deficiência na reposição dos alimentos nas cubas
- risco de falta de alimentos

## Recomendações

- adoção de medidas alternativas para a diminuição de aglomerações nos restaurantes
- implantação do fornecimento misto (marmitas e self-service)
- sistema de agendamento prévio de horário para realizar as refeições principais (almoço e jantar) ou retirá-las, em caso de marmitas, visando o escalonamento dos usuários
- aumento no tempo de funcionamento do refeitório
- funcionamento ininterrupto dos caixas para evitar filas
- conscientização dos alunos sobre a importância de retirar a máscara apenas durante os momentos de alimentação e como guardar a máscara corretamente



Figura 6 – conscientizar usuários para que guardem as máscaras em local apropriado, não em cima das mesas



- alimentos cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral



Figura 7 – Protetor salivar

- disponibilização de copeiros para a realização dos porcionamentos
- caso os usuários realizem os porcionamentos, recomenda-se disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ ou pratos
- talheres disponibilizados em embalagens individuais
- sachês individuais para temperos como sal, azeite de oliva, vinagre e demais
- espaçamento das mesas e das cadeiras, estabelecendo distância mínima de 2 m entre as mesas

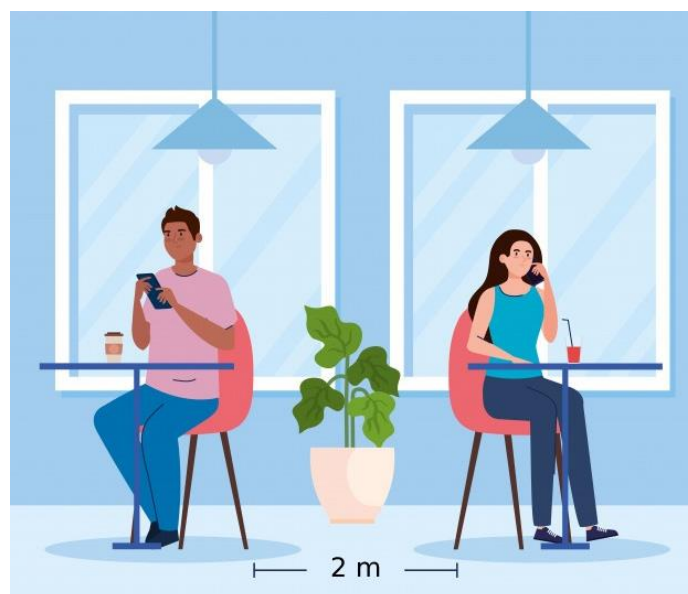


Figura 8 - Distância mínima de 2 metro entre mesas

- utilização somente um dos lados da mesa ou alternar os lados como forma de evitar que as pessoas fiquem frente a frente ou reduzir a capacidade de cada mesa em 50%



Figura 9 – Alternar os lados da mesa

- retirada dos “braços” das catracas eletrônicas
- disponibilização de álcool 70% aos usuários
- recomenda-se que a higienização de utensílios utilizados na área de distribuição das refeições (pratos, bandejas, talheres e utensílios de servir) seja realizada em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55 e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80 e 90°C), e que o monitoramento e registro das temperaturas sejam realizados com frequência

## 2.3 USUÁRIOS

### Principais fatores de risco

- fluxo alto de pessoas nos refeitórios
- demora no atendimento, fazendo com que os usuários permaneçam muito tempo em filas
- proximidade entre usuários nas filas
- grupos de conversa gerando aglomerações
- usuários não serem atendidos, ficando sem a refeição

- usuários não encontrarem local apropriado para a realização das refeições caso opte pela compra de marmita
- usuários não realizarem a guarda correta da marmita
- manipulação de bolsas, mochilas e outros objetos pelos usuários, que podem ser fontes de contaminação
- impossibilidade do uso de máscaras pelos usuários durante a alimentação
- não higienização das mãos antes de utilizar o refeitório
- usuário apresentar sintomas gripais

### Recomendações

- é obrigatória a comprovação de vacinação contra a COVID-19, com esquema vacinal completo, sendo necessário apresentar o documento na entrada os RUs
  - aqueles que já tiverem tomado a 1ª dose e estiverem aguardando a 2ª, poderão ter acesso aos restaurantes mediante a comprovação da 1ª dose
  - para pessoas não vacinadas, é obrigatória a apresentação de teste RT-PCR ou teste antígeno negativos para COVID-19 realizados, no máximo, nas 72 horas anteriores
  - aqueles que não puderem entrar nos RUs podem optar pela marmita
- formas aceitáveis de comprovação de vacinação na entrada dos RUs:
  - certificado de vacina digital, disponível na plataforma do Sistema Único de Saúde –ConecteSUS
  - comprovante/caderneta/cartão de vacinação impresso em papel timbrado, emitido no momento da vacinação por instituição governamental brasileira ou estrangeira
- realização de campanhas de conscientização dos alunos sobre boas práticas relacionadas à prevenção de COVID-19
- manter os usuários informados sobre as medidas tomadas nos RUs com relação ao COVID-19
- manutenção de estreita relação das campanhas de conscientização nos RUs com as campanhas já desenvolvidas na UNIVASF sobre esse assunto

- manutenção de campanha de incentivo à vacinação e à notificação de casos suspeitos e confirmados de COVID-19
- facilitar a compra de créditos não presencial pelos alunos
- conscientizar os usuários para que evitem conversas e aglomerações
- organização das filas com marcações no chão indicando o distanciamento mínimo de 1,5 m



Figura 10 – exemplo de organização de filas com fita adesiva

- evitar o compartilhamento de objetos
- atendimento ágil aos usuários
- recomenda-se que o consumo das refeições embaladas seja imediato e em locais adequados e que o descarte das mesmas e dos descartáveis, após consumo, seja feito em coletores disponibilizados em quantidade suficiente no campus da universidade
- caso algum aluno apresente sintomas gripais, este poderá receber a alimentação na modalidade marmita, sem entrar no RU. Ainda, recomenda-se que esse usuário seja encaminhado para uma unidade de saúde a fim de averiguar a possibilidade de contágio por COVID-19
- manutenção de registro com a identificação de usuários com sintomas gripais que venham a entrar nos RUs, com nome, contato, data e horário de passagem pelo RU

## 2.4 PROCESSO PRODUTIVO DAS REFEIÇÕES

### Principais fatores de risco

- fluxo moderado de entrada e saída de servidores, funcionários e colaboradores na área de produção
- fluxo moderado de entrada e saída de alimentos e materiais
- falta de treinamento dos funcionários
- falta de vestuário e equipamentos de proteção individual (EPIs) para os funcionários
- higienização deficiente dos alimentos crus
- exposição inadequada de alimentos prontos para consumo

### Recomendações

- controle do fluxo de pessoas na área da produção
- no momento do recebimento, as embalagens externas tais como papelão e caixas de madeira devem ser descartadas, as laváveis devem ser lavadas com água e sabão e as não laváveis devem ser sanitizadas com álcool a 70% ou solução clorada a 1%
- entregadores, devem seguir medidas preventivas como utilização de máscaras faciais e distanciamento de no mínimo 1 metro entre eles
- os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devem ser atualizados para adaptar às novas recomendações de higienização
- recomenda-se que a temperatura de cocção dos alimentos seja rigorosamente monitorada a fim de garantir o atingimento de 70°C no centro geométrico
- recomenda-se acompanhamento do tempo e temperatura de exposição dos alimentos prontos, mantendo um adequado binômio tempo-temperatura
- frutas e hortaliças que forem consumidas cruas devem ser higienizadas adequadamente utilizando água potável e soluções de hipoclorito de sódio
- estimula-se a compra de gêneros da agricultura familiar local, a fim de fomentar a renda na região

## 2.5 TERCEIRIZADOS E COLABORADORES

### Principais fatores de risco

- aglomeração de funcionários em razão do compartilhamento de ambientes fechados e pequenos
- funcionários retirarem a máscara por incômodo em razão de dificuldades para respirar ou falar
- funcionários utilizarem vestimentas não higienizadas
- funcionários não higienizarem as mãos com frequência
- entrada e saída de indivíduos externos, como fornecedores
- acúmulo de itens pessoais espalhados nos banheiros dos funcionários
- funcionários do caixa manipularem cartões e dinheiro dos clientes
- funcionários do caixa em contato
- compartilhamento de utensílios entre funcionários

### Recomendações

- treinamento dos funcionários
- recomenda-se treinamento para os manipuladores sobre os seguintes temas, antes do início das atividades:
  - contaminantes alimentares
  - doenças transmitidas por alimentos
  - manipulação higiênica dos alimentos
  - boas práticas
  - medidas de prevenção da transmissão de COVID-19
- orientação dos manipuladores quanto aos cuidados que devem ser observados no percurso entre a residência e o restaurante universitário, reforçando que não se deve realizar o percurso de uniforme, que os mesmos devem ser lavados e trocados diariamente e acondicionados em embalagem própria, assim como também não manter contato entre os uniformes limpos e os sujos, higienizar as mãos frequentemente, caso não seja possível, utilizar o álcool a 70% e fazer o uso da máscara
- conscientização sobre higiene pessoal, como a importância do banho antes de iniciarem as atividades laborais e revisão dos procedimentos de

higienização de equipamentos de proteção individual (uniformes, luvas térmicas, óculos de segurança, aventais dentre outros), garantindo a troca e limpeza com segurança e regularidade

- fornecimento de vestimentas e EPIs em quantidade e qualidade suficientes para promover a troca sempre que for necessário
- evitar a circulação desnecessária nas dependências dos prédios e aglomerações em horários de lanches e refeições
- implantar aplicativo de venda de créditos para minimizar contato dos funcionários do caixa com cartões e dinheiro
- acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores
- fixação de informativos com orientações sobre formas de contágio e de prevenção à COVID-19

# CORONAVÍRUS COVID-19

## O que você precisa saber e fazer.

### Como posso me proteger?



Lave as mãos com frequência, com água e sabão, ou higienize com álcool em gel 70%.



Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos com água e sabão.



Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.



Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.



Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.



Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.

### Como o coronavírus (Covid-19) é transmitido?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo (cerca de 2 metros), por meio de:



Gotículas de saliva



Espirro



Tosse



Catarro



Toque ou aperto de mãos



Objetos ou superfícies contaminadas

### E quais são os principais sintomas?

O coronavírus (Covid-19) é **similar a uma gripe**. Geralmente é uma doença leve a moderada, mas alguns casos podem ficar graves. Os sintomas mais comuns são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar

Saiba como proteger você e sua família.

Acesse:

[saude.gov.br/coronavirus](https://saude.gov.br/coronavirus)

DISQUE  
SAÚDE  
136



Figura 11 – exemplo de informativo sobre COVID-19



### **3 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Determinar as próximas etapas, tanto de curto quanto de longo prazo, no momento, é um desafio. Ninguém tem certeza do que os próximos meses trarão, mas todos têm esperança de que algum senso de normalidade retorne em breve para a Universidade. A reabertura dos RUs representa um impacto positivo na vida acadêmica dos estudantes. Não só por favorecer hábitos alimentares saudáveis, mas também por proporcionar conexão entre as pessoas. Muito além de uma atitude biológica, a alimentação assume também um comportamento cultural. Espera-se que o guia aqui apresentado conduza a práticas promotoras da segurança higiênico-sanitária sem ignorar a importância dos demais papéis dos RUs nos campi, que incluem também a promoção da segurança alimentar e nutricional, considerando ainda que o momento da refeição não se resume a uma necessidade biológica, mas de conexão com a cultura, memória afetiva e sociabilidade.

## REFERÊNCIAS

BAHIA. Plano estratégico de retomada gradativa e segura das atividades escolares, no que se refere a Copa/Cantina/Refeitório. Disponível em: [http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2021/04/23.03\\_Plano-estrategico-Retomada-das-Atividades-Escolares\\_-Revisado-ASTEC\\_final.pdf](http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2021/04/23.03_Plano-estrategico-Retomada-das-Atividades-Escolares_-Revisado-ASTEC_final.pdf). Acesso em: 22 out. 2021.

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm). Acesso em: 22 out. 2021.

BRASIL. Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010. Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Diário Oficial da União. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm). Acesso em: 22 out. 2021.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Monitora COVID-19. Disponível em: <https://bigdata-covid19.icict.fiocruz.br/>. Acesso em: 25 fev. 2022.

OLIVEIRA, A. C.; LUCAS, T. C.; IQUIAPAZA, R. A. O que a pandemia da COVID-19 tem nos ensinado sobre adoção de medidas de precaução?. Texto & Contexto – Enfermagem, v. 29, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1980-265X-TCE-2020-0106>. Acesso em: 22 out. 2021.

PERNAMBUCO. Protocolo setorial serviços de alimentação (restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares), 2021. Disponível em: <https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/protocolos-covid-19/>. Acesso em: 22 out. 2021.

UNIVASF. Boletim Semanal Covid-19 Nº 45 de 2021 do Grupo de Modelos Matemáticos para Covid-19 da UNIVASF.

UNIVASF. Plano de Retomada de Atividades Presenciais da UNIVASF, 2021. Disponível em: <https://portais.univasf.edu.br/noticias/univasf-lanca-plano-de-retomada-de-atividades-presenciais/planoretomada.pdf>. Acesso em: 22 out. 2021.

UNIVASF. Protocolo de Biossegurança da UNIVASF, 2021. Disponível em: <https://portais.univasf.edu.br/noticias/univasf-lanca-plano-de-retomada-de-atividades-presenciais/protocolo-de-biosseguranca-univasf.pdf>. Acesso em: 22 out. 2021.

UNIVASF. Instrução Normativa nº 2, de 18 de fevereiro 2022. Estabelece orientações para a retomada das atividades presenciais no âmbito da Universidade Federal do Vale do São Francisco.

VIGISAN. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, 2021. Disponível em: [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf). Acesso em: 22 out. 2021.