

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

# RESTAURANTE



**INSTITUTO FEDERAL**  
Mato Grosso  
Câmpus São Vicente

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

**NORMAS DE BIOSSEGURANÇA  
PARA O FUNCIONAMENTO DO  
RESTAURANTE DO CÂMPUS SÃO  
VICENTE DURANTE A PANDEMIA  
DA COVID-19**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Mato Grosso  
Câmpus São Vicente



**INSTITUTO FEDERAL**

Mato Grosso  
Câmpus São Vicente

**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

POP N° 3

Data da  
elaboração:  
06/10/2020

Revisão 1

## **NORMAS DE BIOSSEGURANÇA PARA O FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DO CÂMPUS SÃO VICENTE DURANTE A PANDEMIA DA COVID 19**

### **FINALIDADE**

Normatizar as medidas de biossegurança, desinfecção e funcionamento do restaurante institucional do campus São Vicente durante a Pandemia da Covid-19.

### **RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS GERAIS**

#### **Procedimentos de segurança no uso do Restaurante**

A dinâmica da pandemia mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

Deverão ser observados os seguintes procedimentos ao acessar o restaurante:

1. é obrigatório o uso de máscaras para entrar no estabelecimento;
2. Controle do fluxo de entrada de pessoas no local de forma que não haja aglomeração e que respeite a distância recomendada de no mínimo 1,5m;
3. Disponibilizar em local visível a capacidade máxima de pessoas para aquele ambiente. Caberá ao servidor responsável pelo restaurante o estabelecimento deste número;
4. Antes de entrar no restaurante, higienizar as mãos com água e sabonete líquido ou utilizar de álcool 70% ou álcool gel;
5. Dispor de pias com água corrente, sabão ou sabonete e papel toalha descartáveis para os usuários;
6. Afixar junto às pias de lavagem das mãos e dispenser de álcool gel 70% orientações sobre a correta lavagem das mãos e uso de solução alcoólica, podendo ser feito uso de figuras;
7. Dispor de cartazes com orientações claras e visíveis aos clientes sobre boas práticas respiratórias, incluindo a de não falar enquanto se serve, auxiliando na proteção do alimento e das superfícies do estabelecimento;
8. Instalar tapetes sanitizantes na entrada do restaurante para higienização das solas dos sapatos;
9. Manter os ambientes bem ventilados com janelas e portas abertas para melhorar a circulação de ar (fica proibido o uso dos ar condicionados em ambientes de uso coletivo).
10. Garantir o distanciamento de no mínimo 1,5m entre as pessoas, fazendo demarcações no piso, cadeira e mesas do restaurante;
11. O restaurante deverá rever suas opções de oferta de alimentos e evitar serviços de auto atendimento (self-service), visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies e a contaminação do próprio alimento. Pode-se utilizar funcionários para servir as pessoas, diminuindo assim a contaminação de utensílios.
12. Facilitar a retirada da refeição em marmitas individuais, do próprio servidor, colaborador ou estudante.
13. Evitar conversar durante as refeições e retomar a utilização da máscara imediatamente após se alimentar.

## **Procedimentos de segurança do funcionário**

1. Deve-se assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos, dispondo de água e de produtos adequados para esse procedimento (sabonete líquido, álcool 70% ou álcool gel, papel toalha).
2. Os funcionários deverão ser treinados sobre a lavagem correta das mãos, o uso correto das máscaras, que devem ser substituídas a cada 3 ou quando estiverem sujas ou úmidas, e o funcionário deverá possuí-las em quantidades suficientes.
3. Os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos regularmente, principalmente: antes de começar o trabalho; depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto; antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo; antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus; depois de manusear lixo, sobras e restos; após tarefas de limpeza; depois de usar o banheiro; antes de comer; depois de comer, beber ou fumar; quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade; depois de tocar em dispositivos eletrônicos, como celulares e tablets.
4. Não é permitido o uso de toalhas de tecido. No caso de equipamentos para secagem das mãos automáticos por fluxo de ar, assegurar o cumprimento das rotinas de limpeza e desinfecção, que devem ser suficientes para garantir que o uso seguro do equipamento.
5. Disponibilizar lixeiras com pedal para evitar contato com as mãos.
6. Os funcionários não devem usar adornos que possam acumular sujeiras ou dificultar o processo de higienização das mãos, como anéis, relógios e pulseiras, e nem apresentar unhas grandes ou pintadas.
7. Recomenda-se que todos os funcionários utilizem máscaras faciais durante o trabalho, com o intuito de proteger a si mesmo e às pessoas que passam pelo atendimento.
8. O uso de barreiras físicas também pode ser implementado, incluindo a instalação de telas de acrílico ou outro material de fácil higienização, ou uso de protetores faciais (face-shield).
9. Equipamentos reutilizáveis, como óculos de proteção e protetores faciais (face-shields), devem ser devidamente higienizados com álcool 70% a cada turno.
10. Recomenda-se mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários, atendendo as recomendações de separação mínima de 1 metro.
11. Os funcionários deverão manter a higiene pessoal em relação a banho e troca de roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual antes do início da jornada. A garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho podem auxiliar no risco de transmissão da Covid-19.
12. Adotar estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.
13. Treinar os funcionários para reconhecer os sintomas da doença precocemente informando-os sobre a conduta em caso de suspeita da doença Covid-19.

## Procedimentos do funcionamento do restaurante

1. Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.
2. Os utensílios utilizados na manipulação de alimentos deverão ser higienizados frequentemente;
3. É desencorajado o uso de luvas na manipulação de alimentos e atendimento ao usuário, pois seu uso inadequado pode se constituir como fonte de contaminação do alimento e superfícies, não substituindo a lavagem e assepsia frequente e correta das mãos.
4. Realizar a desinfecção das superfícies utilizadas (mesas e cadeiras) durante o período das refeições utilizando álcool líquido ou gel 70% e proceder a higiene e desinfecção do restaurante ao cessar as refeições, utilizando sabão e posteriormente solução de hipoclorito de sódio a 1% durante 10 minutos em contato com a superfície, e proceder a retirada do produto com água.
5. Incentivar o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) adequados para manipulação de produtos saneantes na desinfecção do restaurante, sendo as luvas resistentes de borracha, máscara, touca, óculos ou faceshield, avental de manga longa impermeável, botas durante todo o procedimento. Os EPIs devem ser removidos com cuidado, podendo ter resquícios dos produtos químicos. As luvas devem ser removidas após a desinfecção. Desinfetantes são tóxicos e podem causar irritação da pele e olhos.

## Como fazer a fricção das mãos com preparação alcoólica?

**FRICIONE AS MÃOS PARA A HIGIENE DAS MÃOS!  
LAVE AS MÃOS QUANDO ELAS ESTIVEREM VISIVELMENTE SUJAS**

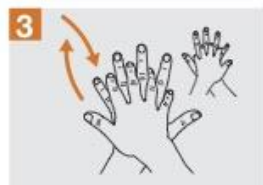
 **Duração de todo o procedimento: 20-30 segundos**



1a Aplique uma quantidade suficiente do produto em uma mão em concha, cobrindo toda a superfície;



2 Friccione as palmas das mãos entre si;



3 Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda, entrelaçando os dedos, e vice-versa;



4 Friccione as palmas entre si com os dedos entrelaçados;



5 Friccione o dorso dos dedos de uma mão na palma da mão oposta;



6 Friccione em movimento circular o polegar esquerdo com auxílio da palma da mão direita e vice-versa;



7 Friccione em movimento circular as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, e vice-versa;



8 Quando estiverem secas, suas mãos estão seguras.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Nota Técnica Nº 26/2020 - SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. **Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da Covid-19.** 23 abr. 2020, 4 p. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI\\_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489)> Acesso em: 8 agosto 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. 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.** 02 jun. de 2020, 14 p. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+49.2020+-+2-6-2020/b56c4c52-4132-45d3-b03e-25de35824a64>>. Acesso em: 8 agosto 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** , 05 jun. de 2020, 16 p. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+48+2020+-+5-6-2020/d10339ca-0679-4abb-ab6d-431f96f41694>>. Acesso em: 12 agosto 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. 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.** 3 jun. de 2020, 15 p. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_47.2020.SEI.GIALI\\_0\\_uso\\_de\\_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e)>. Acesso em: 12 agosto 2020.

BENDER, L. **Principais Mensagens e Ações para a Prevenção do Coronavírus (COVID-19) em Escolas.** Apoio técnico do Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), Organização Mundial da Saúde (OMS) e International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (IFRC). Tradução: equipe de Educação do Escritório do UNICEF. New York: Março de 2020. Disponível em: <<https://www.unicef.org/brazil/media/7386/file/principais-mensagens-acoes-prevencao-covid19-escolas.pdf>> . Acesso em: 05 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional.** 03 abr. de 2020, 11 p. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>>. Acesso em: 12 ago. 2020.

Ministério da Educação (MEC). Gabinete do Ministro. Portaria nº 572 de 1 de julho de 2020. **Institui o Protocolo de Biossegurança para Retorno das Atividades nas Instituições Federais de Ensino e dá outras providências.** Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-572-de-1-de-julho-de-2020-264670332>>. Acesso 12 ago. 2020.