



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
GABINETE DA REITORIA



PORTARIA Nº 565/2022 - GABREI (12.28.01.04)

Nº do Protocolo: 23083.007682/2022-28

Seropédica-RJ, 08 de fevereiro de 2022.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 9º, inciso XVII, do Regimento Geral da UFRRJ e, considerando o contido no PARECER Nº 95/2022 - GABREI, de 26/01/2022, na qual os membros do Comitê de Acompanhamento do Coronavírus na UFRRJ, em reunião realizada no dia 21/01/2022, aprovaram o *Protocolo de Biossegurança do Restaurante Universitário do Câmpus de Nova Iguaçu* por considerar que o mesmo está em consonância com as disposições contidas na DELIBERAÇÃO Nº 121/2020 - SAOC, de 03 de setembro de 2020, na qual o CONSU aprovou a "Proposta de Diretrizes para o plano de retomada de atividades administrativas e acadêmicas", cujas orientações deverão ser seguidas pelo público usuário, por ocasião da retomada das atividades acadêmicas presenciais.

**R E S O L V E:** Estabelecer o **Protocolo de Biossegurança do Restaurante Universitário do Câmpus de Nova Iguaçu**, cujas orientações deverão ser seguidas pelo seu público usuário, por ocasião da retomada das atividades acadêmicas presenciais, conforme as disposições a seguir:

## PROCOLO DE BIOSSEGURANÇA PARA RETORNO ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS NO SETOR DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRRJ

### Câmpus Nova Iguaçu

#### 1. INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) decretou em 11 de março de 2020 a pandemia de COVID-19, causada pelo novo coronavírus - SARS-CoV-2. A doença causada pelo coronavírus é uma doença respiratória, com sintomas que incluem febre, tosse e dificuldade para respirar. O vírus é transmitido por gotículas (aerossóis) e outras secreções provenientes da boca e nariz de pessoa infectada, que pode ou não manifestar sintomas da doença. O quadro clínico da doença varia de infecções assintomáticas (80% da população) a quadros respiratórios graves, os quais podem necessitar de suporte ventilatório para o tratamento de insuficiência respiratória (Ministério da Saúde, 2020).

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial durante a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) relacionada ao novo coronavírus (SARS-CoV-2), conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282 de 20 de março de 2020.

Até o momento, não existem evidências científicas sobre a possibilidade de transmissão do SARS-CoV-2 por meio de consumo dos alimentos. Entretanto, sabe-se que o vírus é capaz de sobreviver por horas e, até mesmo dias, em superfícies diversas, a depender das condições de temperatura e umidade do ambiente. Isso reforça a necessidade de medidas de prevenção de contaminação dos alimentos (ANVISA, 2020).

Para reduzir o risco de que um alimento seja veículo de transmissão do SARS-CoV-2 é importante que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) reforcem os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos com vistas a garantir o fornecimento de uma alimentação segura, além de implementar práticas que previnam e evitem o contágio das pessoas.

As medidas de prevenção de contaminação dos alimentos devem ser reforçadas em todo o processo de produção de refeições, ou seja, desde o recebimento da matéria-prima, passando pelo armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, distribuição, até o seu consumo final (ANVISA, 2020).

O Restaurante Universitário (RU) da UFRRJ Campus Nova Iguaçu é uma unidade subordinada diretamente à Direção de Campus (DIRCAM), que é um órgão da Administração Central subordinado à Reitoria da UFRRJ. Os recursos que custeiam o RU do Campus Nova Iguaçu são oriundos do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

O período de fechamento do RU do Campus Nova Iguaçu em função da pandemia COVID-19 a partir de 16 de março de 2020 resultou na necessidade de obras de reparação dos espaços e conserto de equipamentos. A finalização dos reparos na estrutura física do RU está prevista para o mês de janeiro de 2022.

Diante do cenário de pandemia e perspectivas de retorno presencial das atividades na UFRRJ previstas para final de janeiro de 2022, o RU do Campus Nova Iguaçu precisará se adequar a novos protocolos de biossegurança para garantir a inocuidade dos alimentos e prevenir o adoecimento de colaboradores, servidores e usuários do RU.

O restaurante já cumpria as recomendações das legislações sanitárias vigentes para assegurar o fornecimento de refeições seguras e apropriadas ao consumo. Com a pandemia algumas práticas precisarão ser intensificadas e outras modificadas para atender as exigências das autoridades de saúde pública das esferas federal, estadual e municipal, com vistas à prevenção ao contágio pelo COVID-19.

É importante que no retorno às atividades presenciais os estabelecimentos reforcem a atenção às medidas de distanciamento social, etiqueta respiratória e de higiene, de forma evitar a transmissão do SARS-CoV-2 nos serviços de alimentação, quer seja de forma direta - pessoa a pessoa - ou por meio de superfícies contaminadas.

A realidade da pandemia COVID-19 também impõe a revisão de procedimentos e adaptação de espaços. Assim, é importante revisar condutas, regras e procedimentos que visem a preservação da saúde dos trabalhadores e dos clientes de restaurantes e demais serviços de alimentação.

Por essa razão, faz-se necessário a elaboração de um protocolo de biossegurança para o funcionamento do RU do Campus Nova Iguaçu, no qual a UFRRJ possa estabelecer um quadro de providências e ações voltadas à adaptação da infraestrutura do setor para um atendimento seguro aos estudantes após a retomada das atividades presenciais acadêmicas e administrativas.

## **2. OBJETIVOS DO PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA**

Este protocolo sanitário tem como objetivo apresentar as principais medidas aplicáveis ao Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu da UFRRJ com atendimento ao discente no contexto do enfrentamento à COVID-19, considerando as disposições legais e diretrizes definidas por organismos internacionais, especialmente a OMS e FAO e nacionais, como o Ministério da Saúde e a ANVISA, além das normas da UFRRJ.

## **3. MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA**

A biossegurança compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente (ANVISA, 2020).

No caso do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu além do cumprimento dos requisitos de Boas Práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004, o estabelecimento estará atento às regras estabelecidas pelos governos e prefeituras no enfrentamento da pandemia de COVID-19 e, as cumprirá integralmente.

Para a reabertura serão observadas as seguintes normas e regulamentos:

- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Portaria SVS/MS nº 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos;

- Manual de Medidas de Prevenção e Controle da Infecção por vírus respiratórios de 16 de julho de 2020, publicado pela Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro;
- Protocolo Sanitário de Prevenção à COVID-19, publicado pela Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro;
- Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino de julho de 2020, publicado pelo Ministério da Educação;
- Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos, publicado pelo FNDE/PNAE em setembro de 2020.
- Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos podem ser encontrados no Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 (NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA);
- Orientações para os Serviços de Alimentação com Atendimento ao Cliente no Contexto do Enfrentamento do COVID-19 (NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA);
- Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19 (NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA).
- Medidas para o retorno gradual e seguro ao trabalho presencial na UFRRJ, publicado em novembro de 2021.

Tendo em vista a transversalidade das ações requeridas para que se viabilize o regresso às atividades presenciais em condições de segurança, este protocolo será detalhado em consonância com o que foi determinado pelo Conselho Universitário (CONSU/UFRRJ) que aprovou as "Diretrizes para o plano de retomada de atividades administrativas e acadêmicas" na Universidade, após sua 370ª Reunião Ordinária, realizada em 31 de agosto, por meio da Deliberação 121/2020 - SAOC (retificada pela Deliberação 126/2020 - SAOC).

A Deliberação 121/2020 - SAOC da *UFRRJ* estabeleceu as fases de retomada de atividades presenciais divididas em quatro bandeiras de acordo com os indicadores epidemiológicos divulgados pelas comunidades científicas.

Vale ressaltar que durante a elaboração deste protocolo, havia a sinalização da bandeira amarela, nível 3 (atenção máxima), por isso qualquer alteração no futuro será amplamente debatida pelo Comitê e divulgada nos canais de comunicação da UFRRJ. As bandeiras são as seguintes:

- **Vermelha: Nível 4** (LOCKDOWN TOTAL), que indica RISCO GRAVÍSSIMO, afastamento social total com funcionamento das atividades essenciais;
- **Amarela: Nível 3**, que indica situação de ATENÇÃO MÁXIMA, sendo mantidas as determinações constantes na bandeira Vermelha e respectivas modificações;
- **Verde: Nível 2**, que indica situação de ATENÇÃO MODERADA, sendo mantidas as determinações constantes na bandeira Amarela e respectivas modificações;
- **Branca: Nível 1**, que indica situação de ATENÇÃO, permanecendo mantidas as determinações constantes na bandeira Verde e respectivas modificações.

#### **Quadro 1: Fases de reabertura de acordo com as bandeiras**

UFRRJ	Bandeiras			
	Vermelha	Amarela	Verde	Branca
so ar livre				protocolos de segurança. Bandeira branca adotada após vacina.
5) Lazer nas áreas abertas	Acesso restrito, com obrigatoriedade de utilização de máscaras, mantendo distanciamento social e com proibição de aglomerações. Jogos esportivos de contato, atividades de recreação e confraternização não estão autorizados.	Acesso restrito, com obrigatoriedade de utilização de máscaras, mantendo distanciamento social e com proibição de aglomerações. Jogos esportivos de contato, atividades de recreação e confraternização não estão autorizados.	Acesso restrito, com obrigatoriedade de utilização de máscaras, mantendo distanciamento social e com proibição de aglomerações. Jogos esportivos de contato, atividades de recreação e confraternização não estão autorizados.	Acesso liberado, respeitando-se os protocolos de segurança. Bandeira branca adotada após vacina.
6) Restaurantes Universitários	Funcionamento suspenso.	Funcionamento suspenso.	Funcionamento suspenso.	Funcionamento liberado, respeitando-se o protocolo de segurança elaborado pela equipe técnica. Bandeira branca adotada após vacina.
7) Sala de estudos	Acesso restrito aos alunos alojados que permaneceram no campus Seropédica desde o início da pandemia.	Acesso restrito aos alunos alojados que permaneceram no campus Seropédica desde o início da pandemia.	Acesso restrito, somente aos alunos alojados que permaneceram no campus Seropédica desde o início da pandemia.	Acesso liberado, respeitando-se os protocolos de segurança. Bandeira branca adotada após vacina.
8) Bibliotecas	Acesso impedido.	Acesso impedido.	Acesso impedido.	Acesso liberado, respeitando-se o

As sugestões das mudanças de bandeiras serão baseadas em indicadores epidemiológicos estaduais e dos municípios em que se encontram os câmpus da UFRRJ. Os parâmetros utilizados para sugestão de mudança de bandeira serão baseados nos dados disponíveis no Sistema Monitora Covid-19 (Fiocruz), dados covid19 (UFRJ) e Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde do Rio de Janeiro, em consonância com as orientações divulgadas pela Organização Mundial de Saúde.

No Setor do Restaurante Universitário de todos os câmpus da UFRRJ o funcionamento consta como suspenso nas fases das bandeiras vermelha, amarela e verde. O funcionamento será liberado somente na fase da bandeira branca adotada após vacina, respeitando o protocolo de segurança elaborado pela equipe técnica da área de alimentação do RU, campus Nova Iguaçu.

As rotinas para prevenção de doenças no serviço de alimentação oferecido pelo RU do Campus Nova Iguaçu estão estabelecidas nas boas práticas de fabricação e manipulação, a fim de garantir alimentos seguros e a preservação da saúde dos usuários e colaboradores. Em tempos de COVID-19, os processos de produção de alimentos ou refeições serão mapeados e os procedimentos de boas práticas pertinentes serão revisados, aperfeiçoados e intensificados no combate à transmissão do SARS-CoV-2.

Órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário de alimentos indicam não haver evidências de contaminação do SARS-CoV-2 por meio de alimentos.

As evidências científicas consideram a permanência do SARS-CoV-2 em superfícies o que torna fundamental redobrar as medidas de higiene como estratégia para evitar a sua disseminação. Entre as medidas de prevenção estão a higienização frequente das mãos; o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) como máscaras e protetor facial; o distanciamento social e normas de etiqueta respiratória e higiene.

### 3.1 QUANTO AO ACESSO E USO DOS ESPAÇOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

A seguir estão descritas as recomendações para a entrada, circulação e permanência em ambientes de acesso e uso do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu. Essas medidas devem ser adotadas por todos os usuários, colaboradores e prestadores de serviços no setor do RU a fim de minimizar o risco de transmissão do vírus, bem como resguardar a saúde de toda comunidade acadêmica.

Este protocolo será atualizado sempre que houver mudanças nas orientações preconizadas pelas autoridades sanitárias em consonância com as deliberações dos órgãos colegiados superiores da UFRRJ e do Comitê de Acompanhamento do Novo Coronavírus da UFRRJ (Covid-19).

Para liberação do acesso e uso dos espaços do RU será observado o cumprimento das seguintes medidas de prevenção: distanciamento social, contenção de aglomerações, uso de máscaras faciais e higiene rigorosa das mãos.

O Restaurante Universitário da UFRRJ, campus Nova Iguaçu, é um espaço destinado ao fornecimento de refeições para a comunidade universitária composta por discentes da graduação e pós-graduação, servindo refeições nutricionalmente balanceadas e seguras do ponto de vista higiênico e sanitário, cinco dias por semana, a saber de segunda-feira a sexta-feira.

No retorno das atividades presenciais do RU campus Nova Iguaçu é imprescindível cumprir as orientações descritas a seguir com vistas a segurança, saúde e bem-estar de todos os seus usuários, tais como:

- 3.1.1** - Apresentar o comprovante de vacinação contra a COVID-19 para acesso e permanência nos espaços físicos do RU de acordo com o anexo à Deliberação nº 428/2021 - SAOC, de 04 de novembro de 2021. Para fins comprobatórios de vacinação, serão considerados válidos o certificado de vacina digital, disponível na plataforma do [Sistema Único de Saúde - Conecte SUS](#), bem como o comprovante/caderneta/cartão de vacinação impresso em papel timbrado, emitido no momento da vacinação.
- 3.1.2** - Apresentar os documentos de identificação com foto que comprovem a condição de estudante de graduação com auxílio da PROAES;
- 3.1.3** - Aferir de temperatura na entrada do Restaurante Universitário;
- 3.1.4** - Permanecer e/ou circular nos espaços do RU, fora dos horários previstos para as atividades acadêmicas e administrativas, somente mediante autorização da coordenação ou da equipe técnica;
- 3.1.5** - Utilizar-se preferencialmente do atendimento virtual e/ou agendamento para os serviços administrativos do RU;
- 3.1.6** - Observar a sinalização disponível quanto ao distanciamento social entre os usuários, em todos os espaços do RU e seus entornos;
- 3.1.7** - Respeitar o quantitativo máximo de ocupação nos locais que compõem o RU, considerando sempre que possível, o distanciamento social de, no mínimo, 1 metro;
- 3.1.8** - Permanecer com o uso de máscaras de proteção, devendo retirá-las apenas quando forem se alimentar. Enquanto não as utilizar, armazenar as máscaras de forma adequada dentro de sacolas individuais de plástico ou papel, jamais colocando-as sobre a mesa. Ao finalizar a refeição as máscaras deverão ser recolocadas imediatamente;
- 3.1.9** - Ter sempre em mãos um frasco de álcool em gel 70% para uso pessoal;
- 3.1.10** - Manter a higienização frequente das mãos lavando-as antes e depois das refeições, com água e sabão ou utilizar álcool em gel 70% quando a lavagem das mãos não for possível. É recomendada a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70° após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara.
- 3.1.11** - Transportar uma garrafa de água e/ou caneca para uso pessoal e individual;
- 3.1.12** - Manter-se no local pelo mínimo de tempo possível, evitando fazer uso do ambiente para conversas e/ou outras atividades;
- 3.1.13** - Respeitar o escalonamento de grupos para refeições, conforme o estabelecido para ocupação máxima de pessoas na área do refeitório, além de observar o tempo de permanência;
- 3.1.14** - Evitar conversas desnecessárias com os servidores e/ou colaboradores responsáveis pela conferência de documentos e pelo recebimento dos tíquetes de refeição;
- 3.1.15** - Respeitar as marcações nos bancos e mesas de forma alternada, evitando o posicionamento frontal entre uma pessoa e outra;
- 3.1.16** - Respeitar a organização do atendimento no balcão para que seja mantido o distanciamento de segurança entre o colaborador que vai servir a refeição e o usuário;

**3.1.17** - Respeitar as marcações no piso nos locais onde são formadas filas, assim como nos balcões de refeição posicionando-se a 1,5 m de distância de outro usuário ou com o máximo de distância possível;

**3.1.18** - Respeitar as sinalizações educativas dos locais de possível contaminação, como corrimãos, maçanetas, interruptores, portas entre outros;

**3.1.19** - Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

**3.1.20** - Higienizar as mãos após tocar materiais contaminados, usar sanitários ou sempre que necessário;

**3.1.21** - Não compartilhar alimentos e/ou bebidas, objetos e utensílios, tais como: xícaras, copos, talheres, pratos e recipientes para consumo ou guarda de alimentos, que devem ser de uso pessoal. Na impossibilidade, utilizar copos, pratos e talheres descartáveis;

**3.1.22** - Respeitar o tempo de permanência nos refeitórios deve ser o mínimo necessário para realizar as refeições. Observar o tempo máximo de 30 minutos de permanência.

**3.1.23** - Evitar diálogos nos ambientes de alimentação coletiva, principalmente nas filas de espera, ao se servir e durante a refeição;

**3.1.24** - Cumprir as recomendações de saúde e segurança, além de zelar pela limpeza e organização das áreas de convívio, retirando o seu lixo depois de realizada a sua refeição;

**3.1.25** - Não colocar mochilas e demais objetos em cima das mesas de refeição;

**3.1.26** - Evitar aglomerações na entrada e saída, especialmente nos espaços de formação de filas.

**3.1.27** - Se houver necessidade de dialogar com a equipe técnica da área de alimentação do RU entrar em contato pelos e-mails [ufrj.restaurante@gmail.com](mailto:ufrj.restaurante@gmail.com) e [mariana@ufrj.br](mailto:mariana@ufrj.br).

## **3.2 Da Saúde do trabalhador**

É necessário adotar estratégias que permitam a identificação imediata dos casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa, garantindo o pleno funcionamento do setor (ANVISA, 2020 - NT48).

No momento do retorno da equipe serão realizadas capacitações para conhecimento das atualizações dos procedimentos de trabalho com vistas ao cumprimento dos protocolos sanitários adotados pela UFRRJ para servidores públicos e trabalhadores que prestam serviços terceirizados.

Os trabalhadores (terceirizados e servidores) com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais, respiratórias ou gripe (tosse, coriza, febre, falta de ar), sejam relacionados a COVID-19 ou não, serão afastados do processamento ou preparação de alimentos.

Os trabalhadores (terceirizados e servidores) serão capacitados de maneira a serem capazes a reconhecer os sintomas da doença precocemente; procurar cuidados médicos apropriados; auto notificar a sua situação à chefia imediata (antes de entrar no ambiente de trabalho) e permanecer em isolamento domiciliar até o devido diagnóstico, conforme as orientações do Ministério da Saúde.

Os trabalhadores (terceirizados e servidores) com diagnóstico de COVID-19 deverão informar a empresa e a CASST (Coordenação de Atenção à Saúde e Segurança do Trabalho) respectivamente, seguindo as orientações indicadas pelos órgãos de saúde. De forma semelhante, os trabalhadores e servidores deverão comunicar quando alguma pessoa que coabita sua residência for diagnosticada com a doença.

No caso da identificação de funcionários doentes, além do seu afastamento, serão reforçadas as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho. As superfícies de seu espaço de trabalho serão limpas e desinfetadas. Outras pessoas do local que mantiveram contato próximo do funcionário durante esse período (ou seja, a menos de um metro), serão consideradas expostas e deverão seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos (ANVISA, 2020 - NT 48).

Para o retorno das atividades deverão ser observadas as seguintes recomendações:

- Antes do início das atividades será aferida a temperatura corporal de todos os trabalhadores por meio

de termômetro digital, em todos os turnos de trabalho, como uma medida de triagem dos casos suspeitos.

- Um espaçamento físico de no mínimo 1,5 (um metro e meio) de distância deverá ser mantido entre os trabalhadores/ manipuladores de alimentos. Quando não for possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1 (um) metro entre os funcionários, recomenda-se algumas medidas para minimizar os riscos de disseminação do vírus:

a) Reforçar as práticas de higiene (higienização mais frequente das mãos, utensílios, equipamentos e ambientes) e segurança (uso de máscaras faciais/descartáveis, protetor facial/*Face Shields* ou óculos protetores, nos casos permitidos).

b) Minimizar o contato face a face, colocando trabalhadores para trabalhar lado a lado, transversalmente ou de costas.

c) Quando possível serão aumentados os turnos de trabalho para reduzir o número de trabalhadores em cada um deles.

d) Sempre que possível usar barreiras físicas, incluindo a instalação de divisórias impermeáveis de acrílico, vidro ou outro material de fácil higienização.

### **3.3 quanto ao uso de uniforme e EPI**

Segundo o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), na Norma Regulamentadora 6 (NR 6), da Portaria 3.214, considera-se Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho (FIOCRUZ, 2020).

Para o retorno das atividades deverão ser observadas as seguintes recomendações quanto ao uso de EPI:

**3.3.1** - Os manipuladores de alimentos deverão vestir seus uniformes e EPI no local de trabalho (vestiário), imediatamente antes de iniciar suas atividades. Não sendo permitido utilizar o uniforme fora das dependências do serviço de alimentação.

**3.3.2** - O manipulador de alimentos deverá ter asseio pessoal, usar uniformes íntegros e limpos, estar com os cabelos presos e protegidos por toucas, não sendo permitido o uso de barba, adornos (brincos, anéis, aliança, pulseiras, relógios, colares), maquiagem, unhas compridas e esmaltadas.

**3.3.3** - Os uniformes devem ser trocados diariamente e higienizados corretamente pelo manipulador de alimentos.

**3.3.4** - Os EPI e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a adequada higienização.

- Vale ressaltar que os EPI e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades;

- Somente será permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara facial de proteção;

- A utilização de máscara facial é obrigatória a todos os frequentadores do RU, devendo atender as orientações da OMS, do Ministério da Saúde e demais legislações vigentes. As máscaras faciais deverão ser retiradas apenas para consumo das refeições e hidratação, evitando conversas nesse momento, visto o maior risco de infecção e contaminação;

- Considerar protetor facial nas atividades com maior risco de exposição. Sendo aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1(um) metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias para proteção física, exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras e outras fontes de calor).

Obs.: Após o uso os protetores faciais devem ser limpos e passar por desinfecção com álcool líquido a 70% ou com o uso de uma solução diluída de hipoclorito de sódio (água sanitária).

**3.3.5** - A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus. O uso de luvas não substitui a efetividade da lavagem das mãos. As luvas nem sempre são aconselháveis no ambiente de produção de alimentos e nem representam uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19, devem ser utilizadas apenas em alguns casos específicos:

- Para evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição ao uso de utensílio, como por exemplo os pegadores;

- Para proteção da saúde do manipulador, evitando o contato com materiais que possam irritar a pele;

- Nos casos em que o uso de luvas é recomendado, deve-se fornecer este material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, por exemplo:

- na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas;
- quando o material estiver sujo;
- quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

Obs.: Ressalta-se que o uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem frequente e correta das mãos.

### 3.4 Da Higiene das mãos e conduta pessoal

É importante seguir normas e rotinas já adotadas quanto a higienização das mãos.

O procedimento deve durar pelo menos 20 segundos, conforme as instruções abaixo (figura 1):

- Molhar as mãos com água. Aplicar sabão por toda a mão;
- Esfregar a palma de uma mão e o dorso da outra mão, entrelaçando os dedos e vice-versa.
- Fechar as mãos e esfregar os dedos; esfregar os dedos polegares;
- Enxaguar as mãos com água;
- Secar as mãos com papel toalha não reciclável.

Figura 1: Orientações sobre a higienização correta das mão



Fonte: Anvisa, 2021.

Os manipuladores de alimentos devem reforçar a prática de higienização das mãos em todo o processo de produção de alimentos e seguir as seguintes recomendações:



**3.4.1** - Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

**3.4.2** - Higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro;

**3.4.3** - Utilizar os dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, disponibilizadas em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal;

**3.4.4** - Observar cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, dispostos em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

**3.4.5** - Não compartilhar objetos de uso pessoal (por exemplo, aparelhos telefônicos, máscaras, roupas);

**3.4.6** - Manter a etiqueta respiratória, os hábitos gerais de higiene, o distanciamento e seguir as orientações divulgadas pela UFRRJ e autoridades sanitária.

### **3.5 Higiene do ambiente, equipamentos, utensílios:**

A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também deve ser objeto de grande atenção. Todas as áreas que integram o processo de produção de refeições devem ser higienizadas frequentemente conforme a legislação vigente, a necessidade do serviço e o fluxo de usuário. Para tal deverão ser observadas as recomendações a seguir:

- Realização de limpeza e desinfecção dos espaços, seguindo as recomendações da nota técnica nº 47 da ANVISA, com atenção especial às superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, mesas de refeitórios, carteiras e mesas, maçanetas e puxadores de porta, corrimões, interruptores de luz, torneiras de pias e de bebedouros), antes do início das atividades, no intervalo de cada turno e sempre que necessário, preferencialmente a cada 3 horas, de acordo com a resolução conjunta SES/SMS nº 871/2021 vigente (Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro, 2021);

- As recomendações de uma rotina de limpeza e desinfecção frequente também se aplicam a áreas como vestiários, banheiros, vias de acesso;

- Os utensílios e equipamentos, devem ser limpos sempre antes e após o uso.;

- Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, superfícies do bufê e balcões de atendimento.

A desinfecção das superfícies só deve ser realizada após a sua limpeza. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies com detergente/sabão neutro seguida então da desinfecção com saneantes regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). É necessário seguir as orientações constantes em seus rótulos (diluição, método de aplicação, tempo de contato etc.). Apenas profissionais comprovadamente capacitados poderão ser responsáveis pelo manejo desses produtos.

**Obs.:** Utilizar saneantes permitidos para desinfecção de objetos e superfícies permitidos pela ANVISA (como álcool 70%, hipoclorito de sódio, quaternários de amônio, desinfetantes de uso geral com ação virucida);

## **4. ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE**

**4.1** - Adotar medidas de distanciamento de mesas e cadeiras, respeitando o espaçamento mínimo de 1(um) metro de distância entre elas, mantendo também o distanciamento de pelo menos 1,5 (um metro e meio), sempre que possível, entre pessoas nas filas de servir e corredores. A distância é assegurada através de indicações/ marcações no chão;

**4.2** - Sempre que possível manter os ambientes arejados e com ventilação natural, priorizando janelas e

as portas abertas para melhor circulação do ar e sem a utilização do ar-condicionado;

**4.3** - Limitar a entrada de pessoas no restaurante, podendo utilizar o escalonamento de horário das refeições de forma que uma equipe possa gerenciar a quantidade de pessoas, evitando aglomerações e proporcionando o intervalo de tempo adequado para a limpeza e a desinfecção do ambiente do refeitório;

**4.4** - Adotar medidas específicas em virtude da consumação no local como: trocar com frequência os talheres utilizados para servir; disponibilizar álcool 70% nas proximidades do balcão de exposição; aplicar barreiras de proteção dos alimentos no balcão que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes; retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação; intensificar a rotina diária de limpeza.

## **5. RECEPÇÃO DE MERCADORIAS NO RU**

Na recepção e descarga de mercadorias deverão ser observados:

**5.1** - As operações de carga e descarga devem ocorrer em locais limpos, protegidos das ações do tempo, evitando riscos de contaminação, danos ou deterioração;

**5.2** - A área de recebimento deve dispor de álcool em gel 70 % e sempre que possível pia e sabonete líquido, para a lavagem das mãos;

**5.3** - Ao descarregar os alimentos todos os trabalhadores devem seguir as medidas preventivas como: utilização de máscaras e protetores faciais, a correta lavagem das mãos, descritas neste protocolo, se necessário usar luvas adequadas para o serviço. Além de sempre manter, o distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metro de segurança entre eles;

**5.4** - Se necessário utilizar algum tipo de equipamento, para otimizar a carga ou descarga das refeições a fim de minimizar aglomeração de funcionários para esta atividade, estes equipamentos devem ser devidamente higienizados antes e depois de sua utilização;

**5.5** - Após a chegada do alimento, devem ser feitas as medições de temperaturas pela equipe de supervisão técnica, com a presença de técnico da empresa fornecedora do alimento e retiradas amostras, que devem ser devidamente acondicionadas e guardadas por 72 h, conforme legislação vigente.

## **6. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**6.1** - Os alimentos prontos para o consumo devem estar protegidos com barreiras físicas, especialmente as refeições prontas, devendo estar totalmente protegidas por meio de balcões expositores com fechamento frontal e lateral para evitar a contaminação por aerossóis e/ou contato dentre outros.

**6.2** - Os serviços de alimentação deverão implementar melhorias que minimizem a disseminação do vírus, tais como:

a) Conduzir os usuários para higienização das mãos;

b) Evitar que os usuários manuseiem livremente as bandejas, pratos e talheres de servir, protegendo-os de forma mais adequada;

c) Cobrir o expositor de alimentos com protetores salivares elaborados com material de fácil limpeza (exemplo o vidro), com fechamento frontal e lateral;

d) Substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos (ou sempre que necessário), higienizando-os completamente (incluindo

seus cabos), para que retornem ao bufê;

e) Disponibilizar, preferencialmente, um funcionário para servir cada item da refeição aos usuários, visando diminuir a manipulação de utensílios por diversas pessoas.

**6.3** - Os trabalhadores designados para distribuir as refeições deverão trocar as máscaras imediatamente antes da distribuição, para que não se ultrapasse o tempo máximo de permanência com as mesmas. Também será necessário o uso de protetor facial (face shield) como reforço da proteção, durante a distribuição dos alimentos;

**6.4** - Durante a distribuição do alimento usar avental de material descartável sobre o uniforme, para proteção contra respingos e vapor, devendo o mesmo ser descartado após o uso de forma correta;

**6.5** - Durante a distribuição do alimento, a comunicação entre os manipuladores, equipe de supervisão e discentes deve ser a mínima necessária, para que se preserve a segurança entre eles e também do alimento, sendo vedada conversas que não sejam para esclarecimentos da atividade executada;

**6.6** - É obrigatório o uso de luvas descartáveis durante a distribuição do alimento, sem que isso isente a necessidade da correta higienização das mãos, antes e após a distribuição do alimento;

**6.7** - Deve-se manter a temperatura do alimento preparado do início ao fim da distribuição, observando-se os seguintes parâmetros: alimentos quentes com temperatura acima de 60°C e alimentos frios com temperatura abaixo de 5°C, conforme legislação vigente;

**6.8** - Deve-se dispor de uma reserva de utensílios de servir devidamente higienizados, além de aplicação de álcool 70% para a troca em intervalos menores;

**6.9** - A equipe técnica deverá monitorar a temperatura do balcão térmico, mantendo-se de 80°C a 90°C para as refeições quentes durante a distribuição, com registro em formulários específicos;

**6.10** - As águas dos balcões térmicos devem ser trocadas todos os dias, após os mesmos serem devidamente higienizados;

**6.11** - Enquanto persistirem os protocolos de Segurança da Covid-19, os serviços de autoatendimento (self-service) estarão suspensos no restaurante. Todos os itens do cardápio serão porcionados pelos funcionários do RU;

**6.12** - O uso de materiais compartilhados, como dispensers de condimentos, sal, temperos e outros, serão suspensos durante todo o período da pandemia;

**6.13** - As bandejas, pratos, talheres, guardanapos, sobremesas, bebidas e outros a serem utilizados durante o almoço e jantar, devem ser distribuídos aos comensais por trabalhadores devidamente paramentados, conforme já descrito, e ainda fazendo o distanciamento adequado ao espaço disponível;

**6.14** - Para a devolução das bandejas e utensílios não descartáveis devem ser seguidas as seguintes orientações descritas no item Higiene do ambiente, Equipamentos e Utensílios, além das orientações adicionais abaixo:

a) Disponibilizar a bandeja ou utensílio em local indicado;

b) Os trabalhadores em atividade na copa, responsáveis pela higienização das bandejas e utensílios, devem retirar as sujidades usando luvas, máscara e avental impermeável;

c) Utilizar as máquinas de lavar louças, nas temperaturas de lavagem e enxágue necessárias, com produtos adequados e em quantidade suficiente;

d) Os trabalhadores que estiverem escalados para o atendimento no salão, além da máscara descartável, deverão utilizar também os protetores faciais (*face-shields*), confeccionados de material impermeável e de fácil higienização;

e) Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA" nas mesas prontas para receber novos usuários;

f) Para registro e controle de todas as atividades serão utilizados Procedimentos Operacionais Padrão (POP) além de registros em formulários específicos, destacando os produtos utilizados, as áreas, equipamentos e utensílios higienizados, além da frequência de realização;

g) Para limpeza usar: detergentes neutros, limpadores tipo multiuso desengordurantes e detergentes clorados. Para desinfecção usar: solução de hipoclorito de sódio a 1% ou álcool 70%, seguindo orientações do rótulo.

## 7. GESTÃO DE RESÍDUOS

Diante da pandemia, muitos resíduos perigosos como máscaras, luvas e outros equipamentos infectados estão sendo gerados no mundo todo e precisam urgentemente da destinação correta para ajudar a conter o avanço da COVID-19. Embora não haja evidências de que o contato com os resíduos descartados, devidamente acondicionados, tenha resultado em transmissão do vírus COVID-19, é necessário criar medidas de prevenção e contenção das possibilidades de transmissão pessoa a pessoa, tendo em vista as evidências disponíveis no momento, recomenda-se:

**7.1** - Orientar a correta utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) já determinados para a operação rotineira, tais como luvas, máscaras e óculos de proteção;

**7.2** - Disponibilizar material para acondicionamento adequado dos resíduos, conforme normativas definidas pela Direção de Campus;

**7.3** - Acondicionar o resíduo comum, ocupando no máximo 2/3 da capacidade do saco plástico, que deverá ser fechado com nó firme para garantir a contenção dos resíduos;

**7.4** - O descarte dos EPI se dará preferencialmente nas lixeiras existentes nos banheiros, para que logo após o descarte seja possível a higienização das mãos. E devem ser encaminhados a coleta comum, seguindo as mesmas orientações do item 7.3;

**7.5** - Programar as atividades de coleta, para evitar aglomerações nos locais de início e fim das atividades;

**7.6** - Intensificar as orientações sobre a higienização do local indicado para o descarte destes materiais;

**7.7** - Durante o período de pandemia, recomenda-se que em caso confirmado de Covid-19, em trabalhadores responsáveis pelo manuseio dos resíduos recicláveis, eles não sejam disponibilizados para a coleta seletiva, a fim de não expor os catadores ao risco de contaminação. Os resíduos neste caso devem ser separados e armazenados em local separado e será decidida sua correta destinação pela equipe de supervisão técnica;

**7.8** - Os resíduos não recicláveis e recicláveis devem ser depositados em local indicado pela equipe de supervisão técnica do RU, para a devida coleta. O local indicado deverá ser mantido devidamente organizado e higienizado, antes e após a coleta dos resíduos, utilizando os produtos adequados para este fim.

## 8. ADEQUAÇÃO DO ATENDIMENTO CONFORME O CONTEXTO

Apresentação de cenários para o retorno do funcionamento do RU no contexto da pandemia para a retomada das atividades acadêmicas na UFRRJ:

**Cenário A** - Retorno das atividades presenciais com a necessidade de reabertura do Restaurante Universitário, após a conclusão das obras de manutenção, com todas as medidas preconizadas para a preservação da saúde.

Capacidade de atendimento: 50%

Neste cenário, teremos a disponibilidade de 50% da capacidade de lugares no restaurante, uma vez que o distanciamento proposto seja preconizado como medida de preservação da saúde. Será necessário programar o retorno do funcionamento das suas atividades de fornecimento de refeições, tendo por base a adoção das seguintes providências:

- a) Seguir as recomendações para acesso descritas neste protocolo com vistas a proteção da saúde dos usuários, tais como: comprovante de vacinação, restrição de entrada para usuários sintomáticos, entre outros já descritos anteriormente;
- b) Adequação dos processos de trabalho que envolvam a distribuição das refeições com o intuito de minimizar e prevenir riscos de contaminação;
- c) Adequação da capacidade de atendimento, com escalonamento de atendimento e distanciamento de 1,5m entre os usuários e colaboradores;
- d) Capacidade de atendimento: 304 refeições considerando 96 lugares disponíveis, 95 minutos de atendimento (almoço) e 100 minutos de atendimento (jantar), com tempo máximo de permanência de 30 minutos por usuário (25 minutos para refeição e 5 min para higienização das mesas e assentos).

**Cenário B** - Retorno das atividades presenciais com a necessidade de reabertura do Restaurante Universitário, após a conclusão das obras de manutenção, com todas as medidas preconizadas para a preservação da saúde.

Capacidade de atendimento: 100%

Neste cenário, teremos a disponibilidade de 100% da capacidade de lugares no restaurante. Será necessário programar o retorno do funcionamento das suas atividades de fornecimento de refeições, tendo por base a adoção das seguintes providências:

- a) Seguir as recomendações para acesso descritas neste protocolo com vistas a proteção da saúde dos usuários, tais como: comprovante de vacinação, restrição de entrada para usuários sintomáticos, entre outros já descritos anteriormente;
- b) Adequação dos processos de trabalho que envolvam a distribuição das refeições com o intuito de minimizar e prevenir riscos de contaminação;
- c) Capacidade de atendimento: 608 refeições considerando 192 lugares disponíveis, 95 minutos de atendimento (almoço) e 100 minutos de atendimento (jantar), com tempo máximo de permanência de 30 minutos por usuário (25 minutos para refeição e 5 min para higienização das mesas e assentos).

**Quadro 1** - Capacidade de atendimento com previsão de tempo de serviço máximo de 30 minutos por usuário, com e sem distanciamento.

Refeitório (salão)	Cenário A	Cenário B
	Capacidade com distanciamento proposto de 50%	Capacidade sem distanciamento 100%
Total de lugares	96	192
Capacidade de atendimento (base de 95 minutos de serviço)	304	608

Fonte: Elaborado pela equipe técnica RU.

Horário de atendimento do almoço: das 11:45h às 13:20h, portanto 3 ciclos de atendimento.

Horário de atendimento do Jantar: das 17:00h às 18:40h, portanto 3 ciclos de atendimento.

Quantidade de pessoas total/dia: Cenário A (608) e Cenário B (1.216).

## 9. COMUNICAÇÃO

Tendo em vista o contexto pandêmico acima apresentado, ressalta-se que a comunicação é uma importante ferramenta para orientar a sociedade sobre novos processos que surgiram durante a pandemia de covid-19 causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2).

Além da informação, há necessidade de se fazer uma boa comunicação de maneira que a comunidade acadêmica, de forma coletiva, mude de comportamento e de atitude, tomando consciência a partir de ações que sejam ressignificadas, enquanto estratégias da promoção da biossegurança no retorno das atividades presenciais nos setores da UFRRJ em especial no setor do Restaurante Universitário, conforme objetivo definido neste documento.

Para o êxito deste protocolo é fundamental o envolvimento direto da comunidade acadêmica levando a cabo a comunicação em nível amplo e eficiente e a interação com todos os envolvidos com a instituição para a execução de um processo participativo.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Deve-se ressaltar que este Protocolo de Biossegurança é um documento de orientação no retorno das atividades administrativas e acadêmicas da UFRRJ, no regime presencial ou híbrido, nos quais a exposição de todos envolvidos estará condicionada a atenção completa de diretrizes como o uso dos EPI necessários, treinamento de pessoas sobre segurança em saúde, melhoria na infraestrutura do setor e, bem como avanço na cobertura vacinal e respeito a todas as orientações sanitárias.

Ressalta-se que a ampla cobertura vacinal será considerada como um indicador fundamental de retomada, considerando também as orientações dos estados e dos municípios, onde os câmpus da UFRRJ se localizam, bem como os protocolos do Ministério da Saúde, além de dados científicos sobre a eficácia de cada tipo de vacina.

### COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA DO RU DO CÂMPUS NOVA IGUAÇU

Mariana Gomes de Oliveira  
Cargo: Coordenadora do Restaurante Universitário  
Matrícula SIAPE: 1520456

Elaine Ibrahim de Freitas  
Cargo: Nutricionista  
Matrícula SIAPE: 1642536

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Brasil Pátria Vacinada** <<https://coronavirus.saude.gov.br>>. Acesso em: 18/agosto/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. **Guia prático de orientação para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da FIOCRUZ - Diante da pandemia da doença pelo SARS-COV-2 (COVID-19)**. 2020. Disponível em: [https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia\\_manipuladores\\_de\\_alimento\\_novaversao0506\\_final.pdf](https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 15, de 07 de novembro de 1991**. Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano. Disponível em: <[https://cvs.saude.sp.gov.br/zip/E\\_PT-cvs-15\\_07//91.pdf](https://cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-cvs-15_07//91.pdf)>. Acesso em: 16/agosto/2021.

INSTITUTO FEDERAL ESPÍRITO SANTO. Campus Vitória. **Cartilha para Retorno as atividades presenciais**. Documento eletrônico. Disponível em: <[https://vitoria.ifes.edu.br/images/stories/cartilha\\_do\\_protocolo\\_de\\_retorno.pdf](https://vitoria.ifes.edu.br/images/stories/cartilha_do_protocolo_de_retorno.pdf)>. Acesso em: 15/agosto/2021.

INSTITUTO FEDERAL ESPÍRITO SANTO. **Protocolo de Retorno as Atividades Presenciais - Ambientes de Alimentação Coletiva**. Documento eletrônico. Disponível em: < <https://ifes.edu.br/images/stories/-publicacoes/coronavirus/protocolo-retorno/protocolo-retorno-alimentacao-coletiva-diagramado.pdf>>. Acesso em: 15/agosto/2021.

MACHADO, RSP; GONÇALVES ACT; SINFOROSO BT; SANTOS, GF; RODRIGUES, JG; RAMALHO, JM; DIAS, RS; SCHIAVONE, T. **Alimentação Coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática**. Maio 2020. 25 p. Disponível em: [www.ru.ufrj.br](http://www.ru.ufrj.br). ISBN: 978-65-00-03318-2.

PREFEITUA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO. SES/SMS. **Protocolo Sanitário de Prevenção à Covid-19 para as Unidades Escolares e Creches integrantes do Sistema Municipal de Ensino do Rio de Janeiro.** Versão 1.8. Outubro de 2021. Disponível em: <https://www.rio.rj.gov.br/web/rioeduca/exibeconteudo/?id=12313958>. Acesso em: 23 de novembro de 2021.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Guia de recomendações de biossegurança, prevenção e controle da Covid-19 na UnB.** Disponível em: < [https://www.unb.br/images/Noticias/2020/Documentos/GuiaBiossegurancaUnB\\_2020.pdf](https://www.unb.br/images/Noticias/2020/Documentos/GuiaBiossegurancaUnB_2020.pdf) >. Acesso em: julho/2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Funcionamento e Uso dos Restaurantes Universitários - UNICAMP.** Disponível em: < <https://www.unicamp.br/unicamp/cartilha-covid-19/funcionamento-e-uso-dos-restaurantes-universitarios>>. Acesso em julho/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Plano de Biossegurança da UFES em Tempos de COVID-19.** Disponível em: < [https://ufes.br/sites/default/files/anexo/planobiosseguranca\\_classic\\_v2d\\_0.pdf](https://ufes.br/sites/default/files/anexo/planobiosseguranca_classic_v2d_0.pdf) > Acesso em: julho/2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Campus Macaé. **Recomendações de Biossegurança para retorno gradual às atividades presenciais na UFRJ/Macaé.** Disponível em: < <http://www.macaue.ufrj.br/images/COVID19/Manual-de-Recomendaes-do-GT-Ps-Pandemia-UFRJ-Maca---Verso-21.pdf>>. Acesso em 18/agosto/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE. **Cartilha - Funcionamento do Restaurante Universitário no Contexto Pós-pandemia.** Disponível em: < [http://ru.ufrn.br/wp-content/uploads/2021/04/Cartilha\\_BiossegurancaRU\\_Final\\_06.04.21-2.pdf](http://ru.ufrn.br/wp-content/uploads/2021/04/Cartilha_BiossegurancaRU_Final_06.04.21-2.pdf) >. Acesso em julho/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. **Relatório GT - Modelo de retorno às atividades presenciais.** Documento eletrônico. Disponível em: < [https://www.ufrgs.br/coronavirus/wp-content/uploads/2020/09/Relatorio\\_GT\\_Retorno\\_v5.pdf](https://www.ufrgs.br/coronavirus/wp-content/uploads/2020/09/Relatorio_GT_Retorno_v5.pdf) >. Acesso em: 18/agosto/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE SÃO FRANCISCO. **Protocolo de Biossegurança - Planejamento das Atividades Acadêmicas e Administrativas Presenciais** - UNIVASF. Disponível em: < <https://portais.univasf.edu.br/noticias/univasf-divulga-protocolo-de-biosseguranca-planejamento-das-atividades-academicas-e-administrativas-presenciais/protocolo-de-biosseguranca-univasf.pdf>>. Acesso em: agosto/2021.

*(Assinado digitalmente em 11/02/2022 17:40)*  
ROBERTO DE SOUZA RODRIGUES  
REITOR

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufrj.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **565**, ano: **2022**, tipo: **PORTARIA**, data de emissão: **08/02/2022** e o código de verificação: **a2852d8c55**