



**PROTOCOLOS DE BIOSSEGURANÇA
PARA FUNCIONAMENTO DO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
UERJ EM TEMPOS DE COVID-19**

Protocolos de biossegurança para funcionamento do restaurante universitário
UERJ em tempos de COVID-19

Elaborado por:

Shigeno de Paiva Kuriya

Amanda Macêdo Cardoso

Kelly Cristina Moreira Gomes

Revisado: Patrícia Maria Périco Perez

Rio de Janeiro
2021

SUMÁRIO

Apresentação	3
Informações gerais	4
Restaurante Universitário UERJ.....	4
Localização	5
Estrutura	5
Regras de acesso e horário de funcionamento	6
Cardápio.....	7
Uso solidário.....	8
Achados e perdidos	9
Contatos	9
Reabertura do restaurante universitário UERJ os tempos de COVID -19	10
Equipamentos de proteção individual e capacitação dos funcionários.....	11
Sinalização e distanciamento físico.....	12
Organização do espaço físico e distribuição da refeição	14
Procedimentos de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	16
Considerações finais	17
Referências	18
Apêndices.....	21
Apêndice 1 - Orientações sobre os protocolos de biossegurança, os usuários, localizado na entrada do restaurante universitário	21
Apêndice 2 - Placa de orientação sobre os erros e acertos ao usar a máscara e o correto descarte	22
Apêndice 3 - Placa de orientação etiqueta respiratória para prevenção ao novo coronavírus.....	23
Apêndice 4 - Placa de orientação dos procedimentos corretos de fricção antisséptica das mãos com preparações alcoólicas e higienização adequada das mãos	24
Apêndice 5 – Instruções sobre o uso do tapete sanitizante localizada na entrada do restaurante universitário.....	25
Apêndice 6 – Treinamentos realizados com os funcionários do restaurante universitário antes o retorno as atividades presenciais	26

APRESENTAÇÃO

Em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou estado de pandemia para *Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2* (SAR-COV-2) ou COVID-19, o vírus alcançou uma disseminação mundial, com transmissão de pessoa para pessoa. A crise sanitária imposta pelo novo coronavírus permanece até o momento, agravada com a circulação de cepas mais agressivas e com poucas demonstrações de melhora, senão pela cobertura vacinal de toda a população, concomitantemente com adoção de medidas de prevenção.

Perante os desafios impostos pela pandemia é necessário fortalecer as medidas para evitar a propagação do vírus em toda a cadeia de alimentos, da produção até a distribuição, através da implantação de protocolos de biossegurança práticos e adaptados a cada necessidade. Os protocolos são instrumentos de padronização de condutas, com informações e normas para uniformização de atividades, enquanto a biossegurança corresponde a um conjunto de ações relativas à prevenção, controle e eliminação de riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente (Brasil, 2010).

Esse documento tem o objetivo de informar os usuários do Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (RU UERJ) quanto à dinâmica de seu funcionamento durante a pandemia, além de divulgar as principais medidas adotadas para garantir a produção segura de refeições e a prevenção do COVID-19. Os protocolos foram elaborados baseados em estudos técnicos com orientações específicas para unidades produtoras de refeições, sendo consolidado por medidas de biossegurança coletivas e individuais, para que alunos, servidores e colaboradores possam retornar ao RU UERJ com segurança e respeito à vida.

INFORMAÇÕES GERAIS

- **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UERJ**

Em 2006 a prefeitura do campus Maracanã da UERJ desenvolveu um projeto arquitetônico para implantação do RU e designou, através da Portaria 244/Reitoria/2006, uma comissão de docentes do Instituto de Nutrição (INU), com o objetivo de realizar um estudo preliminar de viabilidade do projeto. O estudo foi realizado, mas não se desdobrou na construção efetiva do RU. No ano de 2008 o projeto foi retomado, sendo criada a Portaria 1018/Reitoria/2008, que constituiu uma comissão composta por três docentes do INU, cujas atribuições foram planejar, organizar e operacionalizar o Restaurante Universitário.

Assim, após anos de reivindicações da comunidade acadêmica, o projeto de um restaurante universitário finalmente começou a sair do papel. Após dois anos de obras, o RU abriu suas portas ao público no segundo semestre de 2011.

Em março de 2020, através da Resolução 04/2020, foi criada a Pró-Reitoria de Políticas e Assistência Estudantis (PR4), sua estrutura é composta pela Coordenadoria de Alimentação e Mobilidade Espacial (CAAM) e demais órgãos da UERJ, voltados especificamente para as políticas estudantis, que visam a permanência com qualidade dos discentes. Dentre as atribuições da CAAM está a coordenação das ações de acesso e permanência nos campi UERJ, incluindo a alimentação estudantil. Diante desta nova estrutura, em setembro de 2020 através do ato executivo de decisão administrativa (AEDA) 56/2020 da Reitoria, foi modificada a conformação da PR4 incluindo em sua estrutura administrativa, o Restaurante Universitário “Bruno Alves dos Santos”, sendo coordenado pela CAAM.

O restaurante universitário da UERJ é um espaço para além da oferta de refeições diárias, o que por si só, já é uma política pública para garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. O RU viabiliza um espaço para promoção da saúde, para experimentação de cardápios comprometidos com a alimentação saudável e higienicamente seguros, para divulgação científica sobre alimentação e nutrição, principalmente, de comensalidade e a preços subsidiados para todos os estudantes.



- **LOCALIZAÇÃO**

O Restaurante Universitário se localiza na área externa do Pavilhão Reitor João Lyra Filho, no Campus Maracanã da UERJ, no mesmo prédio onde se localiza o Teatro Noel Rosa. Outro ponto de referência é a agência bancária, que se situa no andar inferior ao Restaurante Universitário.



- **ESTRUTURA**

O restaurante universitário possui 1700m² de área, com três linhas de distribuição de refeições, 330 lugares, incluindo lugares reservados para os portadores de necessidades especiais, área de distribuição das refeições embaladas, locais para a higienização das mãos, banheiro masculino e feminino, com sanitários adaptáveis aos cadeirantes, rampa de acessibilidade para cadeirantes, piso tátil de alerta e direcional (função de alertar sobre obstáculos e orientar o trajeto), e uma área onde se localiza todo o processo produtivo das refeições, onde a maioria dos setores são envidraçados com a finalidade de

permitir a conexão visual entre os ambientes e a oportunidade dos usuários observarem de perto as diferentes etapas do preparo da refeição, trazendo uma aspecto de transparência e aprendizado. O serviço de produção das refeições no RU é realizado por empresa terceirizada, selecionada através de processo licitatório, coordenado por uma equipe técnica de nutricionistas (empresa terceirizada) e todo o processo de planejamento, preparo e distribuição das refeições é fiscalizado por equipe técnica da universidade (nutricionistas UERJ) visando ofertar uma refeição saudável, com qualidade nutricional e sensorial, segura do ponto de vista higiênicossanitário.



● REGRAS DE ACESSO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Para realizar as refeições (almoço e jantar) no Restaurante Universitário é necessário ter em mãos o Cartão UERJ, de uso pessoal e intransferível, o acesso ao RU é controlado por meio de catracas eletrônicas que leem o cartão, sendo este acesso permitido somente uma vez por refeição. Alunos do curso de graduação devem acessar o sistema aluno on-line, escolher a opção Cartão Uerj e seguir o passo a passo para enviar a foto de acordo com as recomendações.

Através deste sistema, é possível acompanhar, também, o andamento do processo de confecção do cartão.

Os alunos dos cursos de mestrado e doutorado, servidores e residentes devem enviar mensagem para o endereço de e-mail cartaoru@uerj.br com nome completo, matrícula e CPF, anexando a foto que deve constar no cartão em formato jpg.

Não é possível realizar o pagamento das refeições com cartão de débito ou crédito. Portanto, o usuário precisa colocar créditos em dinheiro no Cartão UERJ nos Postos de Recarga (“Moedeiros”) localizados no *hall* em frente à Divisão de Segurança, no térreo do Pavilhão João Lyra Filho.

O acompanhamento das questões relativas ao cartão UERJ está cargo da Coordenadoria de Alimentação e Mobilidade Espacial (CAAM).

VALOR DA REFEIÇÃO

- ✓ Alunos de graduação, mestrado e doutorado: R\$ 3,00
- ✓ Alunos do sistema de cotas: R\$ 2,00
- ✓ Servidores técnico-administrativos e docentes: R\$ 14,25
- ✓ Refeição embalada para todas as categorias: R\$ 14,25

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- ✓ Segunda a Sexta
- ✓ Almoço: 10h30min às 14:30min
- ✓ Jantar: 17h às 20h
- ✓ Refeição embalada: somente almoço de 11h às 14h

● CARDÁPIO

O cardápio do RU é elaborado por nutricionistas e segue as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), através da oferta de alimentos adequados e saudáveis, sendo priorizada a presença de frutas, hortaliças, valorizando-se

alimentos tradicionais da culinária brasileira e respeitando os hábitos culturais e alimentares dos usuários, desta forma, sendo portanto, um facilitador de uma prática alimentar saudável.

Na execução do cardápio do RU são usados somente alimentos *in natura*, não sendo permitido o uso de alimentos ultraprocessados (almôndegas prontas, frango empanado, hambúrguer e similares; temperos como condimentos preparados para caldos, realçadores de sabor, amaciantes para carnes, molhos para saladas, entre outros). Além disso, para minimizar a oferta de sal nas refeições produzidas no RU, são utilizadas ervas aromáticas e especiarias naturais em detrimento de condimentos industrializados. As técnicas de cocção mais utilizadas na unidade são os grelhados, refogados, cozidos, ensopados e assados, com diminuição da incidência de frituras no cardápio. Na elaboração do cardápio também é considerada a diversidade de cores que contribui para uma melhor apresentação visual, o que interfere nas escolhas alimentares, satisfação dos comensais e representa uma alimentação variada, equilibrada, rica em nutrientes, vitaminas e minerais.

ESTRUTURA DO CARDÁPIO
✓ 02 tipos de saladas, tipo I (vegetais folhosos) e tipo II (Vegetal A e/ou B sob a forma crua ou cozida)
✓ Prato Principal
✓ Opção Ovolactovegetariana
✓ Guarnição
✓ Acompanhamentos (arroz parboilizado ou arroz integral e feijão)
✓ Sobremesas (fruta ou doce)

- **USO SOLIDÁRIO**

O RU capacidade para 330 lugares, que precisam dar conta de atender o maior número de pessoas da comunidade UERJ, composta de discentes, docentes e técnicos administrativos. Desta forma, para o bom funcionamento do

restaurante é necessário que se use o espaço com consciência, cedendo sua vez assim que acabar a refeição.



- **ACHADOS E PERDIDOS**

Na área administrativa do RU possui o serviço de achados e perdidos para os objetos encontrados nas dependências do RU. O setor realiza a guarda temporária dos objetos e posteriormente encaminha ao setor de achados e perdidos do Campus Maracanã para a guarda e futuras providências. No RU a entrega ao usuário é realizada perante a descrição do objeto perdido pelo usuários.

- **CONTATOS**

CONTATOS RU/UERJ
✓ Site: http://www.restauranteuniversitario.uerj.br/
✓ Facebook: RU UERJ – Projeto qualidade das refeições
✓ Instagram: @ru.uerj
✓ Telefone: (21) 2334-0006
✓ E-mail: restauranteuniversitariouerj@gmail.com

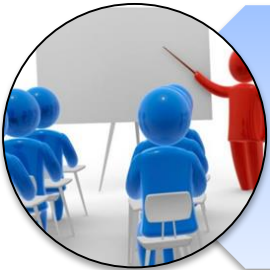
REABERTURA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UERJ NOS TEMPOS DE COVID-19

Todo o processo produtivo das refeições no restaurante universitário UERJ segue as recomendações da legislação nacional vigente, RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), todos os procedimentos visam assegurar a oferta de refeições seguras do ponto de vista higiênicossanitário. Com o surgimento da pandemia, alguns procedimentos necessitaram ser reforçados ou alterados, para atender o público que circula no RU/UERJ de forma consciente e segura. Com base no plano de retomada das atividades presenciais na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), nas orientações da Coordenação de Segurança do Trabalho (COSET/DESSAUDE), no Guia de Ações a Serem Implementadas na Reabertura de Restaurantes Universitários no Cenário Pós-pandemia de COVID-19, no Protocolo de Biossegurança da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), nas premissas para reabertura dos estabelecimentos por meio dos decretos oficiais estaduais e nas recomendações oficiais, em especial da Organização Mundial da Saúde (OMS), da Organização Pan Americana da Saúde (OPAS) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a equipe de nutricionistas responsáveis pela fiscalização do Restaurante Universitário da UERJ elaboraram os protocolos de biossegurança relacionados a área física, funcionários e usuários para reabertura do RU UERJ.

- **EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**



Uso de máscaras de proteção individual e descartável tripla camada por todos os funcionários, com substituição a cada 3-4 horas ou quando estiverem sujas ou úmidas.



Funcionários orientados sobre a pandemia e capacitados sobre o correto uso das máscaras, etiqueta respiratória, higiene pessoal, importância da correta higienização das mãos, distanciamento em áreas comuns e uso correto dos uniformes.



Fixação de cartazes nas portas dos setores da área de produção do restaurante, informando a quantidade máxima permitida de trabalhadores no local.

- **SINALIZAÇÃO E DISTANCIAMENTO FÍSICO**



Fixação na entrada do restaurante universitário dos protocolos gerais de biossegurança.



Fixação de cartazes informando a obrigatoriedade do uso de máscaras pelos usuários, na entrada do restaurante universitário, na fila de acesso e nas dependências internas do mesmo. Sendo permitido somente a retirada no momento do consumo da refeição



Informação que as máscaras não devem ser dispostas sobre as mesas.



Sinalização no refeitório que as mesas estão limitadas para apenas duas pessoas.



Disponibilização de informações na entrada do RU e em pontos estratégicos sobre os erros e acertos ao usar a máscara, o correto descarte e orientações sobre a etiqueta respiratória como prevenção.



Fixação de orientações, junto às pias de higienização de mãos e nos dispensers de álcool em gel 70%, sobre a correta higienização das mãos e uso do álcool 70%.



Demarcações no piso para garantir o distanciamento entre as pessoas que aguardam atendimento, mantendo a distanciamento mínimo de 1m.



Avisos e orientações em locais visíveis no restaurante universitário sobre a necessidade de manter o distanciamento mínimo de 1m entre os usuários obedecendo, às demarcações no piso.



Avisos e orientações nos banheiros masculino e feminino sobre a necessidade de manter o distanciamento mínimo de 1m entre os usuários, obedecendo às demarcações no piso.



Restrição de acesso aos banheiros masculino e feminino à quantidade máxima em seu interior, com fixação de cartazes nas portas informando a quantidade máxima permitida no seu interior.



Disponibilização no corredor de saída do refeitório um coletor para descarte de máscaras descartáveis.

- **ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO**



Disposição de tapete sanitizante na entrada do restaurante universitário, com cartaz de orientação sobre a utilização, e colocação de um totem com álcool em gel 70%.



Controle do fluxo e acesso de pessoas na roleta eletrônica, evitando aglomerações e assegurando a distância segura mínima de 1m.



Colocação e identificação de dispenser de álcool em gel 70% junto às pias de higienização das mãos, antes dos balcões de distribuição dos alimentos, no refeitório e na área de retirada das refeições embaladas.



Instalação de barreiras físicas nos balcões de distribuição, com fechamento frontal e lateral, de material impermeável, a fim de proteger o alimento, reduzir o contato entre os profissionais do RU e os usuários, visando reduzir o contágio por meio de secreções respiratórias e saliva.



Toda a composição do cardápio será servida por funcionários do restaurante universitário, assim como a distribuição de bandejas, pratos, talheres, copos, guardanapos e fornecimento de temperos individuais (sachês).

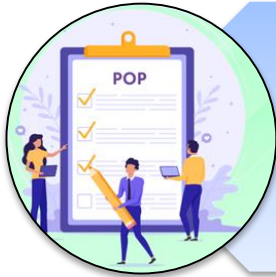


Disposição das mesas e cadeiras na distância segura de 1 metro entre as mesas e pessoas, a fim de manter o distanciamento recomendado. Fixação de cartazes sobre o distanciamento entre mesas e cadeiras e a proibição de reposicionar o mobiliário.



Fica vetado o uso de bebedouros com jato inclinado, sendo permitida apenas a utilização do bebedouro para encher garrafas e/ou copos de uso individual.

- **PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**



Intensificação das novas rotinas de higienização em todos os setores do restaurante universitário.



Higienização das mesas e cadeiras com produtos sanitizantes, utilizados na unidade, sempre após o término de cada refeição.



Aumento da frequência de higienização das superfícies em que os funcionários e usuários tocam usualmente, como roletas, maçanetas das portas, alças dos equipamentos, balcões, carros transportes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O reforço na comunicação visual através de cartazes e informações no restaurante universitário UERJ, visa manter os usuários e os funcionários informados sobre os cuidados e a transmissão do novo coronavírus. Desta forma, esperamos que os protocolos de biossegurança implantados e informados no restaurante sejam seguidos, a fim de assegurar o uso consciente do local, diminuindo os riscos de disseminação da doença.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html, Acesso em 08 de jun.2021.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf, Acesso em 08 jun.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus (COVID-19). Brasília, DF. 2020a. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br>, Acesso em 01 jun.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 49/2020: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid19. Brasília, DF, 02jun.2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1> Acesso em 07 jun.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 47/2020:Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid19. Brasília, DF, 03jun.2020c. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/586json-file-1#:~:text=Ementa%3A%20Recomenda%C3%A7%C3%B5es%20sobre%20produtos%20saneantes,a%20pandemia%20de%20COVID%2D19.&text=A%20pandemia%20de%20COVID%2D19%20vem%20causando%20aumento%20dos%20casos,facilidade%20de%20transmiss%C3%A3o%20do%20v%C3%ADrus,> Acesso em 07 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica 48/2020: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília,DF,05jun.2020d.Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0a79c45d7b8bdfbd2bfdb2437, Acesso em 17 jun.2020.

COSET, Coordenação de Segurança do Trabalho. Avaliação de Segurança e Saúde: Medidas Preventivas à contaminação por Covid-19 nas instalações do

Restaurante Universitário UERJ. Rio de Janeiro, UERJ, 7p (Relatório Técnico), 2021.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ. Impactos sociais, econômicos, culturais e políticos da pandemia. Impactos sociais da pandemia Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/impactos-sociais-economicos-culturais-e-politicos-da-pandemia>, Acesso em 03 jun.2021.

KELLY, NR.; MAZZEO, SE.; BEAN, MK. Systematic review of dietary interventions with college students: directions for future research and practice. *J Nutr Educ Behav.*2013; 45 (4): 304-313. OPAS/OMS – ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Folha informativa –COVID-19: Doença causada pelo novo coronavírus. Organização Pan-Americana de Saúde /OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020a.Disponívelem:<https://www.paho.org/pt/covid19#:~:text=O%20que%20%C3%A9%20COVID%2D19,febre%2C%20cansa%C3%A7o%20e%20tosse%20seca>, Acesso em 01 jun.2021.

OPAS/OMS – ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Procedimento de higienização adequada das mãos. Organização Pan-Americana de Saúde /OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020b.Disponívelem:https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5077:higienizacaocorretadasmaosefundamentalparagarantirsegurancadopaciente&Itemid=812#:~:text=De%20acordo%20com%20as%20Diretrizes,organismos%20que%20podem%20causar%20infec%C3%A7%C3%B5es, Acesso em 17ago. 2020.

PEREZ, P.M.P; GUIMARÃES, R.R; MIYAHIRA, R.F; FREITAS, S.M.L. Guia de ações a serem implementadas na reaberturas de restaurantes universitários no cenário pós-pandemia. 1 edição, Piracanjuba, GO, Editora Conhecimento Livre, 2020. *E-BOOK*. Disponível em: <https://conhecimentolivre.org/ebook/guia-de-acoes-a-serem-implementadas-na-reabertura-de-restaurantes-universitarios-no-cenario-pos-pandemia-de-covid-19/> Acesso em 01 jun. 2020.

RIO DE JANEIRO (ESTADO). Decreto nº 46973, de 16 de março de 2020. Reconhece a emergência na saúde pública do Estado do Rio de Janeiro em razão do contágio e adota medidas enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus (COVID-19); e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, RJ, 16mar.2020a. Disponível em: <https://pge.rj.gov.br/covid19/estadual/decretos>, Acesso em 08 jun.2021.

RIO DE JANEIRO (MUNICÍPIO). Decreto Rio nº 47488, de 2 de junho de 2020. Institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento, e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 02 jun. 2020b. Disponível em: https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir_materia/659805/4588, Acesso em 17 jun.2020.

RIO DE JANEIRO (MUNICÍPIO). Resolução SMS nº 4424, de 3 de junho de 2020. Estabelece medidas de prevenção específicas para o funcionamento dos estabelecimentos e atividades que menciona e medidas necessárias à obtenção, utilização e suspensão de uso do Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 04 jun. 2020c. Disponível em: <https://pge.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MTEwNzA%2C>, Acesso em 04 jun.2021.

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Orientações para retomada segura das atividades: Bares, Lanchonetes e Restaurantes, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-bares-lanchonetes-e-restaurantes,8fd433d8e7672710VgnVCM1000004c00210aRCRD>, Acesso em 08 jun. 2021.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Restaurante universitário UERJ. Disponível em: <http://www.restauranteuniversitario.uerj.br/> Acesso em 02 jun. 2021.

WHO - World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916). (WHO Technical Report Series 916). Disponível em <https://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>, Acesso em 02 jun. 2021.

APÊNDICE

Apêndice 1 - Orientações sobre os protocolos de biossegurança para os usuários, localizado na entrada do restaurante universitário.

PROTOCOLOS DE BIOSSEGURANÇA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UERJ



É obrigatório o uso de máscara de proteção, sendo permitida a retirada, somente no momento do consumo da refeição.



É proibido dispor a máscara sobre as cadeiras ou mesas. Não será disponibilizada embalagem para o armazenamento das máscaras.



É obrigatório a higienização das mãos no momento de entrada no RU.



Obedeça a demarcação do piso.



Toda a refeição será porcionada pelo funcionário do RU. Os talheres, pratos, bandejas e temperos também serão entregues individualmente.



Não mude as disposições das mesas e cadeiras



Controle do fluxo e acesso de pessoas na roleta eletrônica, evitando aglomerações e assegurando a distância segura mínima de 1m.

Apêndice 2 - Placa de orientação sobre os erros e acertos ao usar a máscara e o correto descarte.

ERROS E ACERTOS AO USAR A MÁSCARA

*Veja recomendações de infectologistas
sobre como usar o equipamento.*

		
Não deixe o nariz descoberto.	Não deixe o queixo exposto.	Não use máscara larga, com vãos nas laterais.
		
Não cubra apenas as narinas.	Não puxe a máscara para o queixo.	Não encoste na superfície da máscara ao colocá-la ou tirá-la.
		
Tire a máscara de trás para frente, segurando pelos elásticos.	Ao descartar, coloque a máscara em um saquinho, antes de jogá-la na lixeira.	Não deixe a máscara em cima da mesa.
	<ol style="list-style-type: none">1 - Cubra o nariz inteiro e o queixo;2 - Ajuste-a para que não haja vãos nas laterais;3 - Encoste apenas nos elásticos.	

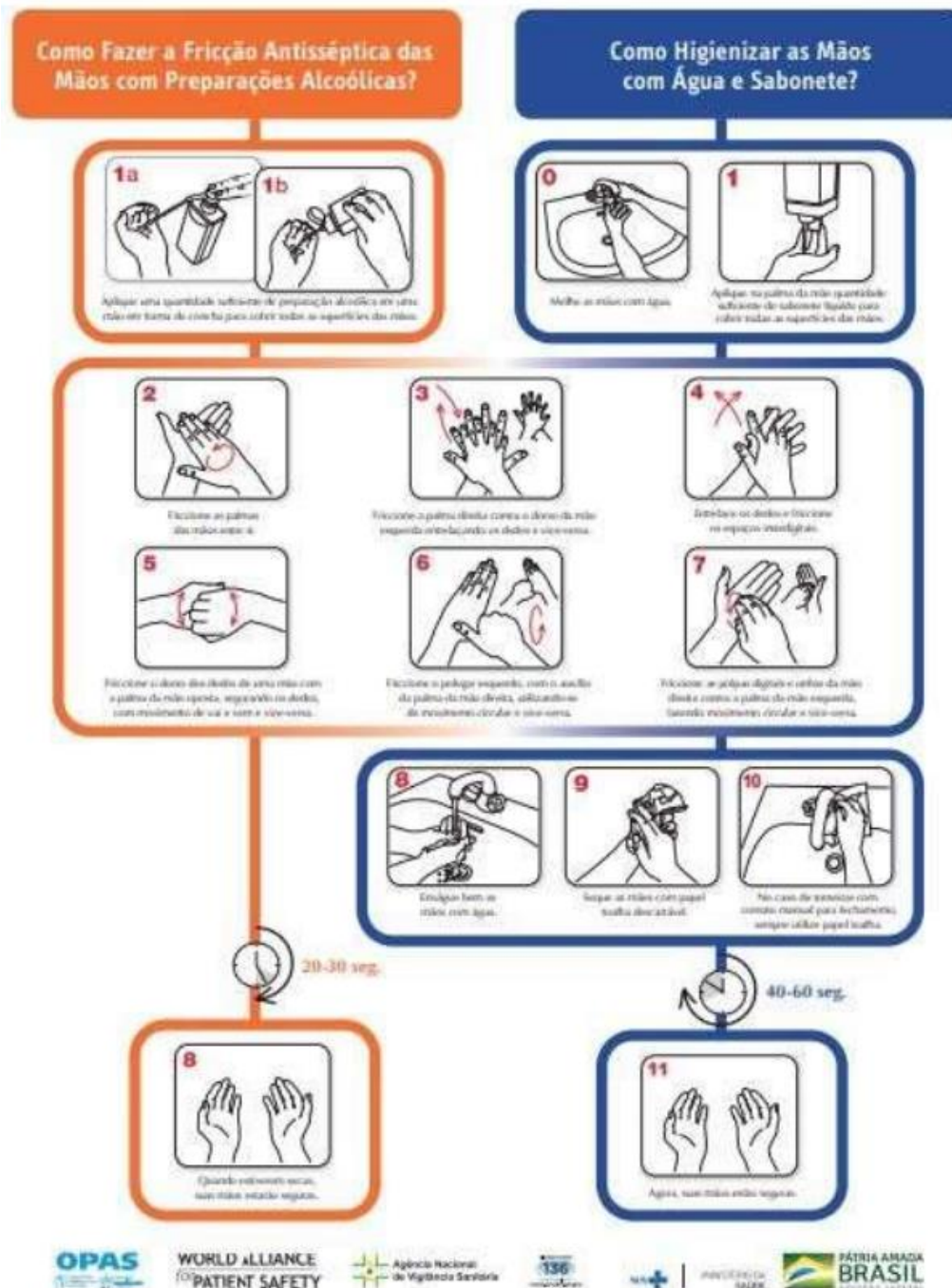
Fonte: Jr. Aguilera

Apêndice 3 - Placa de orientação etiqueta respiratória para prevenção ao novo coronavírus.



Fonte: Jr. Aguilera

Apêndice 4 - Placa de orientação dos procedimentos corretos de fricção antisséptica das mãos com preparações alcoólicas e higienização adequada das mãos.



Fonte: OPAS, Brasil1, 2020.

Apêndice 5 – Instruções sobre o uso do tapete sanitizante localizada na entrada do restaurante universitário.

Como usar:
Prepare Solução Sanitizante:

500 ml de água + 1 colher de sopa de Água Sanitária.

TAPETE 1
SANITIZANTE

Coloque o Tapete Sanitizante na área externa ao seu ambiente e aplique a solução por toda a superfície, até ficar totalmente úmido. Friccione os pés sobre o tapete sanitizante de maneira a limpar os sapatos.

TAPETE 2
ABSORVENTE

Após higienizar os pés no Tapete Sanitizante com a solução água + cloro, passe os pés para secar no tapete mágico com fibras super-absorventes e sucção instantânea.

Fonte: Jr. Aguilera.

Apêndice 6 - Treinamentos realizados com os funcionários do restaurante universitário antes o retorno as atividades presenciais.

