



**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 1700m<sup>2</sup> 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](mailto: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.

<b>ESTRUTURA DO CARDÁPIO</b>
✓ 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**

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

## **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](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](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](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](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](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"><li>1 - Cubra o nariz inteiro e o queixo;</li><li>2 - Ajuste-a para que não haja vãos nas laterais;</li><li>3 - Encoste apenas nos elásticos.</li></ol>	

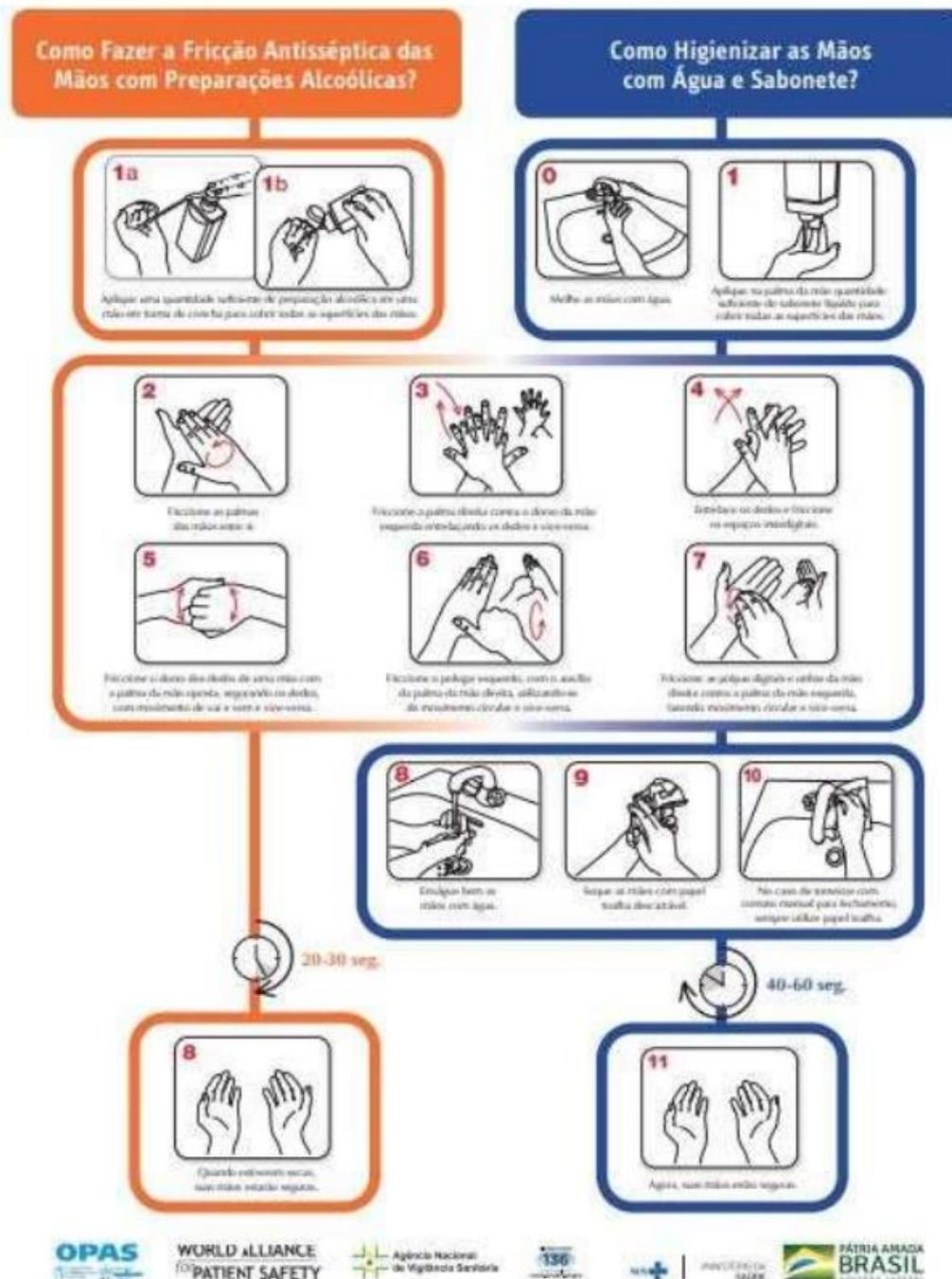
Fonte: Jr. Aguilera

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.

