

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

### Descrição:

Considerando o retorno das atividades acadêmicas no IFC, bem como, a retomada dos serviços de alimentação, faz-se necessário seguir algumas recomendações para prevenção e enfrentamento da COVID-19. Estas orientações têm a finalidade de trazer conhecimento aos gestores, setores responsáveis, manipuladores de alimentos e usuários do serviço e, conseqüentemente, proporcionar um ambiente mais seguro para os trabalhadores e usuários, por meio da adoção de medidas individuais e coletivas de prevenção e proteção.

Todos os procedimentos relacionados às boas práticas são essenciais para a garantia da segurança sanitária dos alimentos. A seguir serão elencados alguns aspectos que merecem maior atenção, considerando a situação de saúde atual relacionada à COVID-19. O presente documento não esgota as possibilidades e recomendações para a prevenção e o enfrentamento à COVID-19, mas apresenta elementos mínimos para o retorno das atividades dos serviços de alimentação no âmbito do IFC, tais como restaurantes, refeitórios e cantinas, sejam de gestão própria ou terceirizada. As recomendações constantes neste POP são complementares aos demais documentos oficiais que tratam do retorno das atividades presenciais na instituição, tais como o Plano de Contingência Institucional para COVID-19 e os demais POPs específicos, os quais devem ser considerados conjuntamente, quando aplicável.

As condições de retorno são consideradas numa perspectiva inédita, onde toda e qualquer decisão deve considerar que os procedimentos e recomendações acerca da COVID-19 estão em constante estudo e aprimoramento, que não se esgotam em curto prazo. Para tanto, as medidas adotadas devem considerar essa transitoriedade e a nova realidade de convivência com a COVID-19.

### Público-alvo:

1. Manipuladores de alimentos
2. Gestores dos *campi* e setores responsáveis
3. Usuários de refeitórios/restaurantes/cantinas

Elaborado por:	Revisado por:
Nutricionistas do IFC	GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

### Procedimentos / Descrição da atividade:

Para melhor compreensão, destacam-se algumas definições dadas pela [Resolução RDC nº 216/2004](#), da ANVISA:

- **Manipulador de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a **limpeza** (operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a **desinfecção** (operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento).
- **Antissepsia:** operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

## 1. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Para as práticas de higienização e manipulação dos alimentos os manipuladores devem seguir as recomendações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

As recomendações voltadas aos manipuladores de alimentos são aplicáveis a todos os servidores e funcionários terceirizados que desempenham esta atividade no âmbito do IFC.

### Recomendações ao manipulador de alimentos:

**1.1. Esteja ainda mais atento à correta lavagem das mãos e antebraços! É necessário fazê-la regularmente, no intervalo máximo de 1 hora, e sempre que necessário e, principalmente:**

- Antes de começar o trabalho;
- Antes e após a troca de uniforme, máscaras e luvas;
- Após tossir, espirrar, coçar/assoar o nariz, tocar na máscara, no rosto ou nos cabelos;
- Antes e após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos higienizados, cozidos ou prontos para o consumo;
- Antes de embalar talheres e guardanapos;
- Após tarefas de limpeza;
- Após manusear lixo, sobras, restos e outros resíduos;
- Depois de usar o banheiro ou o vestiário;
- Após manusear celular, dinheiro, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- Antes de comer;
- Após comer, beber ou fumar;
- Após retornar dos intervalos;
- A cada início, interrupção ou troca de atividade.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Catarinense	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP</b>	Versão	02
	<b>SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	Data de publicação	11/12/2020

**1.2.** Ao lavar as mãos, utilize água corrente e sabão líquido ou outro produto específico para este fim. Lembre-se de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo o dorso, as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos.

**1.3.** O passo a passo para a higienização das mãos está descrito no **ANEXO I** e também estará disponível de forma impressa nos lavatórios, ou ainda, pode ser visualizado por meio do link < <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-com-o-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua> >. Recomenda-se que o procedimento completo de higienização tenha duração de 40 a 60 segundos.

**1.4.** O álcool em gel 70% é mais eficaz após a lavagem correta das mãos. Após utilizar o álcool, aguarde 20 a 30 segundos ou até a secagem completa das mãos, para reiniciar as atividades.

**1.5.** Mantenha higiene e asseio pessoal. Tome banho e lave os cabelos diariamente. Não use barba/bigode. Mantenha os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes. Deixe as unhas curtas e limpas, sem esmaltes ou base. Não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, pulseira, relógio, colar, piercing e brincos.

**1.6.** Não manipule alimentos se estiver doente, se apresentar cortes ou feridas nas mãos ou se tiver sintomas gastrointestinais e/ou respiratórios, sejam esses sintomas relacionados à COVID-19 ou não. Nestes casos, comunique sua chefia imediatamente.

**1.7.** Caso as atividades sejam desenvolvidas por mais de um manipulador ao mesmo tempo, mantenha a distância mínima de 1,5 metros dos demais.

**1.8.** Evite cumprimentar qualquer pessoa com abraços, beijos e apertos de mãos.

**1.9.** Utilize uniformes exclusivos para as atividades de manipulação de alimentos. O uniforme deve estar limpo e ser utilizado somente nas dependências do restaurante/refeitório/cantina; deve ser lavado e trocado diariamente e sempre que necessário. Guarde os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e sem contato com calçados. Após lavados armazene-os em saco plástico ou em outro material adequado.

**1.10.** Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.

**1.11.** Os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário.

**1.12.** Recomenda-se que sejam utilizadas, preferencialmente, máscaras **descartáveis** durante as atividades de manipulação de alimentos.

**1.13.** As máscaras devem ser trocadas a cada 2 ou 3 horas de uso, no máximo. Caso a máscara esteja úmida, suja ou danificada deve-se substituí-la imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior.

Elaborado por:	Revisado por:
Nutricionistas do IFC	GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

**1.14.** A máscara deve ser de uso individual, bem ajustada ao rosto e cobrir totalmente boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Para utilização de máscaras caseiras, é necessário seguir as recomendações de confecção, utilização e higienização indicadas pelos órgãos oficiais ([vide Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS, Portaria nº 224 de 03/04/2020, da Secretaria de Estado da Saúde de SC e Orientação da OPAS sobre o uso de máscaras no contexto da COVID-19](#)).

**1.15.** Veja como colocar a máscara:



Fonte: Ministério da Saúde

**1.16.** Veja alguns cuidados que devem ser observados quanto ao uso de máscara:

- As máscaras devem estar limpas e íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste no rosto e em tamanho suficiente para proteger plenamente nariz e boca.
- As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas em nenhuma hipótese.
- As máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente boca e nariz. Não devem ser usadas com o nariz descoberto, por exemplo. Não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, topo da cabeça, etc.
- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, remova a máscara cuidadosamente pelos elásticos ou tiras presos às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar a parte frontal.
- Evite tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienize as mãos.
- Lave corretamente as mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.

**1.17.** Sempre que a máscara apresentar perda de ajuste ao rosto ou danos que possam diminuir sua proteção (deformação, desgaste, etc.) deverá ser descartada. Máscaras de TNT não podem ser lavadas e nem reutilizadas, devendo ser descartadas imediatamente após o uso, em local apropriado. As máscaras usadas que forem reutilizáveis devem ser colocadas em sacos plásticos de forma a seguir com o processo de higienização.

**1.18.** O uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive de manter o distanciamento entre as pessoas, sempre que a atividade permitir. Atenção: se as máscaras forem usadas por um longo período de tempo ou não

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

forem higienizadas adequadamente, podem facilitar a transmissão da COVID-19.

- 1.19.** Em complemento ao uso de máscaras, os manipuladores de alimentos podem utilizar escudo de proteção facial de polímero (face shield) durante o preparo, o transporte e a distribuição de alimentos como medida adicional de proteção. O escudo de proteção facial de polímero (face shield) não deve ser utilizado próximo a fontes de calor e deve ser higienizado a cada hora e sempre que necessário.
- 1.20.** Segundo a [Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#), não há recomendação de autoridades de saúde sobre o uso de luvas em serviços de alimentação como estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus.
- 1.21.** Recomenda-se a utilização de luvas somente em situações específicas: para o manuseio de alimentos prontos e utensílios já higienizados; no servimento e na distribuição das refeições; no recebimento de utensílios para higienização; no manejo dos resíduos e na higienização dos ambientes e superfícies. Deve ser observado o uso de luva apropriada para cada atividade.
- 1.22.** Ao utilizar luvas, estas devem ser trocadas sempre que necessário (quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas; quando o material estiver sujo; e a **cada mudança de procedimento**). Cuidado com a falsa sensação de segurança! **O uso de luvas não substitui a correta lavagem das mãos na frequência necessária.**
- 1.23.** Não carregue ou encoste no uniforme os utensílios sujos recolhidos das mesas.
- 1.24.** Não é permitido fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento durante as atividades. Também deve-se evitar tocar a máscara, o rosto, o nariz, a boca e os olhos. Essas recomendações valem para todos os momentos dedicados ao serviço de alimentação.
- 1.25.** As superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devem estar limpos. Para tanto, devem ser utilizados produtos de limpeza devidamente regularizados na Anvisa e indicados para essa finalidade. Confira sempre as informações na embalagem do produto.
- 1.26.** Redobre os cuidados quanto à higienização das bandejas, pratos e talheres. Certifique-se do perfeito funcionamento da máquina de lavar, como temperatura de lavagem e enxágue, quantidade de sabão, etc. Quando não houver esse equipamento, lavar com água e sabão (ou detergente neutro), fazer o enxágue com água fervente, realizar a secagem dos utensílios com panos descartáveis e borrifar álcool 70% após a lavagem manual. Armazená-los em local protegido até a utilização.
- 1.27.** Ao utilizar alimentos que são habitualmente consumidos crus, tenha maior atenção com a procedência e a higienização destes.
- 1.28.** Dê atenção à higiene dos fornecedores, em especial aos veículos e caixas de

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP</b>	Versão	02
	<b>SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	Data de publicação	11/12/2020

transporte. Informe aos entregadores sobre os cuidados adotados no contexto da pandemia, indique o local adequado para higienização das mãos, disponibilize álcool 70%, não compartilhe canetas e objetos de uso pessoal e não permita que entrem na área de manipulação e distribuição de alimentos.

- 1.29.** Higienize as mãos antes e depois das tarefas de recebimento de alimentos.
- 1.30.** Na entrega, verifique a validade dos alimentos. Recuse aqueles com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.
- 1.31.** Em local específico para o recebimento dos produtos, retire-os das caixas do fornecedor e transfira para as caixas próprias do serviço, previamente higienizadas. Nunca coloque ou armazene os alimentos diretamente sobre o chão. Após cada recebimento, a área deve ser higienizada. Na sequência do recebimento, as embalagens dos produtos devem ser higienizadas/desinfectadas e armazenadas adequadamente, em local protegido.
- 1.32.** Limpe as embalagens dos produtos antes de abri-las:
- Embalagens de vidro, lata e plásticos rígidos: lave com água e sabão líquido e após seque com papel toalha;
  - Embalagens plásticas flexíveis, de papelão ou cartonadas: borrife álcool 70% e seque com papel toalha.
  - **Caso não seja possível higienizar as embalagens deve-se realizar uma “quarentena”, colocando os itens em local adequado e destinado exclusivamente para esta finalidade. Etiquetar com a data de recebimento e respeitar os tempos conforme quadro abaixo:**

<b>Material</b>	<b>Tempo de quarentena</b>
Plástico, papel e aço	5 dias
Vidro e madeira	4 dias
Alumínio	8 horas

Fonte: adaptado de FNDE, 2020.

- 1.33.** Para higienização de frutas, legumes e verduras: faça a seleção e retirada de partes e unidades deterioradas, com sujidades e/ou pragas; lave cuidadosamente em água corrente (um a um, folha a folha); deixe de molho por 15 minutos em solução hipoclorada (diluição: 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água) ou com água e hipoclorito de sódio (conforme tempo e diluição recomendados pelo fabricante); enxágue em água corrente e proteja até a utilização.
- 1.34.** Higienize as superfícies e utensílios após a manipulação de alimentos crus, a fim de evitar que sejam fonte de contaminação.
- 1.35.** Evite o contato direto e indireto de alimentos crus com cozidos, semi preparados e

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

prontos para o consumo.

- 1.36.** Esteja atento às recomendações de tempo e temperatura para o preparo e a distribuição dos alimentos.
- 1.37.** Caso seja necessário o transporte de alimentos para outras unidades, este deve ser feito em veículo próprio para este fim. O veículo utilizado deve ser mantido limpo e as superfícies desinfetadas com álcool 70%, assim como as caixas térmicas, que deverão ser higienizadas antes e após cada uso. Durante o transporte e a distribuição deverão ser respeitadas todas as orientações de boas práticas.
- 1.38.** Siga os mesmos procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos para a higienização do kit de alimentação escolar (quando houver).
- 1.39.** Fique atento para sinais e sintomas de COVID-19 e avise sua chefia para avaliar o afastamento preventivo das atividades. Da mesma forma, comunique sobre sinais e sintomas ou caso suspeito/confirmado em pessoa que coabita a mesma residência. Por medida de segurança, o colaborador que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, conforme recomendação médica.
- 1.40.** Todo manipulador deve conhecer e cumprir as determinações da **Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [Para ler a resolução, acesse o site da ANVISA ou clique aqui.](#)
- 1.41.** Leia a **Cartilha da ANVISA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. [Para consultá-la, acesse o site da ANVISA ou clique aqui.](#)
- 1.42.** Se possível, faça o curso de capacitação *on-line* e gratuito disponibilizado pela ANVISA, sobre boas práticas para manipulação de alimentos. [Para acessá-lo, dirija-se ao site da Escola Virtual.Gov ou clique aqui.](#)
- 1.43.** Consulte frequentemente as informações divulgadas pelo Ministério da Saúde (<https://www.gov.br/saude/pt-br> / <https://coronavirus.saude.gov.br/>), pela Organização Mundial de Saúde (<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>) e por outros órgãos oficiais. Siga as orientações destes para contenção e prevenção da COVID-19.

## **2. GESTORES DOS CAMPI E SETORES RESPONSÁVEIS**

**Recomendações aos gestores dos *campi* e setores responsáveis pelo serviço de alimentação no IFC:**

**2.1.** Fixar nas dependências do restaurante/refeitório/cantina, nos lavatórios e sanitários, na copa/cozinha, nas salas de convivência e em outros ambientes de circulação, o [passo a passo para a correta higienização das mãos](#) (ANEXO I).

**2.2.** Garantir aos manipuladores e comensais, lavatórios para higienização das mãos

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

abastecidos com água, sabão/sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado (ou outro sistema seguro para secagem das mãos), álcool em gel 70% e lixeira com tampa e sem acionamento manual.

**2.3.** Instalar na entrada dos refeitórios, quando possível, lavatórios para higienização das mãos abastecidos com água, sabão/sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado (ou outro sistema seguro para secagem das mãos), álcool em gel 70% e lixeira com tampa e sem acionamento manual.

**2.4.** Disponibilizar, na entrada do refeitório, sacos plásticos para que os usuários possam armazenar a máscara durante as refeições.

**2.5.** Disponibilizar álcool em gel a 70% para uso pelos manipuladores de alimentos nos sanitários e nas áreas de manipulação e distribuição de alimentos; e para todos os usuários, em locais de fácil acesso nos refeitórios, tais como entradas e saídas, início e fim de *buffets*, etc.

**2.6.** Fornecer aos manipuladores de alimentos, os equipamentos de proteção e segurança indicados pelo Ministério da Saúde e demais órgãos oficiais (tais como luvas descartáveis, máscaras e outros) e solicitar às empresas, o fornecimento destes para os terceirizados.

**2.7.** Garantir, na medida do possível, o distanciamento físico de 1,5 metros entre os trabalhadores. Quando não for possível manter o distanciamento entre estes, devem ser reforçadas práticas de higiene e limpeza para reduzir o risco de disseminação do vírus. O uso de barreiras físicas também pode ser implementado.

**2.8.** Não permitir que trabalhadores externos entrem no local de manipulação de alimentos. Pessoas que não fazem parte da equipe de manipuladores, inclusive aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os serviços ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem seguir as mesmas regras de boas práticas dos manipuladores, durante a permanência no ambiente de manipulação.

**2.9.** Providenciar o fornecimento de sanitizantes para higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como, para higienização das mãos dos trabalhadores e usuários.

- Os produtos devem ser regularizados pela ANVISA e adequados para a finalidade a que se destinam (recomenda-se a leitura do rótulo). Para correta utilização, deve-se seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes.
- Para higienização das mãos é indicado o fornecimento de sabão/sabonete líquido inodoro antisséptico e álcool em gel a 70%. É vedado, para higienização das mãos, o uso de sabonete em barra, sabão em barra/pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos não indicados para este fim.
- Para a limpeza, dependendo da superfície e do tipo de processo, podem ser utilizados água e sabão, detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (à base de álcool) e álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°). Na limpeza, o álcool em concentração baixa serve apenas para remover sujeiras e não

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

atua contra os microrganismos.

- Para a desinfecção podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1% (água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo), álcool 70% e outros desinfetantes (sempre deve-se seguir a orientação do rótulo).
- Recomendações sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos podem ser acessadas na [Nota Técnica nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA](#).

**2.10.** Definir pessoas responsáveis especificamente pelos serviços de limpeza, as quais deverão manter o registro das atividades realizadas. Os funcionários responsáveis pela limpeza e descarte de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

**2.11.** Determinar que os utensílios sejam adequadamente higienizados com com solução clorada ou produto aprovado pela ANVISA antes e após o uso e sempre que se fizer necessário.

**2.12.** Determinar a utilização de materiais e utensílios de limpeza exclusivos para os espaços de manipulação e distribuição de alimentos (identificar que são para uso exclusivo nestes locais).

**2.13.** Determinar que a higienização das superfícies e áreas comuns (como restaurante/refeitório/cantina, salas de convivência e banheiros) seja realizada com maior frequência. A limpeza e desinfecção com álcool 70% das superfícies de maior contato, tais como bancadas, balcões, maçanetas, interruptores e corrimãos, mesas, cadeiras, bancos e similares deve ser feita a cada uso e sempre que se fizer necessário.

**2.14.** Não utilizar objetos de decoração, jogos americanos e toalhas de tecido ou outro material sobre as mesas.

**2.15.** A fim de evitar aglomeração, determinar a distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas no restaurante/refeitório/cantina, em todas as atividades, da entrada à saída. Demarcar no chão os locais para filas, com pelo menos 1,5 metros de distância.

**2.16.** Sinalizar os locais disponíveis para assento, para fácil identificação pelos usuários.

**2.17.** Quando possível, aumentar a distância entre cadeiras/mesas dos refeitórios ou fazer a interdição destas de forma intercalada a fim de possibilitar 1,5 metros de distância entre as pessoas. Nos casos em que não for possível manter 1,5 metros de distância entre os usuários durante as refeições, deverão ser providenciadas barreiras físicas sobre as mesas que possuam, no mínimo, um metro e cinquenta centímetros de altura em relação ao solo.

**2.18.** A utilização dos refeitórios/restaurantes/cantinas deve ser programada com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez), para que não se formem filas e não haja aglomerações, garantindo a manutenção da distância mínima de 1,5 metros de raio entre as pessoas. Cada *campus* deve definir o número de pessoas que pode acessar o refeitório/restaurante/cantina ao mesmo tempo, de acordo com a capacidade local, bem como estabelecer os horários para as refeições, considerando a capacidade de atendimento de forma escalonada. Evitar a utilização de catracas nas entradas.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

**2.19.** Orientar que os horários de intervalo das aulas sejam modificados, quando necessário, a fim de evitar aglomeração entre os usuários do refeitório/restaurante/cantina e manter a distância mínima recomendada entre eles.

**2.20.** Garantir boa circulação e renovação de ar nos ambientes, especialmente nos locais de distribuição de refeições (manter portas e janelas abertas, para ventilação natural), porém, sem descuidar dos mecanismos de prevenção da entrada de pragas e vetores (telas milimétricas em portas e janelas, borrachas de vedação e ralos com sistema de fechamento).

**2.21.** Garantir que somente pessoas que estiverem de máscara acessem os restaurantes/refeitórios/cantinas. É obrigatório o uso de máscara para acessar e permanecer nos restaurantes/refeitórios/cantinas, retirando-a apenas quando for se alimentar e colocando-a imediatamente após terminar a refeição.

**2.22.** O sistema de **auto serviço** de *buffet* deve ser substituído, utilizando porções individualizadas ou disponibilizando funcionário(s) específico(s) para servir os pratos e entregar os utensílios, estando este(s) utilizando os devidos Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

**2.23.** Determinar aos restaurantes/refeitórios/cantinas a implementação de melhorias que minimizem a disseminação do vírus, tais como: cobrir o expositor de alimentos com protetores salivares confeccionados com material de fácil limpeza, como vidro, com fechamento frontal e lateral; a cada 1 hora, e sempre que necessário, higienizar ou trocar os utensílios utilizados na manipulação/servimento de alimentos (ex.: conchas, pegadores e colheres); disponibilizar sal e temperos em sachês; retirar os saleiros e recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos, etc.) de uso compartilhado (na impossibilidade de retirá-los, deve-se higienizá-los com frequência durante o uso); dispor menor quantidade de alimentos no balcão e fazer reposição mais frequente; orientar os usuários sobre a higienização das mãos; além de outras medidas que possam minimizar o risco de contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do usuário.

**2.24.** Disponibilizar talheres e guardanapos embalados individualmente e manter os pratos/bandejas, copos e demais utensílios protegidos do livre manuseio. Neste período, disponibilizar, preferencialmente, copos descartáveis.

~~Nos restaurantes/refeitórios/cantinas em que for utilizado *buffet* para o autosserviço, conforme recomendação da Portaria nº 256 de 21/04/2020, da Secretaria de Estado da Saúde de SC, deve-se disponibilizar no local onde ficam os pratos/bandejas e talheres, dispensadores de álcool gel 70% e luvas descartáveis. Os clientes deverão ser orientados a higienizar as mãos com o álcool gel e calçar luvas antes de pegar os pratos/bandejas e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas. Deve ser mantido no início da fila de acesso ao *buffet* um colaborador para orientar os usuários sobre a conduta descrita.~~

**2.25.** Providenciar cartazes ou outros materiais informativos para orientar os usuários do serviço de alimentação sobre medidas de precaução, diretrizes sanitárias, planos de contingência e protocolos escolares, tais como: o uso obrigatório de máscara no

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

restaurante/refeitório/cantina; a lavagem correta das mãos e a higienização com álcool em gel a 70%; o respeito à distância mínima de 1,5 metros entre os usuários; a etiqueta da tosse e higiene respiratória; entre outras.

**2.26.** Caso servidores e estudantes tenham necessidade de trazer alimentos externos à instituição, para consumo próprio, orientar para que os tragam devidamente higienizados e embalados. Da mesma forma, orientar para que higienizem recipientes e embalagens antes de armazená-los no local destinado a esta finalidade.

**2.27.** Durante o período de atividades remotas muitas unidades não tiveram consumo de água, ocasionando a estagnação desta nos reservatórios e comprometendo as condições higiênicas e sanitárias nas tubulações e reservatórios, portanto é necessário verificar as condições antes de usar a água para consumo (na ingestão, no preparo de alimentos e na higiene pessoal).

**2.28.** Disponibilizar as recomendações do Ministério da Saúde quanto às medidas de prevenção à COVID-19 (através de cartazes, mídias sociais, etc.), nas dependências do refeitório/restaurante/cantina, salas de convivência e locais de circulação.

**2.29.** Ter conhecimento das determinações legais que envolvem os serviços de alimentação, em especial, dos documentos citados e das referências deste documento orientativo. Providenciar, sempre que necessário, a atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados, do Manual de Boas Práticas e de outros documentos internos relacionados ao serviço, de forma a adequá-los para o combate à disseminação da COVID-19.

**2.30.** Em âmbito local, cada unidade deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização; intensificar os cuidados com a limpeza e desinfecção de equipamentos, superfícies e ambientes; avaliar a necessidade de mudanças operacionais de maneira a manter o distanciamento social entre os funcionários e os usuários; e reforçar as medidas necessárias para garantir que todos os trabalhadores estejam adequadamente orientados.

**2.31.** Garantir que todos os manipuladores de alimentos e profissionais envolvidos no serviço de alimentação escolar sejam capacitados em boas práticas de manipulação, seguindo os procedimentos estabelecidos nas diretrizes sanitárias, planos de contingências e protocolos escolares. Incentivar que todos façam o curso *on-line* e gratuito disponibilizado pela ANVISA, sobre boas práticas para manipulação de alimentos. [Para acessá-lo, clique aqui.](#)

**2.32.** Nos locais onde houver ambiente exclusivo para refeição de colaboradores:

- Determinar que sejam utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deve-se organizar cronograma para utilização de forma a evitar aglomeração e cruzamento entre os usuários (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros.
- Disponibilizar dispensers com álcool gel a 70% e borrifadores com álcool líquido 70%.
- Orientar que todos os usuários higienizem as mãos antes de entrar, mantenham

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

distanciamento e pratiquem as regras de etiqueta respiratória.

- Nos locais em que os próprios colaboradores forem responsáveis pela manipulação de seus alimentos (aquecimento de marmitas, preparo de café, etc.) determinar que: o ambiente seja mantido permanentemente limpo e organizado; os usuários higienizem todos os recipientes, embalagens e alimentos antes de armazená-los no local; os usuários higienizem seus talheres e utensílios de uso pessoal; a equipe de limpeza higienize, no mínimo, a cada turno, superfícies, mesas e bancadas, encostos e assentos das cadeiras, maçanetas, interruptores, puxadores dos armários, botões e jarras de cafeteiras, garrafas térmicas, porta de geladeiras, frigobares e microondas, etc.; além de outras medidas que possam minimizar o risco de contaminação em decorrência da ação dos usuários.
- 2.33.** Dar ciência dessas recomendações a todos os servidores e terceirizados envolvidos com o serviço de alimentação e de limpeza no âmbito do IFC, bem como, aos responsáveis pelas cantinas e restaurantes terceirizados que executam seus serviços em espaço institucional.
- 2.34.** Para os serviços terceirizados, deve-se exigir os mesmos cuidados relacionados às boas práticas de manipulação dos alimentos constantes neste documento e nas normativas vigentes. É importante o monitoramento para garantir que as ações sejam efetivas.
- 2.35.** Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, orientar que o colaborador busque atendimento médico e seja afastado do trabalho conforme determinação médica.
- 2.36.** No caso da identificação de colaboradores com suspeita ou confirmação de COVID-19, além do seu afastamento, é importante garantir a higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho. Outras pessoas do local que mantiveram contato próximo do funcionário durante esse período devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.
- 2.37.** Consultar frequentemente as informações divulgadas pelo Ministério da Saúde (<https://www.gov.br/saude/pt-br> / <https://coronavirus.saude.gov.br/>), pela Organização Mundial de Saúde (<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>) e por outros órgãos oficiais. Seguir as orientações destes para contenção e prevenção da COVID-19.
- 2.38.** Em atenção à Portaria Conjunta SES/SED nº 778 de 06/10/2020, os estabelecimentos educacionais que dispuserem de cantinas, lanchonetes, restaurantes ou espaços equivalentes a praças de alimentação, de forma terceirizada, devem também atender aos requisitos definidos na Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, e na Portaria SES nº 256 de 21/04/2020 ou outros regulamentos que venham substituí-la.
- 2.39.** Além do cumprimento dos requisitos de boas práticas de manipulação em serviços de alimentação, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 e demais referências técnicas citadas, **cada campus deve estar atento às regras estabelecidas pelos órgãos municipais** no enfrentamento da pandemia de COVID-19.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

### **3. USUÁRIOS DE REFEITÓRIOS/RESTAURANTES/CANTINAS**

#### **Recomendações aos usuários do serviço de alimentação no IFC:**

**3.1.** É obrigatório o uso de máscara para acessar o refeitório/restaurante/cantina. Esta deve ser retirada apenas quando for se alimentar e colocada imediatamente após terminar a refeição.

**3.1.1.** Retire a máscara com cuidado, tocando apenas nos elásticos e coloque em um saco plástico destinado exclusivamente a isso. Evite colocar a máscara diretamente sobre a mesa.

**3.2.** Os cabelos devem ser presos/protegidos antes de entrar no refeitório/restaurante/cantina e durante sua permanência neste espaço.

**3.3.** Ao entrar no refeitório/restaurante/cantina, lave as mãos utilizando água corrente e sabão líquido ou outro produto específico para este fim. Lembre-se de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo o dorso, as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos. Se não for possível lavar com água e sabão líquido, utilize álcool em gel 70% para higienizar as mãos.

~~Para servir-se no buffet, higienize as mãos com álcool em gel 70% (espalhe o álcool em toda a superfície das mãos e fricção por 20 segundos). Calce luvas antes de pegar os pratos/bandejas e talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas.~~

**3.4.** Enquanto estiver se servindo, evite falar, cantar, tossir, espirrar, mexer no celular e praticar qualquer outro hábito que possa contaminar os alimentos. Da mesma forma, evite conversas durante as refeições e a permanência em filas de espera.

**3.5.** Respeite a distância mínima de 1,5 metros entre os usuários.

**3.6.** Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com lenço ou com a parte interna do braço, e não com as mãos. Quando usar lenços, descarte-os em lixo apropriado. Lave as mãos em seguida.

**3.7.** Evite tocar os olhos, o nariz e a boca com as mãos não lavadas.

**3.8.** Sempre que tocar os olhos, o nariz ou a boca, lave as mãos em seguida.

**3.9.** Evite cumprimentos com abraços, beijos e apertos de mãos.

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

**3.11.** Procure retirar-se do refeitório tão breve quanto possível, após término da refeição, evitando a formação de aglomerações.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

**Para atendimento às orientações constantes neste POP, recomenda-se adquirir:**

- Máscaras descartáveis (para manipuladores; eventualmente para fornecer a usuários que tenham esquecido);
- Luvas descartáveis (para tarefas de manipulação de alimentos ~~e fornecimento aos usuários do buffet, quando oferecido o autosserviço~~);
- Luvas de borracha (para tarefas de limpeza e higienização, manuseio de resíduos, etc.);
- Toucas descartáveis (para manipuladores);
- Uniformes (para uso exclusivo nas atividades de manipulação de alimentos);
- Embalagens plásticas (para embalar individualmente talheres e guardanapos);
- Sachês de açúcar/adoçante, sal e temperos (azeite, vinagre, molhos, etc.);
- Sacos plásticos (para armazenar as máscaras durante as refeições);
- Copos descartáveis;
- Fitas adesivas e sinalizadoras (para demarcação dos espaços);
- Dispensers e borrifadores para álcool;
- Álcool em gel 70% e líquido 70%;
- Produtos de limpeza e sanitizantes devidamente regularizados na ANVISA (para limpeza e desinfecção de utensílios, superfícies e ambientes);
- Água sanitária ou hipoclorito de sódio (para higienização de frutas, legumes e verduras);
- Sabão/sabonete líquido inodoro antisséptico ou outro produto específico para lavagem das mãos;
- Panos descartáveis;
- Papel toalha não reciclado (ou outro sistema seguro para secagem das mãos);
- Lixeiras com tampa e sem acionamento manual;
- Barreiras físicas confeccionadas em material descartável ou impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro (para proteção nos balcões de distribuição; para separação dos usuários, caso não seja possível manter o distanciamento recomendado; para distanciamento dos caixas ou balcões de atendimento; etc.);
- Dispenser de álcool gel com acionamento por pedal e tapetes/capachos sanitizantes (para a entrada do refeitório).

**Obs.:** esta relação de itens não esgota as possibilidades de aquisições que venham a ser identificadas pelos *campi* para a adequada execução do serviço de alimentação em suas unidades.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

## Referências:

**ANVISA, Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Disponível em: <  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18\\_2020+-+Boas+Práticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18_2020+-+Boas+Práticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b)>. Acesso em: 17 abr. 2020.

**ANVISA, Nota Técnica nº 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA: Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19.** Disponível em: <  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23\\_2020\\_atualizacao+mascaras/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascaras/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c)>. Acesso em: 17 abr. 2020.

**ANVISA, Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.** Disponível em: <  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>>. Acesso em: 16 out. 2020.

**ANVISA, Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** Disponível em: <  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1>>. Acesso em: 16 out. 2020.

**ANVISA, Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Disponível em: <  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6992json-file-1>>. Acesso em: 16 out. 2020.

**ANVISA, O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Publicado em 21/03/2020. Disponível em: <  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos>>. Acesso em: 16 out. 2020.

**ANVISA, ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional.** Publicado em 03/04/2020. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+Máscaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>>. Acesso em: 15 jun. 2020

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

ANVISA, **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: < [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_216\\_2004\\_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0) >. Acesso em: 16 out. 2020

CRN 4, **Nota Técnica Alimentação Coletiva e o Coronavírus (COVID-19)**. Disponível em: < <http://www.crn4.org.br/noticia/447/Nota+Tecnica+Alimentacao+Coletiva+e+o+Coronavirus+COVID-19++> >. Acesso em: 16 out. 2020.

CONIF. **Diretrizes para elaboração de planos de contingência para o retorno às atividades presenciais nas Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**. Disponível em: < <http://portal.conif.org.br/images/publicacoes/Conif-publica-protocolos-de-volta-as-aulas-na-Rede-Federal.pdf> >. Acesso em: 07 jul. 2020.

FIOCRUZ, **Plano de Contingência da Fiocruz diante da pandemia da doença pelo COVID-19**. Disponível em: < [https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano\\_de\\_contingencia\\_covid19\\_fiocruzv1.2.pdf](https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_covid19_fiocruzv1.2.pdf) >. Acesso em: 23 abr. 2020.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA / SECRETARIA ESPECIAL DE PREVIDÊNCIA E TRABALHO, **Portaria Conjunta nº 20, de 18/06/2020**. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Disponível em: < <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085> >. Acesso em: 22 jun. 2020.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO 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**. Versão 1, setembro de 2020. Disponível em < <https://www.fnnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=14192:cartilha-pnae-volta-as-aulas> >. Acesso em: 16 out. 2020.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SANTA CATARINA, **Portaria SES nº 256 de 21/04/2020**. Estabelece as normativas de funcionamento de serviços de alimentação. Diário Oficial SC - nº 21.252 de 21 de abril. de 2020. Disponível em: < <http://www.doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?cd=2378> >. Acesso em: 23 abr. 2020.

SECRETARIAS DE ESTADO DA SAÚDE E DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA, **Portaria Conjunta SES/SED nº 778 de 06/10/2020**. Autoriza e estabelece critérios para o

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

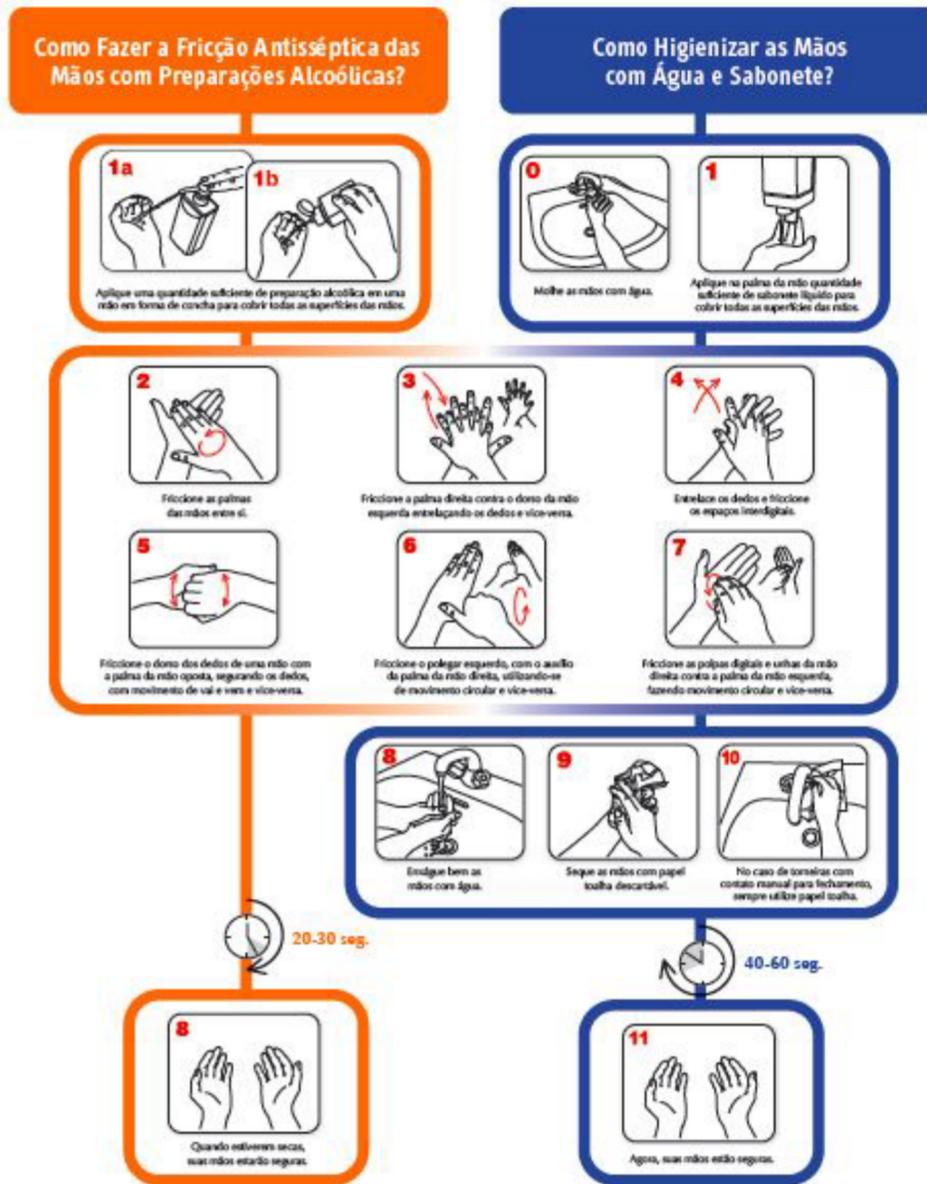
retorno de atividades escolares/educacionais presenciais para as etapas da Educação Básica e Profissional, no Estado de Santa Catarina. Disponível em: < [https://www.sc.gov.br/images/Portaria\\_Conjunta\\_SES\\_SED\\_778\\_-\\_retorno\\_das\\_atividades\\_escolares.pdf](https://www.sc.gov.br/images/Portaria_Conjunta_SES_SED_778_-_retorno_das_atividades_escolares.pdf) >. Acesso em: 14 out. 2020.

UFES, Pró-reitoria de Extensão. **Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: O que é preciso saber?**. Disponível em: < [http://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha\\_higiene\\_de\\_alimentos2020.pdf](http://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_higiene_de_alimentos2020.pdf) >. Acesso em: 21 mai. 2020.

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP	Versão	02
	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Data de publicação	11/12/2020

## ANEXO I - PASSO A PASSO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS





A Organização Mundial da Saúde fornece estas precauções culturais para verificar e melhorar a qualidade dos serviços de saúde. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabiliza por qualquer erro ou omissão.

A OMS agradece ao Hospital Univerbio de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

Fonte: ANVISA. Link para download:

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-como-fazer-higiene-da-s-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua>

Elaborado por: Nutricionistas do IFC	Revisado por: GT - Plano de Contingência Institucional COVID-19
---	--