



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
REITORIA**

Avenida Rio Branco, nº 50 – Bairro Santa Lúcia – 29056-255 – Vitória – ES
(27) 3357 – 7500

**PROTOCOLO DE RETORNO ÀS ATIVIDADES NOS
AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA
*CANTINAS, COPAS E RESTAURANTES***

PUBLICADO EM JULHO DE 2020

REVISADO EM SETEMBRO DE 2021

VITÓRIA - ES

SETEMBRO - 2021

Sumário

1) Introdução.....	3
2) Objetivo	4
3) Público-alvo	4
4) Orientações Gerais	4
4.1. Cumprimento das legislações anteriores.....	4
4.2. Medidas comportamentais gerais nos ambientes de alimentação coletiva.....	4
5) Saúde do manipulador de alimentos	6
6) Orientações quanto ao uso de uniformes e EPI (equipamentos de proteção individual) .	8
6.1. Máscaras	8
6.2. Face shield (viseira plástica).....	9
6.3. Óculos de proteção	9
6.4. Luvas.....	9
7) Higiene das mãos.....	10
8) Higiene dos ambientes, equipamentos e utensílios.....	10
9) Organização nos ambientes de alimentação coletiva	11
10) Cuidados relacionados aos alimentos prontos para consumo	13
11) Uso de novos recursos.....	13
12) Considerações finais	14
REFERÊNCIAS	15
ANEXO 1 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.....	17
ANEXO 2 – HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS.....	19
ANEXO 3 – HIGIENIZAÇÃO DE VESTUÁRIO/UNIFORME	20
ANEXO 4 – USO, TROCA, HIGIENIZAÇÃO E DESCARTE DE MÁSCARAS	21
ANEXO 5 – HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS	23
ANEXO 6 – HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES.....	25

1) Introdução

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

A partir de então, medidas de prevenção e segurança precisaram ser estudadas, (re)formuladas e implementadas em todo o mundo e em diversos setores, inclusive no ambiente escolar. E, neste contexto, justifica-se a elaboração do presente protocolo de retorno às atividades, uma vez que a alimentação coletiva inerente ao ambiente escolar é um ponto importante a ser considerado nas medidas de prevenção, segurança e controle em saúde pública.

Até o momento, não existem evidências científicas sobre a transmissão do vírus causador da Covid-19 por meio de consumo dos alimentos e contato com embalagens de alimentos (FAO, 2021). Entretanto, sabe-se que o vírus é capaz de sobreviver por horas e até mesmo dias em superfícies diversas, a depender das condições de temperatura e umidade do ambiente. Assim, aconselha-se que os ambientes que forneçam alimentação para a coletividade tenham atenção e cuidados em todo o processo de produção de refeições, ou seja, desde o recebimento da matéria-prima, passando pelo armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, distribuição, até o seu consumo final (ANVISA, 2020).

Ressaltamos que a adoção das boas práticas e dos cuidados durante a manipulação de alimentos previnem várias doenças. Além disso, tais recomendações devem ser seguidas de forma permanente na rotina de trabalho de quem prepara as refeições, e não apenas em tempos de pandemia por Covid-19.

Por fim, destacamos ainda que, para o êxito desta proposta, é necessária a implementação de medidas institucionais e comportamentais por todos os membros da comunidade escolar: servidores, alunos, estagiários, terceirizados, colaboradores e visitantes. Portanto, é responsabilidade individual e coletiva seguir as recomendações e multiplicar informações verdadeiras sobre medidas de proteção e prevenção da transmissão do vírus.

2) Objetivo

O presente protocolo tem por objetivo fornecer orientações e recomendações específicas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos nos ambientes de alimentação coletiva do IFES (cantinas, copas e restaurantes), bem como reforçar práticas já estabelecidas e recomendadas em legislações pré-existentes à pandemia por COVID-19, a fim de tornar o ambiente escolar um local seguro e adequado para promover a segurança alimentar e nutricional, prevenindo e/ou reduzindo os riscos de infecção e transmissão comunitária da COVID-19, bem como de outras doenças que são transmitidas por alimentos.

3) Público-alvo

- Principal: gestores do IFES, empresas e prestadores de serviços de alimentação, manipuladores de alimentos (funcionários terceirizados ou servidores), fiscais de contrato e responsáveis técnicos que atuam na área de alimentação coletiva (nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, economistas domésticos, etc.).
- Secundário: servidores, alunos, estagiários, terceirizados prestadores de outros serviços, colaboradores e visitantes que utilizam os espaços de alimentação coletiva.

4) Orientações Gerais

4.1. Cumprimento das legislações anteriores

- Este protocolo traz orientações inovadoras no que diz respeito às boas práticas de fabricação (BPF), conforme legislações e notas técnicas recentes. Entretanto, é preciso considerar a necessidade de seguir as recomendações de BPF já existentes na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002.

4.2. Medidas comportamentais gerais nos ambientes de alimentação coletiva

- Higienize frequentemente as mãos, prioritariamente com água e sabão e, na impossibilidade de tal recurso, usar álcool 70% (vide ANEXO 1).
- Praticar a etiqueta respiratória. Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
- Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.

- Mantenha uma distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas e 2 metros ao realizar suas refeições (momento em que não estiver usando a máscara).
- Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico.
- Manter o cabelo preso e evitar usar acessórios pessoais, como brincos, anéis e relógios.
- Utilizar máscaras artesanais de tecido ou cirúrgicas/descartáveis sempre que estiver fora de sua residência, inclusive nas dependências da escola.
- Os usuários dos serviços de alimentação coletiva devem permanecer no ambiente utilizando máscaras de proteção, devendo retirá-las apenas no momento em que for se alimentar. Além disso, o usuário deverá armazenar adequadamente sua máscara (guardar dentro de sacolas individuais de plástico ou papel, por exemplo) e jamais colocá-la sobre a mesa enquanto realiza sua refeição. Ao finalizar sua refeição, colocar a máscara imediatamente.
- Não compartilhar alimentos e/ou bebidas, objetos e utensílios. Xícaras, copos, talheres, pratos e recipientes para consumo ou guarda de alimentos devem ser de uso pessoal. Na impossibilidade, utilizar copos, pratos e talheres descartáveis.
- Quando permitido pelo Campus, os usuários podem optar por utilizar seus próprios talheres e também por levar refeições prontas para consumo, desde que tomem os cuidados higiênicos-sanitários e de boas práticas necessários para a saúde e segurança de todos (vide Anexo 2 e [Manual de Como Organizar sua Marmita](#)).
- Os usuários deverão evitar manipular ou preparar suas refeições na copa ou cozinha, uma vez que tal prática favorece a aglomeração de pessoas. Os alimentos ou refeições devem ser levados para o ambiente de trabalho já prontos para o consumo (higienizados, descascados, cortados, porcionados, cozidos, etc.). Entretanto, é permitido o uso de micro-ondas ou forno elétrico para esquentar as refeições.
- Em caso de solicitação de refeições delivery, a entrega do produto deve seguir as recomendações de higienização e segurança, devendo o servidor receber sua encomenda, proceder com a correta higienização das mãos (antes e após a refeição), bem como o descarte de toda a embalagem em local apropriado.
- Suspender confraternizações, festas e comemorações realizadas no ambiente escolar, de forma a evitar aglomerações.
- Evitar aglomerações de pessoas em qualquer situação.

- O tempo de permanência nos refeitórios deve ser o mínimo necessário para realizar as refeições.
- Evitar diálogos nos ambientes de alimentação coletiva, principalmente nas filas de espera, ao se servir e durante a refeição.
- Os usuários devem cumprir as recomendações de saúde e segurança, além de zelar pela limpeza e organização das áreas de convívio, retirando o seu lixo após realizada a sua refeição.

5) Saúde do manipulador de alimentos

- Recomenda-se o incentivo à vacinação completa contra COVID-19, dentre outras patologias previstas em legislação, de toda a equipe de trabalhadores/manipuladores de alimentos.
- É necessário que a empresa/instituição adote estratégias que permitam a identificação imediata dos casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa, garantindo o pleno funcionamento do estabelecimento.
- Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados a COVID-19 ou não, não devem participar do processamento ou preparação de alimentos. Caso haja identificação de algum manipulador de alimentos com sintomas sugestivos de COVID-19 durante a jornada de trabalho, este deverá buscar assistência em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) imediatamente.
- A empresa/Instituto deve capacitar seu quadro de funcionários, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, auto notificar a sua situação à chefia imediata (antes de entrar no ambiente de trabalho) e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.
- Os trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem informar à empresa, seguindo a quarentena indicada pelos órgãos de saúde. De forma semelhante, o trabalhador deve ser estimulado a comunicar quando pessoa que coabita sua residência for diagnosticado com a doença (sugere-se a leitura do protocolo de retorno ao trabalho – Recomendações em saúde).
- Os trabalhadores que tiveram contato próximo com qualquer pessoa diagnosticado ou com suspeita de COVID-19 devem ser considerados expostos e seguir os protocolos dos órgãos de saúde estabelecidos para esses casos (sugere-se a leitura do protocolo de retorno ao trabalho – Recomendações em saúde).

- A empresa/Instituto pode utilizar equipamentos para medir a temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes do trabalhador iniciar suas atividades no serviço de alimentação, em todos os turnos de trabalho, como uma medida de triagem dos casos suspeitos. Para tal, deve-se utilizar equipamentos devidamente certificados para esse fim e que não entrem em contato direto com a pele. Além disso, é importante ter -destacar que esta medida não é uma garantia de segurança, pois muitas pessoas infectadas pelo novo coronavírus são assintomáticas e, portanto, não desenvolvem sintomas como a febre ou mesmo quando sintomáticas nem sempre cursam com febre.
- É fundamental que os trabalhadores cumpram as orientações para aumentar a eficácia na redução dos riscos de transmissão da COVID-19 e usem corretamente os EPI, pois os indivíduos contaminados, mesmo no período pré-sintomas, são capazes de transmitir a doença, sendo dessa forma extremamente importante atentar-se aos cuidados de prevenção.
- Aumentar as trocas de ar dentro dos ambientes de produção de refeições.
- Escalonar os tempos de pausa entre as equipes, quando viável, para reduzir a interação entre os trabalhadores e facilitar o distanciamento social.
- Estabelecer um espaçamento físico de no mínimo 1 metro de distância entre os trabalhadores/manipuladores de alimentos (medida ombro a ombro).
- Quando não for possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1 metro entre os funcionários, recomenda-se algumas medidas para minimizar os riscos de disseminação do vírus:
 - a) Reforçar as práticas de higiene (higienização mais frequente das mãos, utensílios, equipamentos e ambientes) e segurança (uso de máscaras cirúrgicas/descartáveis, viseira plástica/face shield ou óculos protetor, nos casos permitidos).
 - b) Minimizar o contato face a face, colocando trabalhadores para trabalhar lado a lado, transversalmente ou de costas.
 - c) Aumentar os turnos de trabalho e reduzir o número de funcionários em cada um deles.
 - d) Usar barreiras físicas, incluindo a instalação de divisórias impermeáveis de acrílico, vidro ou outro material de fácil higienização.

6) Orientações quanto ao uso de uniformes e EPI (equipamentos de proteção individual)

- Os manipuladores de alimentos devem iniciar suas atividades devidamente paramentados, utilizando uniformes limpos e os EPI necessários.
- Os manipuladores de alimentos deverão vestir seus uniformes e EPI no local de trabalho (vestiário), imediatamente antes de iniciar suas atividades. Não é permitido utilizar o uniforme fora das dependências do serviço de alimentação.
- O manipulador de alimentos deverá ter asseio pessoal, usar uniformes íntegros e limpos, estar com os cabelos presos e protegidos por toucas, não sendo permitido o uso de barba, adornos (brincos, anéis, aliança, pulseiras, relógios, colares), maquiagem, unhas compridas e esmaltadas.
- Os uniformes devem ser trocados diariamente e higienizados corretamente pelo manipulador de alimentos (vide ANEXO 4).
- Os EPI e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a adequada higienização.
- Vale ressaltar que os EPI e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades.
- Somente deve ser permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção.

6.1. Máscaras

- É obrigatório o uso de máscaras cirúrgicas/descartáveis ou de tecido, pois esta medida pode contribuir com a redução do risco de transmissão do vírus, principalmente em locais em que o distanciamento mínimo de 1 metro entre os trabalhadores ou entre os usuários não seja possível de implementar.
- Os funcionários que exercem suas atividades nos estabelecimentos de alimentação coletiva devem utilizar, preferencialmente, máscaras cirúrgicas/descartáveis durante todo o processo de produção de alimentos e refeições.
- Quando não for possível utilizar máscaras cirúrgicas/descartáveis, é necessário seguir as recomendações de tipo (material), uso, troca, higienização e descarte das máscaras (vide ANEXO 5), caso contrário o uso incorreto deste EPI pode prejudicar sua eficácia na redução dos riscos de transmissão da COVID-19.

- O descarte das máscaras cirúrgicas/descartáveis deve ser feito em lixeira específica para esta função, com tampa e acionamento por pedal, com uso de sacos plásticos para acondicionamento de resíduos contaminantes.

6.2. Face shield (viseira plástica)

- Aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias impermeáveis para proteção física, exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras, etc.).

6.3. Óculos de proteção

- Aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias impermeáveis para proteção física ou fornecimento de proteção facial do tipo viseira plástica (face shield), exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras, etc.).

6.4. Luvas

- Não é aconselhável o uso de luvas no ambiente de produção de alimentos como uma 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.
- As luvas devem ser utilizadas em casos específicos:
 - a) para evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição ao uso de utensílio, como por exemplo os pegadores;
 - b) para proteção da saúde do manipulador, evitando o contato com materiais que possam irritar a pele.
- Nos casos em que o uso de luvas é recomendado, deve-se fornecer este material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, por exemplo:
 - a) na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas;
 - b) quando o material estiver sujo;

c) quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

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

7) Higiene das mãos

- Deve-se reforçar a prática de higienização das mãos em todo o processo de produção de alimentos (vide ANEXO 1).
- Os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro, etc.
- Deve-se disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.
- Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

8) Higiene dos ambientes, equipamentos e utensílios

- A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção.
- Todas as áreas que integram o processo de produção de refeições, bem como os refeitórios, copas e cantinas devem ser higienizadas frequentemente (conforme a legislação vigente, a necessidade do serviço e o fluxo de usuários).
- A legislação determina que a higienização ocorra, no mínimo, imediatamente após o término do trabalho, devendo ser limpos cuidadosamente o chão, incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Porém, recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.
- As recomendações de uma rotina de limpeza e desinfecção frequente também se aplicam a outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios.

- Os utensílios e equipamento, tais como micro-ondas, fogões, fornos, devem ser limpos sempre antes e após o uso (vide ANEXO 6).
- Higienizar frequentemente bancadas, mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do bufê e balcões de atendimento (vide ANEXO 7).
- A desinfecção das superfícies só deve ser realizada após a sua limpeza. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies do isolamento com detergente/sabão neutro seguida da desinfecção com saneantes regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
- É necessário observar o prazo de validade dos produtos saneantes, bem como seguir as orientações constantes em seus rótulos (diluição, método de aplicação, tempo de contato, etc). Apenas profissionais comprovadamente capacitados poderão ser responsáveis pelo manejo desses produtos.
- Seguem abaixo os saneantes permitidos para desinfecção de objetos e superfícies permitidos pela ANVISA:
 - a) Álcool 70% (álcool etílico ou isopropílico)
 - b) Hipoclorito de sódio
 - c) Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio ou de cálcio)
 - d) Iodopovidona
 - e) Peróxido de hidrogênio
 - f) Ácido peracético
 - g) Quaternários de amônio (exemplo: Cloreto de benzalcônio)
 - h) Compostos fenólicos
 - i) Desinfetantes de uso geral com ação virucida

9) Organização nos ambientes de alimentação coletiva

- Manter a distância física mínima de:
 - a) 1 metro entre os funcionários do serviço de alimentação, no ambiente de produção de refeições;
 - b) 1,5 metros entre as pessoas nos ambientes compartilhados de alimentação coletiva (cantinas, copas, refeitórios e filas de atendimento).
 - c) 2 metros entre as pessoas no momento de realizar a refeição (quando os usuários estiverem sentados sob as mesas, bancadas, bistrôs, etc.), pois neste momento estarão mais vulneráveis sem o uso da máscara.
- Dispor de mesas e cadeiras em número suficiente para atender as demandas de usuários e permitir o distanciamento adequado durante as refeições. Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado, deve ser utilizada barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, um metro e cinquenta centímetros (1,5m) em relação ao solo.

- Se necessário, reorganizar o layout dos ambientes, bem como os horários de uso do refeitório, cantinas e copas, conforme a demanda de atendimento, evitando-se aglomerações.
- Evitar que a saída do refeitório seja próxima à entrada, minimizando aglomerações e os riscos do fluxo cruzado entre as pessoas.
- Recomenda-se que os estabelecimentos façam demarcações no chão para garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas nas filas de atendimento.
- O uso de barreiras físicas, como faixas e proteção de vidro ou acrílico, entre o caixa/balcões de atendimento e o usuário contribui para manter o distanciamento entre os funcionários e os usuários.
- Adotar procedimento de monitoramento do fluxo de ingresso nos vestiários/banheiros pertencentes ao ambiente de alimentação coletiva e orientar os usuários para manter a distância de 1,5 metros entre si durante a sua utilização. Pode-se utilizar marcações no chão como espaçamento mínimo recomendado nas filas de espera.
- Como forma de conscientizar o público quanto às novas medidas de segurança, deve-se afixar cartazes, avisos e orientações em locais de fácil visualização do estabelecimento (inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios) sobre:
 - a) Lavagem e antissepsia das mãos
 - b) Etiqueta respiratória
 - c) Hábitos gerais de higiene
 - d) Distanciamento mínimo e obediência às demarcações no chão
- Disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.
- Deve-se privilegiar a ventilação natural nos ambientes de alimentação coletiva ou adotar medidas para aumentar ao máximo as trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior.
- Quando em ambiente climatizado, a empresa/Instituição deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas, principalmente no que diz respeito à limpeza/troca dos filtros.

10) Cuidados relacionados aos alimentos prontos para consumo

- Os alimentos prontos para o consumo devem estar protegidos com barreiras físicas, especialmente aqueles vendidos sem embalagens, como refeições prontas e produtos de panificação e confeitaria. Esse tipo de alimento deve ser exposto preferencialmente embalados. Quando isso não for possível, devem estar totalmente protegidos por meio de balcões expositores com fechamento frontal e lateral.
- Evitar, sempre que possível, a oferta de alimentos em serviços de autoatendimento (self-service), como bufê e estações de bebida, visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios, superfícies e a contaminação do próprio alimento.
- Os serviços de alimentação que permanecerem com o serviço de bufê deverão implementar melhorias que minimizem a disseminação do vírus, tais como:
 - a) Conduzir os usuários para higienização das mãos antes e depois de se servir;
 - b) Evitar que os usuários manuseiem livremente as bandejas, pratos e talheres de servir, protegendo-os de forma mais adequada.
 - c) Cobrir o expositor de alimentos com protetores salivares elaborados com material de fácil limpeza (exemplo o vidro), com fechamento frontal e lateral;
 - d) Sugere-se substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos (ou sempre que necessário), higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao bufê.
 - e) Avaliar a possibilidade de dispor um colaborador/funcionário para servir a refeição aos usuários, visando diminuir a manipulação de utensílios por diversas pessoas.
- Não permitir que o mesmo funcionário manipule simultaneamente dinheiro e alimentos. Deve-se dispor, de no mínimo, dois funcionários para atendimento ao cliente/usuário, sendo um funcionário para trabalhar exclusivamente na manipulação de dinheiro ou pagamento e outro para manipulação de alimentos.

11) Uso de novos recursos

- Devem ser retirados os recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros, farinhas e porta-guardanapos de uso compartilhado, entre outros.
- Utilizar temperos, molhos, condimentos e especiarias em embalagens individualizadas (sachês), entregues de forma individual.

- Deve ser entregue jogo de utensílios higienizados (talheres e guardanapo de papel embalados individualmente).
- Utilizar cardápios descartáveis, eletrônicos, lousas ou outros painéis e, quando não for possível, usar cardápios plastificados, de maneira a possibilitar a sua adequada higienização.
- Oferecer ao usuário a opção de pagamento com cartão por aproximação ou por aplicativo (ex.: PicPay, Pix). Caso não seja possível, providenciar o envelopamento das máquinas com papel filme, por exemplo, de maneira a possibilitar a sua higienização. Evitar o uso de dinheiro, uma vez que as cédulas são focos de contaminação.
- Fazer o controle de acesso nos refeitórios, substituindo o uso de tickets ou vale alimentação por tecnologia de reconhecimento facial ou cartão com leitor de código de barra, dentre outros recursos disponíveis.
- Recomenda-se substituir os bebedouros tradicionais pelos bebedouros com acionamento em pedal ou sensor automático, de forma a evitar ou minimizar o contato direto das pessoas com este equipamento.

12) Considerações finais

As especificidades de cada campus poderão ser tratadas individualmente na Assessoria de Alimentação da Diretoria de Assuntos Estudantis da PROEN, a qual prestará orientações técnicas referentes ao conteúdo apresentado.

Documento elaborado pelo Grupo de Trabalho de Alimentação e Nutrição do IFES:

Yassana Marvila Girondoli

Nutricionista / CRN4 - 11100461
IFES – Reitoria

Nathália Miguel Teixeira Santana

Nutricionista / CRN3– 49566
IFES – Campus Santa Teresa

Karina Alves de Castro Pinto

Nutricionista / CRN4 17100721
IFES – Reitoria

Fabíola da Silva Francisco

Economista Doméstico / CRED III - 418
IFES - Campus Itapina

Maria do Carmo Freitas Nascimento

Nutricionista / CRN4 - 11100628
IFES - Campus Vitória

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Sobre a doença COVID-19. Disponível em:

<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#o-que-e-covid>

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC nº 216/2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>.

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Uso de luvas e máscaras em Estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020_SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_B_oas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020_GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA Ementa: Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489

- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – CVS. Prevenção de transmissão do Coronavírus – COVID 19 em restaurantes de autosserviço. Disponível em:

http://www.cvs.saude.sp.gov.br/ler.asp?nt_codigo=3983&nt_tipo=0&te_codigo=1

- BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. Guia prático de orientação para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da FIOCRUZ – Diante da pandemia da doença pelo SARS-COV-2 (COVID-19). 2020. Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf
- BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 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>
- BRASIL. Ministério da Educação. Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino. PDF. Julho, 2020.
- CFQ (Conselho Federal de Química). Perguntas e respostas água sanitária. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/45/o/2020-05-04_cartilha-perguntas-e-respostas-CFQ-V2-baixa-3.pdf.
- CONIF (Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica). Diretrizes para elaboração de planos de contingência para o retorno às atividades presenciais nas Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. PDF. Junho, 2020.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance, Agosto de 2021. Disponível em: <http://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf> Acesso em: setembro de 2021.
- Portaria Nº 143-R, de 19 de julho de 2021. Governo do Estado do Espírito Santo, Secretaria de Estado da Saúde. Disponível em: <https://saude.es.gov.br/Media/sesa/coronavirus/Portarias/PORTARIA%20143-R%20-ALTERA%20PORTARIA%20013-R.pdf>

ANEXO 1 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	DATA	xx/xx/xxxx	
		CÓDIGO	XXXXX	
	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS		REVISÃO	01
			PÁGINA	01/02
OBJETIVO:				
<p>Descrever os procedimentos de higienização das mãos, uma vez que a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica e são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.</p>				
RESPONSÁVEL (IS):				
Manipuladores de alimentos, responsáveis pela limpeza geral e entregadores				
INSTRUÇÕES:				
<p>A lavagem das mãos deve durar pelo menos 20 segundos e deve ser feita na sequência:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molhe as mãos com água; • Aplique sabão por toda a mão; • Esfregue as palmas das mãos; • Coloque a mão direita sobre a esquerda e entrelace os dedos. Faça a mesma coisa com a mão esquerda sobre a direita; • Entrelace os dedos com as palmas das mãos viradas uma para a outra; • Feche as mãos e esfregue os dedos; • Esfregue os dedos polegares; • Faça movimentos circulares nas palmas das mãos; • Enxágue as mãos com água; • Seque as mãos com papel toalha não reciclável; • Use um papel para fechar a torneira e também para abrir a porta do banheiro ao sair. 				
FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:				
<p>As mãos deverão ser lavadas regularmente, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento e nas seguintes situações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de começar o trabalho; • Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo; • Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus; • Antes de comer; • Depois de comer, beber ou fumar; • Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz, levar a mão ao rosto ou ao cabelo; • Depois de manusear lixo, sobras e restos; • Após tarefas de limpeza; • Após usar o banheiro; • Após manipular dinheiro; • Após tocar em dispositivos, como celulares, tablets, etc. 				
MATERIAIS UTILIZADOS:				
<ul style="list-style-type: none"> • Sabão neutro líquido; 				

- Papel toalha não reciclável;
- Álcool 70% (na ausência de água e sabão).

MONITORAMENTO:

Observação da higienização realizada

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta

VERIFICAÇÃO:

Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento.

ANEXO 2 – HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	DATA	xx/xx/xxxx
		CÓDIGO	XXXXX
	HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	REVISÃO	01
		PÁGINA	01/01
OBJETIVO:			
Descrever os procedimentos de higienização de frutas e hortaliças, como medida de diminuir os riscos de disseminação de doenças transmitidas pelos alimentos e a COVID-19.			
RESPONSÁVEL (IS):			
Manipuladores de alimentos			
INSTRUÇÕES:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar as frutas, verduras e legumes em água corrente retirando a terra e as sujidades; • Retirar e descartar as folhas, partes e unidades dos vegetais que estejam estragadas/danificadas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um; • Preparar a solução clorada na proporção 1 litro de água e acrescentar aproximadamente 15 mL (1 colher de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%); • Colocar as folhas, legumes e frutas imersas na solução clorada e deixar de molho por 15 minutos. Todo o conteúdo deve ficar submerso na solução; • Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um; • Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados; • Armazene adequadamente e mantenha sob refrigeração até o momento de servir. 			
FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:			
<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente e sempre que necessário. 			
MATERIAIS UTILIZADOS:			
<ul style="list-style-type: none"> • Hipoclorito de sódio (2 a 2,5%) 			
MONITORAMENTO:			
Observação da higienização realizada			
AÇÕES CORRETIVAS:			
Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta			
VERIFICAÇÃO:			
Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento.			

ANEXO 3 – HIGIENIZAÇÃO DE VESTUÁRIO/UNIFORME

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	DATA	xx/xx/xxxx
	HIGIENIZAÇÃO DE VESTUÁRIO/UNIFORME	CÓDIGO	XXXXX
		REVISÃO	01
		PÁGINA	01/01

OBJETIVO:
 Descrever os procedimentos de higienização de vestuário ou uniformes, utilizados pelos colaboradores das unidades de alimentação, a fim de evitar a contaminação pessoal e dos alimentos.

RESPONSÁVEL (IS):
 Manipuladores de alimentos responsáveis pelo vestuário/uniforme ou a ser definido pela empresa.

INSTRUÇÕES:

- Lavar o vestuário/uniforme do trabalho separadamente das outras roupas, utilizando água limpa e sabão líquido, em pó ou em barra.
- Caso seja utilizada máquina de lavar roupa, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60 a 90°C (água morna).
- Caso não seja possível lavar a roupa na máquina com água morna, aconselha-se o uso de solução clorada 0,05%. Ou seja, após lavar a roupa com água e sabão, prepare um balde e dilua 25mL (duas colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio a 2-2,5%) em 1 litro de água e deixe de molho por 30 minutos.
- Retirar a solução clorada do vestuário/uniforme enxaguando em água corrente;
- Torcer a o vestuário/uniforme para retirar o excesso de água;
- Secar ao sol;
- Passar com ferro quente.

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:
 Diariamente e sempre que necessário.

MATERIAIS OU EQUIPAMENTOS UTILIZADOS:

- Sabão líquido, em pó ou em barra;
- Água morna (60 a 90°C);
- Máquina de lavar ou tanquinho;
- Escova de roupas;
- Hipoclorito de sódio 2 a 2,5%;
- Balde;
- Ferro de passar roupas.

MONITORAMENTO:
 Observação da efetiva retirada de sujidades do vestuário/uniforme.

AÇÕES CORRETIVAS:
 Orientações quanto a limpeza correta do vestuário e a capacitação da equipe sobre higiene pessoal.

VERIFICAÇÃO:
 Acompanhamento periódico da higiene pessoal do colaborador incluindo seu vestuário ou uniforme.

ANEXO 4 – USO, TROCA, HIGIENIZAÇÃO E DESCARTE DE MÁSCARAS

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		DATA	xx/xx/xxxx
	USO, TROCA, HIGIENIZAÇÃO E DESCARTE DE MÁSCARAS		CÓDIGO	XXXXX
			REVISÃO	01
			PÁGINA	01/02
OBJETIVO:				
Descrever os procedimentos de uso, troca e descarte de máscaras, para contribuir com a redução da disseminação do COVID-19.				
RESPONSÁVEL (IS):				
Manipuladores de alimentos, responsáveis pela limpeza geral e entregadores				
INSTRUÇÕES:				
<p>Uso e troca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do usuário, sem deixar espaços nas laterais; • Deve ser confortável ao uso para evitar que o usuário leve a mão ao rosto devido ao incômodo causado; • Devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca; • Não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.; • Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo: <ul style="list-style-type: none"> - Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos; - Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz; - Proceder com a correta lavagem das mãos antes e após tocar na máscara; • Recomenda-se trocar a máscara a cada 2-3 horas de uso, no máximo; • Caso a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior ao recomendado. <p>Higienização e reutilização de máscaras artesanais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As máscaras confeccionadas em tecidos (de algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, desde que corretamente higienizadas, sendo recomendado no máximo 30 lavagens; • A higienização das máscaras deve incluir as etapas de desinfecção, enxágue e lavagem com sabão neutro e água corrente: <ul style="list-style-type: none"> - <u>Desinfecção</u>: deixar de molho por pelo menos 30 minutos em solução clorada 0,05%*, ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos); <p><i>*Preparo da solução clorada a 0,05%:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água;</i> ✓ <i>Acréscete 25 mL (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%);</i> ✓ <i>Na sequência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.</i> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Enxágue</u>: enxaguar bem a máscara em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante; 				

- Lavagem com sabão e água: Esfregar a máscara utilizando água e sabão líquido, em pó ou em barra e enxaguar com água corrente. Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C.

- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas;
- Evitar torcer a máscara com força.
- Secar naturalmente;
- Passar com ferro quente;
- Guardar em um recipiente seco e bem fechado.

Descarte:

- Descartar as máscaras sempre que houver danos e perda de ajuste ao rosto, deformação ou desgaste que possam prejudicar sua funcionalidade.
- As máscaras de TNT não podem ser lavadas nem reutilizadas, devendo ser descartadas imediatamente após o uso em local apropriado.
- A empresa deve fornecer um local apropriado e seguro para descarte desses materiais.

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

- Diariamente e sempre que necessário.

MATERIAIS UTILIZADOS PARA HIGIENIZAR AS MÁSCARAS:

- Sabão neutro
- Hipoclorito de sódio (2 a 2,5%)

MONITORAMENTO:

Observação da higienização realizada

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta

VERIFICAÇÃO:

Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento

ANEXO 5 – HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	DATA	xx/xx/xxxx
	HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS (COPOS, PRATOS, TALHERES, XÍCARAS, ETC.)	CÓDIGO	XXXXX
		REVISÃO	01
		PÁGINA	01/02
OBJETIVO:			
<p>Descrever os procedimentos de higienização de utensílios utilizados pelos usuários (pratos, talheres, copos, xícaras, entre outros), como medida para diminuir os riscos de contaminação pelo novo coronavírus.</p>			
RESPONSÁVEL (IS):			
Manipuladores de alimentos ou responsáveis pela limpeza geral			
INSTRUÇÕES:			
<ul style="list-style-type: none"> • Após os usuários realizarem suas refeições, a entrega dos utensílios sujos deve ocorrer em local específico, de forma a evitar o fluxo cruzado no refeitório/cantina; • Descartar os resíduos de alimentos em local apropriado, preferencialmente em lixeira com acionamento por pedal; • Transferir os utensílios utilizados diretamente para um recipiente com solução clorada 0,5%*; <p style="margin-left: 20px;">*Preparo da solução clorada a 0,5%:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água; - Acrescente 250 mL (aproximadamente 1 copo duplo) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%); - Na sequência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar. <ul style="list-style-type: none"> • Esfregar o utensílio com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa; • Enxaguar em água corrente, até retirar todo o resíduo de detergente; • Colocar em recipiente limpo e higienizado; • Borrifar álcool 70% (não ficar perto de fontes de fogo como fogão, isqueiro, fósforos, etc.) a fim de evitar acidentes; • Deixar secar naturalmente ou, na impossibilidade, utilizar pano multiuso limpo e descartável; • Garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios em local protegido. <p style="margin-left: 20px;">IMPORTANTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar a solução preparada imediatamente, pois a mesma pode ser desativada pela luz. • Hipoclorito de sódio na concentração de 0.5% é um produto corrosivo, podendo causar lesões severas dérmicas e oculares. Portanto, devem ser tomadas as precauções necessárias de proteção individual durante os procedimentos de desinfecção. 			
FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:			
<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente e sempre que necessário 			
MATERIAIS UTILIZADOS:			
<ul style="list-style-type: none"> • Saneante a base de hipoclorito de sódio • Esponja (exclusiva para esta finalidade) • Detergente neutro • Álcool 70% ou outro produto desinfetante 			

- Pano multiuso limpo e descartável, na impossibilidade de secar naturalmente
- Superfície higienizada: pratos, talheres, copos, xícaras, entre outros utensílios.

MONITORAMENTO:

Observação da higienização realizada

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta

VERIFICAÇÃO:

Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento

ANEXO 6 – HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES

LOGOTIPO	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		DATA	xx/xx/xxxx	
	HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES		CÓDIGO	XXXXX	
			REVISÃO	01	
		PÁGINA	01/01		
OBJETIVO:					
Descrever os procedimentos de desinfecção de superfícies fixas, mesas e bancadas das unidades de alimentação, reduzindo os micro-organismos a níveis seguros e reduzir os riscos de contaminação pelo novo coronavírus.					
RESPONSÁVEL (IS):					
Manipuladores de alimentos, equipe de higienização e conservação do ambiente.					
INSTRUÇÕES:					
<ul style="list-style-type: none"> • Remover os resíduos sólidos das superfícies. • Esfregar com esponja, água e detergente, com movimentos paralelos de sentido único. • Enxaguar com água. • Retirar o excesso de água com o pano limpo. • Aplicar álcool 70% ou borrifar solução clorada 0,05%*. • Deixar secar naturalmente. <p style="margin-left: 20px;">*Preparo da solução clorada a 0,05%:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água; - Acrescente 25 mL (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%); - Na sequência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar. - Após o preparo, utilizar a solução clorada imediatamente, pois a mesma pode ser desativada pela luz. 					
FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:					
<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente, quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. 					
MATERIAIS UTILIZADOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Detergente líquido neutro, sem fragrância; • Hipoclorito de sódio 2 a 2,5 %; • Esponja de limpeza; • Pano de limpeza; • Álcool líquido ou gel 70%, • EPI: luvas e botas de borracha resistentes e avental PVC. 					
MONITORAMENTO:					
Observação da efetiva retirada de sujidades e desinfecção da superfície.					
AÇÕES CORRETIVAS:					
Realizar a atividade novamente, até que a superfície esteja completamente limpa. Se necessário, capacitação de pessoal.					
VERIFICAÇÃO:					
Será verificado pelos responsáveis pela limpeza ou responsáveis pelo setor.					