

PROTOCOLO SANITÁRIO PARA RESTAURANTES E REFEITÓRIOS NA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

(Baseado nos Protocolos Sanitários para Educação do Governo do Estado de São Paulo – 1º Semestre de 2022, a portaria GR nº 7671 de 12 de agosto de 2021 e o Roteiro para melhorar e garantir a boa ventilação da Organização Pan Americana de Saúde – OPAS)

- ✓ À entrada do restaurante todos os usuários deverão apresentar comprovante de imunização completa para COVID-19 (uma dose da vacina Janssen ou duas doses de qualquer outra vacina contra o SARS-CoV-2);
- ✓ Usuários com sintomas sugestivos de COVID-19 não devem entrar no restaurante;
- ✓ O balcão de acesso deverá dispor de barreira de acrílico e de orientações para que os ocupantes evitem se aglomerar;
- ✓ O restaurante deverá dispor de meios para que os ocupantes procedam à lavagem das mãos com água e sabão e/ou a higienização com álcool 70%;
- ✓ Quando possível, instalar mesas ao livre;
- ✓ O salão deve ser preparado de forma a garantir o distanciamento de ao menos 1 metro entre os ocupantes;
- ✓ As janelas e portas dos salões do restaurante deverão ser abertas 15 minutos antes do início das refeições e mantidas abertas para permitir ampla ventilação cruzada. Se necessário o uso de ventiladores, estes devem ser orientados em apenas uma direção, de preferência em direção às maiores janelas;
- ✓ Nos espaços onde o ar-condicionado é o único meio de ventilação, a limpeza dos filtros e dutos deverá ser realizada periodicamente. O equipamento não deverá trabalhar no sistema de recirculação de ar interno;
- ✓ Nos corredores que não possuem janelas, podem ser instalados purificadores de ar independentes com filtro para partículas;

- ✓ Nos pontos onde pode ocorrer a formação de filas, demarcar no piso o distanciamento de 1m e sinalizar nas paredes a necessidade do distanciamento entre os ocupantes;
- ✓ Nas dependências do restaurante todos os ocupantes deverão fazer uso de máscara cirúrgica (3 camadas), cobrindo completamente o nariz e a boca. Somente no momento da refeição será permitida a remoção da máscara;
- ✓ Disponibilizar luvas descartáveis aos usuários para o uso durante o ato de se servirem nos balcões onde estão os alimentos a serem consumidos;
- ✓ Nos locais destinados a alimentação dos trabalhadores, os mesmos devem ser distribuídos em diferentes horários;
- ✓ Deve ser entregue jogo de utensílios higienizados, como talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente;
- ✓ Todos os bebedouros do tipo jato inclinado devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável ou recipiente de uso individual;
- ✓ Os presentes protocolos aplicar-se-ão a todos os espaços destinados a alimentação, localizados nas dependências dos *Campi* da Universidade, incluindo Restaurantes, Lanchonetes, *Food Trucks*, Refeitórios/Copas.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: *Considerando que a evolução da pandemia de covid-19 é bastante dinâmica, o presente protocolo poderá ser atualizado sempre que necessário.*

Comissão Assessora para Assuntos Relacionados à COVID-19

Atualizado em 07/03/2022