

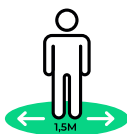


PROTOCOLO PARA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES PARA DOAÇÃO UNOESTE

ASSOCIAÇÃO PRUDENTINA DE EDUCAÇÃO E CULTURA - UNOESTE em atendimento às determinações do SESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho) apresenta o plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos voluntários durante a produção segura de alimentos, como forma de prevenir possíveis contágios da COVID-19 na instituição.



1- Os voluntários com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias não devem participar do processamento ou preparação de alimentos.



2- É indispensável adotar medidas de distanciamento interpessoais de 1,5 metro entre os voluntários.



3- Todos deverão utilizar máscaras de tecido durante o percurso de casa para empresa e da empresa para casa. Durante a produção e manipulação das marmitas, todos deverão utilizar a máscara de TNT fornecida no kit pela instituição.

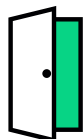


4- Será feita aferição de temperatura corporal de todos que adentrarem o bloco, através do uso de termômetros digitais infravermelhos (sem contato). Será considerada febre o valor maior ou igual a 37,7 graus Celsius.

OBS: Caso o voluntário apresente temperatura superior ou igual ao valor acima citado, será orientado a procurar atendimento médico externo (UPA – Unidade de Pronto atendimento).



5- Todos que adentrarem ao bloco deverão higienizar os sapatos no tapete com desinfetante quaternário de amônio. OBS: O tapete deverá ser umidificado com o produto, pela equipe da Vigilância nas entradas do bloco e pela equipe da Gastronomia na entrada de carga e descarga; friccionar os sapatos no tapete úmido para a desinfecção e novamente friccionar no segundo tapete seco.



6- No sábado, a chegada dos voluntários será pela entrada principal do Bloco -B3, e no domingo pela entrada da Gastronomia (catracas).



7- Durante a produção das marmitas, é obrigatório o uso de touca descartável, luvas de látex procedimento, protetor facial, luvas para alta temperatura e avental descartável.



8- Será disponibilizado álcool gel 70% nas entradas do bloco e na Gastronomia.



9- Demarcações de piso e bancadas com distanciamento de 1,5 metro.

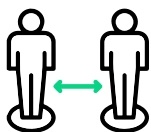


10- Higienização ou lavagem e desinfecção de embalagens.

11- Durante a manipulação de alimentos, realizar rigorosamente a limpeza e desinfecção das superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento.



12- Disponibilizar kit de trabalho (faca, tábua, pegador, concha, escumadeira, etc..) para todos os voluntários.



13- Os voluntários deverão permanecer no espaço demarcado no piso. A ida ao banheiro será controlada pelo líder da equipe (uma pessoa por vez).



14- Somente os professores e funcionários poderão se movimentar nos corredores demarcados na Gastronomia.



15- Após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão, bancadas, paredes e equipamentos da área de manipulação de alimentos.

16- Limpeza e desinfecção de banheiros, maçanetas das portas, corrimãos e equipamentos sensíveis ao toque serão realizadas pela equipe de Higiene e Limpeza.



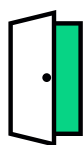
17- Lavagem frequente e adequada das mãos:

- Antes de começar o trabalho
- Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo
- Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus



- Depois de manusear lixo, sobras e restos
- Após tarefas de limpeza
- Depois de usar o banheiro
- Antes e depois de comer e beber
- Quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade
- Depois de tocar em dispositivos eletrônicos, como celulares e tablets

OBS: O álcool em gel a 70% pode ser utilizado como uma etapa adicional na higienização, após a lavagem das mãos.



18- Será privilegiada a ventilação natural (portas e janelas abertas). Os aparelhos de ar condicionado não serão usados na modalidade de recircular o ar.



19- É proibido o uso de adornos que possam acumular sujeiras ou dificultar o processo de higienização das mãos, como anéis, alianças, relógios, pulseiras, e nem apresentar unhas grandes ou pintadas.



20- O transporte de alimentos deve obedecer às boas práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos. Como medida de redução da disseminação da Covid-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos voluntários, como: pegadores dos carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas, câmbio e bolsas/caixas usadas para o transporte. As boas práticas de higiene consistem em uma rotina frequente de lavagem das mãos, o que também devem ser reforçadas junto aos voluntários envolvidos nessa etapa.



21- Aferição de temperatura corporal dos motoristas que adentrarem no campus será realizada na portaria principal, através do uso de termômetros digitais infravermelhos (sem contato). Será considerada febre o valor maior ou igual a 37,7 graus Celsius.

OBS: Caso apresente temperatura superior ou igual ao valor acima citado, não será autorizada a entrada no campus, e o mesmo será orientado a procurar atendimento médico externo (UPA – Unidade de Pronto atendimento).



22- As entregas serão realizadas em cinco horários diferentes, com intervalo de tempo de 20 minutos.

23- O carregamento será realizado na porta de carga e descarga da Gastronomia e o motorista da entidade deverá estacionar o automóvel no pátio próximo da porta de carga e descarga.

24- O motorista deverá aguardar o carregamento mantendo o distanciamento de 1,5 metro.

OBS: Somente uma pessoa poderá descer do automóvel para conferência e assinatura do termo de entrega.

25- O carregamento será realizado por dois voluntários, conforme abaixo:

- Sair somente duas pessoas para o carregamento das marmittas
- Utilizar luva de látex procedimento, protetor facial e máscara TNT
- Após o carregamento, um voluntário de dentro da Gastronomia deverá entregar a caneta e prancheta com o termo de entrega para o voluntário do carregamento, e o mesmo deverá coletar a assinatura do motorista
- Orientar o motorista a higienizar as mãos com álcool gel 70% disponível no dispenser, após assinar o termo de entrega
- Descartar as luvas de látex
- Higienizar a prancheta e a caneta
- Higienizar os sapatos no tapete contendo desinfetante (quaternários de amônio), em seguida lavar as mãos com água e sabão.

26- Qualquer dúvida, entrar em contato com as pessoas abaixo:

- Paulo | Engenheiro de Segurança do trabalho |(18)99685-2566
- Danussa |Técnica em Segurança do Trabalho|(18)99802-1288

Presidente Prudente, 08 de Julho de 2020.