

UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA
CIBio, CIPA, RH E SESMT

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRÃO: PROCEDIMENTO
ORIENTATIVO NO USO DOS
AMBIENTES DAS CANTINAS
E RESTAURANTES NO ÂMBITO
DO CAMPUS**



**CORRENTE
DO BEM**

Unoesc contra
o coronavírus

1. Objetivo

Considerando que as cantinas e restaurantes não são de propriedade da Unoesc, uma vez que eles são terceirizados, ainda, considerando o atual cenário de transmissão da Covid-19, torna-se mais rigorosa a higienização, visando conter a propagação do novo coronavírus. Este procedimento tem por objetivo orientar proprietários e colaboradores dos serviços de produção e comercialização de alimentos no âmbito dos Campi para que sigam as recomendações sanitárias e de higienização.

2. Resultados esperados

Espera-se que os proprietários e colaboradores das cantinas e restaurantes adotem as recomendações de medidas higiênicas e sanitárias que venham a contribuir contra a disseminação da Covid-19.

3. Embasamento técnico

O presente procedimento foi elaborado para contemplar o disposto no documento das Diretrizes Sanitárias para alimentação escolar disponível em: https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoilK4kSd1Gt/view, revisado em fevereiro de 2021 e, em especial, ao disposto no item XIX do Procedimento Geral : “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 RDC no 216/004/ANVISA, a Portaria SES no 256 de 21/04/2020 e a PORTARIA SES nº 82 de 29 de janeiro de 2021”, disponível em <http://dados.sc.gov.br/dataset/Oa43e611-003a-48c8-a9d4-882abcde8caa/resource/f970ce2d-c887-4729-a737-d20f3409f343/download/portaria-ses-n-82-de-29.01.-2021.pdf> ou outros regulamentos que venham a substituí-la.

4. Responsabilidades

A Unoesc orienta que é de responsabilidade dos proprietários, seus colaboradores e usuários dos estabelecimentos respeitar e fazer cumprir as normas sanitárias e de higienização vigentes.

5. Procedimentos técnicos

Os procedimentos a serem adotados são descritos nos documentos supracitados e devem ser cumpridos para que o estabelecimento ofereça serviços para os acadêmicos, colaboradores, professores e visitantes.

6. Orientação geral

Sugere-se aos terceirizados que elaborem um protocolo na forma de procedimento operacional padrão, que contemple as normas e recomendações legais para prevenir a disseminação da Covid-19.

Observação: Para contenção da disseminação do novo coronavírus, a CIBio e/ou CIPA da Unoesc poderão realizar orientações verbais ou por escrito aos proprietários dos estabelecimentos, a fim de auxiliar na implantação e manutenção dos procedimentos descritos nas legislações citadas neste documento. Neste sentido, a solicitação deverá ser formalizada por parte do interessado.