



RETORNO ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS

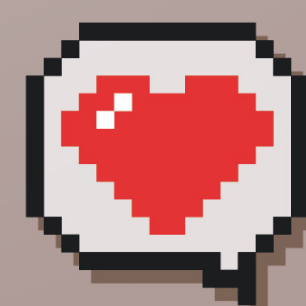
Orientações de segurança, comportamento e prevenção à COVID-19

Seguindo o Protocolo de Retorno às Atividades Presenciais, do Ifes

2 - MEDIDAS DE PREVENÇÃO E HIGIENE NOS MOMENTOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO

- Respeitar o espaçamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas nas filas e nas mesas, bem como cumprir as recomendações de etiqueta respiratória e que sejam evitadas conversas;
- O tempo de permanência nos refeitórios deve ser o mínimo necessário para realizar as refeições.
- Não compartilhar recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras, bem como portaguardanapos, entre outros;
- A manipulação de alimentos devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados, para se evitar a contaminação cruzada;
- Sempre que possível, dar preferência a métodos de pagamentos através de aplicativos, QRCode, máquinas de pagamentos por cartão e outros modelos que evitem o contato direto com dinheiro (cédulas e/ou moedas). Porém, quando não for possível evitar, o contato com dinheiro, ou até mesmo com a máquina de pagamentos por cartão, efetuar a correta higienização das mãos na sequência.
- 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, bebidas, objetos, toalhas ou produtos de uso pessoal entre estudantes ou trabalhadores;
- Reforçar a higienização das mãos antes e após o contato com os alimentos, após o uso das instalações sanitárias e após o contato com superfícies em locais públicos;
- As bolsas térmicas ou lancheiras que acondicionam os alimentos e refeições também precisam ser higienizadas diariamente. Vide etiqueta do fabricante com instruções específicas ou seguindo as instruções abaixo:
 - » Retirar as sujidades e, com auxílio de uma esponja ou pano, lavar a bolsa térmica com água e sabão neutro;
 - » Higienizar com álcool 70% ou pano umedecido com solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária – hipoclorito de sódio 2 a 2,5% - incolor e inodora, para 1 litro de água potável) no interior da bolsa térmica e esperar secar naturalmente;
 - » Em caso de mau cheiro, passar um pano umedecido com solução de bicarbonato de sódio (1 colher de sopa de bicarbonato de sódio para ½ litro de água potável) no interior da bolsa térmica e esperar secar naturalmente.
 - » Não acondicionar as bolsas térmicas dentro do refrigerador que é de uso coletivo, pois elas são de uso para transporte do alimento até serem guardados no refrigerador.

TEAM
IFES



JOGANDO DENTRO
DAS REGRAS,
VENCEREMOS
ESSA FASE