

Local	Universidade de Aveiro	
Infraestrutura	Cantina de Santiago e Cantina do Crasto - zonas públicas	
Atividade/ Tarefa	Alimentação em espaço de cantina	
Grupo Alvo	Comunidade académica	
Exposição a Riscos biológicos (Covid-19)	Causa (s)	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de proteção coletiva ou individual • Incumprimento das medidas de proteção, prevenção e controlo • Perigo inerente à atividade • Perigo inerente à atividade (contacto direto com o público, aglomeração de pessoas em espera)
	Perigo/ Fator de Risco	Exposição a agente biológico por contacto com pessoas, animais, superfícies e resíduos contaminados com SARS-COV-2
	Risco	Exposição a agente biológico (vírus SARS-COV-2)
	Consequência	Doença infecciosa
A. Medidas de Proteção, Prevenção e Controlo		
<p>1. Serviço de refeições</p> <ul style="list-style-type: none"> • As refeições são disponibilizadas, apenas através de modalidade take-away, embora possam ser consumidas no espaço de cantina (de acordo com as medidas previstas no presente procedimento). • As refeições são servidas em embalagens descartáveis, fornecidas pelos SASUA sem qualquer acréscimo ao valor da refeição. • Os talheres disponibilizados são devidamente embalados. • Os pagamentos associados ao serviço prestado só podem ser efetuados através de cartão único, de modo a evitar o manuseamento de dinheiro. <p>2. Organização do espaço das salas de refeição</p> <ul style="list-style-type: none"> • A organização das salas de refeição deve ser efetuada, ocupando no máximo 50% da sua capacidade útil, devendo ser respeitado o racional de 5 pessoas/100m². • Devem ser removidas cadeiras e mesas, por forma a que seja respeitado este racional, bem como a distância social de 2 m. • Por forma a minimizar o contacto e a manter a distância social, devem ser definidas as seguintes vias de circulação distintas: <ul style="list-style-type: none"> ○ entrada (fila de espera, balcão de atendimento e zona de pagamento); ○ circulação interna entre mesas e entrega final das embalagens/tabuleiro; ○ saída do edifício. • Deve disponibilizar-se meios de desinfeção (p.e. álcool gel e toalhetes de papel (“tissue”)) 		

para a higienização dos espaços utilizados.

3. Sinalização

- Deverá ser efetuada a seguinte sinalização de distanciamento social:
 - Sinalização de circulação de entrada/saída e de circuito interno (fila de espera e entrega de embalagens/tabuleiro), através de colocação, no chão, de linhas sinalizadoras;
 - Sinalização das cadeiras e mesas que não podem ser usadas, garantindo o distanciamento social mínimo, com pictogramas ☒ para “não usar”, sempre que possível e adequado ou, em alternativa, retirar as cadeiras ou mesas dos locais.

4. Limpeza e higienização das instalações

- Deve ser efetuada a higienização periódica das superfícies de contacto das mesas e cadeiras (se possível após o término de cada refeição), dos equipamentos utilizados para realização dos pagamentos (leitor de cartão), dos corrimões dos balcões de atendimento e entrega de embalagens/tabuleiros, dos dispensadores de água, entre outros.
- Deve ser efetuada a higienização periódica, de preferência entre cada atendimento e utilização do espaço, das superfícies de contacto dos balcões de atendimento e entrega de embalagens/tabuleiros, dos terminais de pagamento automático e caixa registadora, dos corrimãos, dos dispensadores de água, entre outros.
- A higienização do local deverá ser realizada pelos trabalhadores designados para o efeito no âmbito da manutenção e preservação dos espaços.
- Adicionalmente, nas zonas de fila de espera, nas zonas de pagamento, durante a utilização dos espaços (sempre que se justifique) e à saída do edifício, deverão ser disponibilizados meios de desinfeção para uso dos utilizadores (p.e. álcool gel);
- A limpeza e higienização diária e semanal e acordo com os princípios gerais previstos no procedimento *P.Covid19.UA.003 - Limpeza e higienização de espaços*.
- A higienização deve atender, em todos os casos, aos requisitos específicos de higiene e segurança alimentar, designadamente no que diz respeito ao tipo de produtos/detergentes a usar e às rotinas implementadas.

5. Deposição, Recolha e Encaminhamento de Resíduos

- Os espaços públicos das cantinas não devem conter caixotes do lixo abertos e sem mecanismos que evitem a exposição a agentes biológicos, pelo que, todos os resíduos produzidos no decurso da utilização do espaço devem ser separados criteriosamente e depositados em contentores fechados, de preferência com tampa acionada por pedal ou nos mini ecopontos (com tampa basculante) disponibilizados nos locais;
- Deve ser seguido o procedimento *P.Covid19.UA.007 - Recolha e encaminhamento de*

resíduos.

- Os resíduos resultantes da preparação/confeção devem seguir os procedimentos já instituídos na UA.
- As máscaras cirúrgicas usadas deverão ser depositadas nos contentores de indiferenciados (com tampa basculante) disponíveis nos corredores de acesso.

6. Climatização dos espaços

- Deve proceder-se à renovação de ar dos locais de trabalho, de forma a garantir pelo menos 6 a 12 renovações por hora, privilegiando a ventilação natural com abertura de portas e janelas que permitam a recirculação natural, ainda que em detrimento de algum desconforto térmico.
- Quando não for possível a ventilação natural dos locais de trabalho, deve garantir-se o cumprimento dos requisitos previstos no procedimento *P. COVID.19.UA.06-v001- Qualidade do Ar Interior*, no que diz respeito à ventilação mecânica.

7. Controlo de acessos

- Deve garantir-se que nos espaços apenas entrem trabalhadores que cumpram escalas.
- Deve garantir-se que nos espaços apenas entrem trabalhadores e utentes que respeitem as Medidas de Proteção, Prevenção e Controlo, designadamente o uso de EPI's.
- A entrada de pessoas nos espaços deve ser limitada, de modo a respeitar as regras estabelecidas no ponto 2.

8. Elevadores

- O uso de elevadores só é permitido para transporte de cargas e pessoas com mobilidade reduzida, de acordo com as práticas previstas no procedimento *P.Covid19.UA.019 - Elevadores*.

9. Consciencialização/Formação/Sensibilização

- Deverá promover-se a consciencialização para os seguintes aspetos:
 - Perigos/Riscos de não cumprimento das Medidas de Proteção, Prevenção e Controlo;
 - Boas práticas de convivência e utilização dos espaços;
 - Boas práticas na higienização do seu posto de trabalho.
- Essa consciencialização poderá ser concretizada por afixação de cartazes, distribuição de panfletos, envio de emails, publicações no site da UA.

10. Vigilância médica

- Poderão vir a ser verificados sintomas associados à COVID 19, como tosse, febre, dores musculares, cansaço e dificuldade em respirar, de acordo com procedimento *P.Covid19.UA.015 - Vigilância médica*.

11. Equipamentos de Proteção Individual (EPI'S)

- Os trabalhadores afetos às cantinas, para além dos equipamentos de proteção individual definidos para execução das tarefas diárias, estão igualmente obrigados à utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) previstas no ponto B e de acordo com as instruções previstas no procedimento *P.Covid19.UA.008 - Utilização e distribuição de EPI's*.
- Todos os utentes em filas de espera (e até que possam iniciar a refeição num local em segurança), estão igualmente obrigados à utilização dos EPIs definidos no ponto B e de acordo com as instruções previstas no *Procedimento P.Covid19.UA.008 - Utilização e distribuição de EPI's*.

12. Medidas gerais

- Deverá incentivar-se a implementação regular das seguintes boas práticas:
 - Higienização frequente e regular das mãos, à entrada e saída dos edifícios e durante o dia, sempre que se justifique;
 - Etiqueta respiratória.

B. Equipamentos de Proteção Individual



Máscaras Sociais ou Cirúrgicas
(obrigatórias)



Viseiras
(opcional e sempre que se justifique)



Luvas
(opcional e sempre que se justifique)

C. Comunicação e Divulgação de informação

Divulgação de informação relativa aos Perigos/Riscos e Medidas de Proteção, Prevenção e Controlo de acordo com as orientações da Direção Geral de Saúde (DGS), nomeadamente:

- Plano de Prevenção e Atuação face ao COVID-19 atualizado;
- Procedimento de atuação em caso de suspeita de caso positivo de COVID-19;
- Procedimento de lavagem de mãos com água e sabão (DGS);
- Procedimento de lavagem de mãos com uma solução de álcool gel (DGS);
- Procedimento de etiqueta respiratória (DGS);

- Procedimento de limpeza e higienização de espaços;
- Procedimento de utilização e distribuição de EPI's;
- Procedimento de recolha e encaminhamento de resíduos;
- Procedimento de qualidade do ar Interior;
- Procedimento de utilização de elevadores;
- Planta COVID
- Orientação nº 023/2020 de 08/05/2020 COVID-19: Procedimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas (<https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e-circulares-informativas/orientacao-n-0232020-de-08052020-pdf.aspx>).

D. Contactos

Contacto preferencial no edifício (Pivot 1): (a definir por cada UO/Serviço/outro)

Contacto secundário no edifício (Pivot 2): (a definir por cada UO/Serviço/outro)

Contactos de Emergência:

Número Europeu de Emergência - INEM – 112

Linha SNS24 – 808 24 24 24

Grupo de Acompanhamento do COVID-19: ´

☎ +351 969 362 523 (das 9h00-18h00) |✉ covid19@ua.pt

Bombeiros Voluntários: ((a definir por cada UO/Serviço/outro, consoante a sua localização)