



Secretaria Regional da Educação e Cultura
Direção Regional da Educação



Plano de Contingência

EBI de Ginetes

Infeção por SARS – CoV-2 (COVID-19)

2020/2021



1. Coordenador e equipa operativa

A coordenação global do Plano de Contingência (PC) será da responsabilidade do Presidente do Conselho Executivo da EBI de Ginetes, Prof. Paulo Silva, devidamente assessorado por uma equipa operativa constituída pelos seguintes elementos:

- Vice-Presidente da EBI de Ginetes – Prof. Márcio Ferreira;
- Vice-Presidente da EBI de Ginetes - Prof. João Carvalho;
- Coordenadora da Saúde Escolar – Prof. Sandra Ferreira;
- Responsável pela articulação com a Saúde Escolar no Pré-escolar – Educadora Sílvia Sousa;
- Responsável pela articulação com a Saúde Escolar no 1º Ciclo – Prof. Helena Travassos;
- Encarregada do Pessoal de Apoio Educativo – Sra. Suzete Monte.

As equipas operativas são responsáveis pela implementação, coordenação e avaliação do plano. Dependem, para tal, da participação ativa dos restantes trabalhadores do estabelecimento, os quais deverão ter claro conhecimento das suas responsabilidades específicas e do PC em geral.

As equipas operativas devem igualmente manter constante comunicação com as direções dos diferentes estabelecimentos e com o coordenador geral.

2. Definição da cadeia de comando e controlo

Na ausência do coordenador da equipa, assumirá as suas funções um dos Vice-presidentes da EBI de Ginetes.

No que respeita à restante equipa, as substituições a efetuar serão as seguintes:

- Substitutas da Coordenadora da Saúde Escolar, Prof. Maria José Aurélio;
- Substitutas das responsáveis pela articulação com o Pré-Escolar e 1º Ciclo – coordenadoras dos Núcleos Escolares;
- Substituta da Encarregada do Pessoal de Apoio Educativo – Sra. Marina Mateus.



No atinente aos serviços administrativos, na ausência da Chefe dos Serviços, Sra. Andrea Pereira, a sua substituição será efetuada pela Tesoureira, Sra. Cláudia Faria.

Como setores prioritários, definiram-se o Setor dos Alunos, o Setor do ASE e o Setor do Expediente.

3. Regime Presencial/ Atividades Letivas e Não Letivas

O regresso às aulas presenciais é obrigatório para todos os alunos de todos os anos de escolaridade, de todas as modalidades de ensino, em todas as disciplinas.

3.1 Medidas Gerais

É obrigatório o uso correto de máscara por toda a comunidade escolar, com exceção dos alunos do Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo.

O seu uso deve ser respeitado desde o percurso casa-escola-casa (quando utilizados os transportes públicos), à entrada no recinto e em todos os contextos que o seja permitido, dentro e fora da sala de aulas.

A Equipa da Saúde Escolar, em colaboração com a representante do Centro de Saúde de Ponta Delgada procederão à divulgação do ensino e o treino por toda a comunidade escolar das medidas de higienização das mãos, de etiqueta respiratória, dos procedimentos para uso, colocação e remoção de máscara, bem como de estratégias que promovam o distanciamento físico. Ademais, a EBI de Ginetes colocará no seu sítio da internet os seguintes documentos digitais:

COVID-19 – Informações à Comunidade Escolar:

https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Informa%C3%A7%C3%A3o-%C3%A0-comunidade-escolar.pdf

COVID-19 – Recomendações para a Comunidade Escolar:

https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Folheto-estabelecimento-ensino.pdf

Lavagem de mãos – COVID-19:

http://www.azores.gov.pt/NR/rdonlyres/B17987C0-5701-4155-BBA8-6C9CACA8B9A4/1122542/DRS_Lavar_maos.pdf

Lavagem de mãos (com uma solução á base de álcool) – COVID-19:



Secretaria Regional da Educação e Cultura
Direção Regional da Educação

http://www.azores.gov.pt/NR/rdonlyres/B17987C0-5701-4155-BBA8-6C9CACA8B9A4/1122543/DRS_maos_alcool.pdf

COVID-19 – Recomendações para crianças e encarregados de educação:
https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Folheto-crian%C3%A7as-e-encarregados-de-educa%C3%A7%C3%A3o.pdf

Filme educativo sobre o uso da máscara comunitária:

<https://youtu.be/o29FRnBps6c>;

Qualquer elemento da comunidade escolar – alunos, docentes e não docentes – que manifeste sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade respiratória) não deve comparecer no estabelecimento de ensino nem deve dirigir-se diretamente à unidade de saúde ou hospital. Deve ficar em contexto domiciliário e ligar para a **Linha de Saúde Açores (808 24 60 24)**, seguindo as recomendações fornecidas;

Serão instalados dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA), para uma correta desinfecção das mãos, em locais estratégicos e apenas onde não seja possível lavar as mãos com água e sabão (entrada e saída das escolas, nos corredores, salas de aulas, biblioteca, refeitório/Bufete, serviços administrativos, ginásio e/ou na sala de isolamento);

Sempre que se verificar a mudança de instalação escolar (sala de aula, biblioteca, sala de estudo, anfiteatro, ...) por parte de uma turma ou grupo de alunos, a mesma deverá ser limpa e desinfetada;

Serão definidos circuitos e procedimentos no interior da escola que promovam o distanciamento físico adequado e que previnam, tanto quanto possível, o cruzamento entre alunos, nomeadamente no percurso desde a entrada da escola até à sala de aula, nos acessos ao refeitório escolar/zona de refeições, bufete escolar, às entradas de pavilhões e às instalações sanitárias;

Será privilegiada a via digital para todos os procedimentos administrativos. Se for necessária a realização de eventos presenciais, estes devem ser agendados previamente, e garantindo-se que são adotados todos os comportamentos de proteção;



Os encarregados de educação devem evitar deslocar-se com os alunos ao interior da escola. Caso seja necessário, para acompanhar os alunos da educação pré-escolar e do 1.º ciclo ou com necessidades de saúde especiais, estes devem ser acompanhados apenas por uma só pessoa, preferencialmente sempre a mesma;

Como reforço de todas as medidas anteriormente apresentadas, a escola/unidade orgânica manterá a ligação com as entidades de saúde regionais, nomeadamente através da Equipa de Saúde Escolar da Unidade de Saúde Local, incluindo igualmente alunos e encarregados de educação, garantindo que todos estão informados sobre as medidas implementadas.

3.2 Horários e Atividades Letivas

O regime de funcionamento e respetivo horário das turmas será elaborado ao abrigo do previsto na Portaria n.º 75/2014, que aprova o Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos. No sentido de se evitar o aglomerado de pessoas no mesmo local, a EBI de Ginetes organizará o seu horário letivo com desfasamento das entradas para o 2º e 3º ciclos. No que diz respeito à Educação Pré-Escolar e 1º Ciclo, devido ao reduzido número de alunos, não haverá alteração dos horários de entrada e saída. Para além disso, a interrupção destinada ao almoço far-se-á de forma desfasada para os núcleos escolares com mais de 30 alunos no Pré-Escolar e 1º Ciclo. No 2º e 3º Ciclos, cada um destes terá o seu horário de almoço diferenciado.

A realização de todas as atividades curriculares, quer letivas quer não letivas, será planeada atempadamente, sendo que a sua organização deve atender às regras previstas pela Resolução de Governo em vigor à data da sua realização.



3.3 Sala de aula

Manter-se-ão as turmas o mais possível na mesma sala de aula, para se evitar desinfecções inerentes à mudança de alunos;

Promover-se-á o desdobramento em algumas turmas, por forma a garantir o distanciamento social adequado, nas áreas práticas e algumas disciplinas teóricas;

Promover-se-á o arejamento regular da sala de aula e, tanto quanto possível, manter as portas abertas e janelas (evitando o toque frequente em superfícies);

Desaconselhar-se-á a partilha de material escolar, sendo que esta UO adquiriu Kit's pedagógicos individuais para serem usados na componente artística e tecnológica.

3.4 Aulas Práticas e Experimentais

Sempre que possível, devem ser promovidas aulas de educação física em contexto de ar livre;

Ao nível da realização da aula prática em espaço fechado, recomendar-se-á a promoção de atividades que garantam um distanciamento físico adequado;

O uso de máscara deverá ser obrigatório em todos os contextos (p. ex. entrada e saída das instalações, pelo docente e restantes funcionários). Excetua-se a sua obrigatoriedade durante a realização da prática desportiva;

Os equipamentos ou zonas com elevado contacto de mãos deverão ser higienizados/desinfetados após o seu uso. Deverá igualmente ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (p. ex. colchões);

Promover-se-á o arejamento e ventilação dos espaços fechados;



A utilização dos balneários deverá respeitar as condições de distanciamento físico, higienização, limpeza e desinfecção preconizadas na Circular Informativa n.º 20, de 23 de março de 2020 – Limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares – Infecção por SARS-CoV-2 (COVID-19), da DRS.

De modo a garantir um maior distanciamento físico nos balneários, cada turma terá o seu balneário individual.

3.5 Bufete Escolar

As seguintes normas deverão ser reforçadas:

- a. Higienização das mãos à entrada e à saída do espaço;
- b. Utilização obrigatória de máscara, exceto no período de refeição;
- c. Distanciamento físico, com marcações nas filas de espera;
- d. Nos intervalos, lotação máxima de 100 pessoas, considerando a utilização do espaço do refeitório (adjacente ao Bufete);
- e. Na hora de almoço, lotação máxima de 40 pessoas;
- f. Assegurar uma boa ventilação e renovação do ar.

3.6 Refeitório Escolar/ zonas de refeição

Obrigatoriedade de lavagem e de desinfecção das mãos, antes e após o consumo de qualquer refeição, por parte de todos os utentes do refeitório, pelo que serão asseguradas todas as condições necessárias e os recursos materiais operacionais à higienização das mãos (lavatórios, sabão e dispensadores de toalhetes de papel ou solução antisséptica de base alcoólica) à entrada e saída desse espaço;

Desfasamento dos períodos de refeição, de forma a respeitar as regras de distanciamento e evitando a concentração de muitos alunos nesse espaço, e sempre que possível, organizar a ocupação de lugares de modo alternado (respeitar dois terços da sua lotação máxima, cerca de 130 pessoas);



Uso obrigatório de máscara por todos os funcionários do refeitório escolar e cumprimento rigoroso das medidas de etiqueta respiratória;

Uso obrigatório de máscara pelos utentes do refeitório, salvo no momento de ingestão da refeição;

Interdição da partilha de comida, bem como dos utensílios;

A empresa responsável pela exploração do refeitório escolar deverá ter em conta o exposto no Anexo “Orientações para Refeitórios Escolares durante a Pandemia COVID 19 – ano letivo 2020/2021”.

3.7 Transporte Escolar

Quanto aos transportes, haverá uma articulação com as entidades parceiras, por forma a evitar-se o contágio. No sentido de se cumprir com a limitação de lugares nos transportes escolares, haverá necessidade de se proceder ao desfasamento das entradas para o 2º e 3º ciclos, nomeadamente, a entrada do 3º Ciclo, PCA1 e Turma PEREEDOV às 08h30 e a entrada de todas as turmas do 2º ciclo às 09h15.

Uso obrigatório de máscara pelos utentes do autocarro.

No caso de um condutor infetado, o procedimento será a sua substituição. Se a infeção for generalizada, o transporte não se realizará, pondo em causa o funcionamento dos estabelecimentos de ensino, uma vez que esta UO tem contratualizado transporte escolar especializado.



3.8 Espaços Comuns

O Pessoal Docente e Não docente deverá evitar a concentração de alunos nos espaços comuns da escola, incluindo os locais exteriores;

Dever-se-á evitar a concentração de alunos em espaços comuns, mas necessários às atividades letivas, como bibliotecas e anfiteatros. No caso particular desta UO, as lotações máximas destes dois espaços são 30 e 70 pessoas, respetivamente. Devem ser respeitadas as regras de distanciamento físico, tal como nas salas de aula, sendo que deverão ser higienizados e desinfetados após cada utilização;

Deverão ser criadas regras de utilização das salas comuns utilizadas pelo pessoal docente e não docente, de modo a promover o distanciamento físico.

3.9 Pessoal Docente e Não Docente

Todo o pessoal docente e não docente deverá estar informado sobre o Plano de Contingência interno em vigor, bem como sobre a sua revisão e/ou atualização, e sobre os procedimentos perante a identificação de um caso suspeito de COVID-19.

3.10 Realização de Reuniões

Deverá promover-se a continuidade das reuniões à distância. Contudo, mediante a pertinência pedagógica, pode ser equacionada a realização de reuniões presenciais, desde que sejam cumpridas, tanto quanto possível, as regras sanitárias em vigor à data da realização das mesmas;

Quanto às reuniões com encarregados de educação, deverá igualmente ser promovida a sua realização à distância. A ser necessária a realização presencial, dever-se-á respeitar as regras sanitárias em vigor à data da sua realização;



No âmbito da realização destas reuniões presenciais é importante reforçar que, durante o tempo em que decorrem, devem ser cumpridos os seguintes pontos:

- Uso obrigatório de máscara social;
- Cumprimento de regras de etiqueta respiratória;
- Lavagem ou desinfeção de mãos antes e após o término da reunião;
- Não partilha de material de trabalho como, por exemplo, canetas, lápis, cadernos, entre outros;
- Em caso de sintomas de doença respiratória (febre, tosse e/ou dificuldade respiratória), impossibilidade da participação do(s) interveniente(s).

4. Identificação das medidas de manutenção da atividade em situação de crise

Em caso de necessidade, o Plano de E@D da EBI de Ginetes entrará em vigor.

Esta alternativa está intimamente ligada às orientações já emanadas aquando do início do 3.º período de 2019/2020, sendo que sofrerá atualizações pontuais, mas não significativas.

5. Medidas de prevenção e controlo

As escolas e outros estabelecimentos de ensino têm um papel muito importante na prevenção de uma epidemia, devido à possibilidade de contágio e rápida propagação da doença entre os seus alunos e profissionais.

As escolas deverão, assim, estar preparadas para a adoção de medidas adequadas de prevenção e contenção desta doença, em estreita articulação com os pais/encarregados de educação e a Delegação de Saúde do seu concelho.

Todos devem ter conhecimento dos sinais e sintomas da COVID-19, as suas formas de transmissão e como se define um caso suspeito:



Sinais e Sintomas

- Infecção respiratória aguda (febre ou tosse ou dificuldade respiratória).

Transmissão da COVID-19

- Por gotículas respiratórias – quando em proximidade de uma pessoa infetada, essas gotículas expelidas por espirros, tosse ou fala são inaladas por outra pessoa ou contactam a sua boca, nariz ou olhos;
- Pelo contato direto com secreções infecciosas – ao tocar-se em objetos ou superfícies contaminadas e depois na própria cara, boca, nariz ou olhos.

Em caso de suspeita, em contexto de sala de aula o professor chama o elemento da equipa operativa responsável pela área que fornece a máscara (*kit* proteção) ao aluno; O elemento da equipa operativa responsável deverá apresentar-se na sala devidamente protegido (luvas e máscara);

O elemento da equipa operativa acompanha o aluno para a sala de isolamento;

O elemento da equipa operativa desinfeta as mãos e chama o coordenador da equipa operativa;

O coordenador liga para a linha Saúde Açores 808 24 60 24 e age em conformidade com as orientações recebidas;

O coordenador providencia o contacto com o encarregado de educação do aluno.

A citada sala deve ser utilizada apenas para este fim.

A área de isolamento fica expressamente interdita até à validação da sua descontaminação pela Autoridade de Saúde Concelhia.



6. Plano de comunicação

Deve estabelecer-se uma rede eficaz de comunicação interna e externa, com diferentes parceiros: delegação de saúde do concelho, serviços de saúde, equipa de saúde escolar, autarquia, pais e encarregados de educação, empresa que assegura os transportes escolares, fornecedores, entre outros.

7. Elaboração e divulgação do PC

Este plano será divulgado por toda a Comunidade Educativa via e-mail, sítio da internet da UO e em contexto de sala de aula.

8. Avaliação

Este PC será reavaliado e atualizado sempre que necessário. Terminada a epidemia, a equipa de coordenação deverá elaborar um breve relatório que evidencie os aspetos que correram bem e os que merecem ajustamento. Esta análise permitirá melhorar o Plano e a capacidade de resposta a situações de crise que possam vir a ocorrer no futuro.



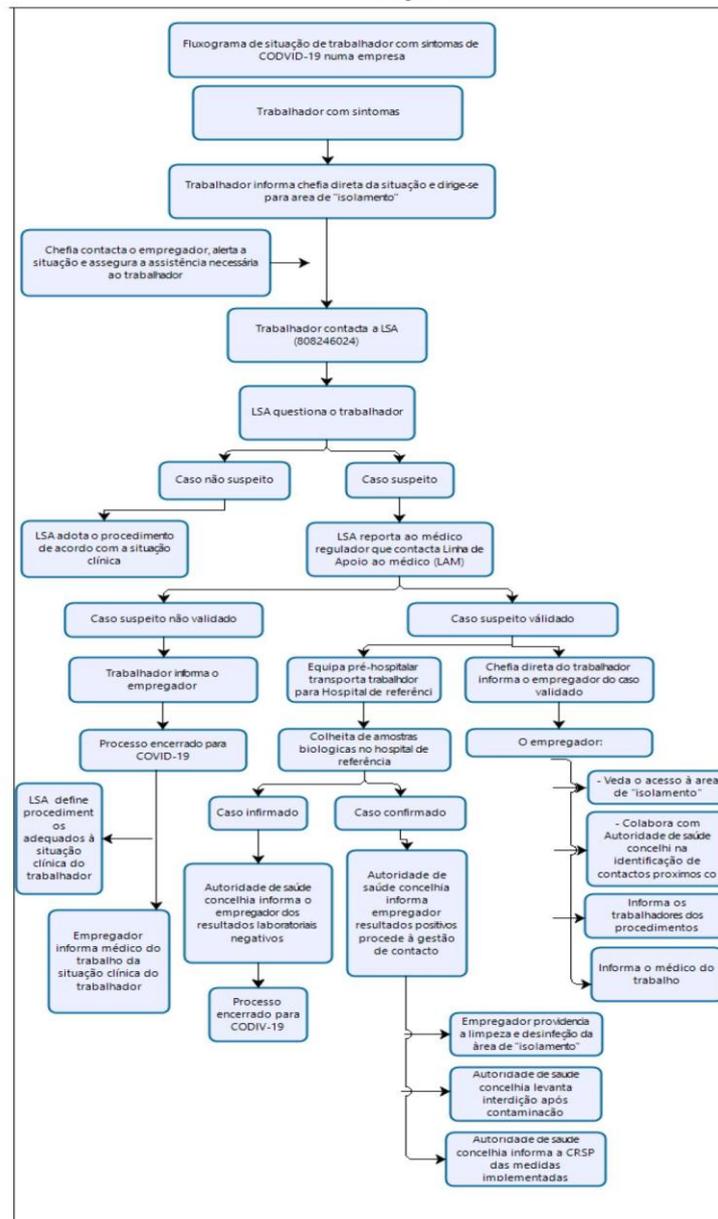
Secretaria Regional da Educação e Cultura
Direção Regional da Educação



Anexos

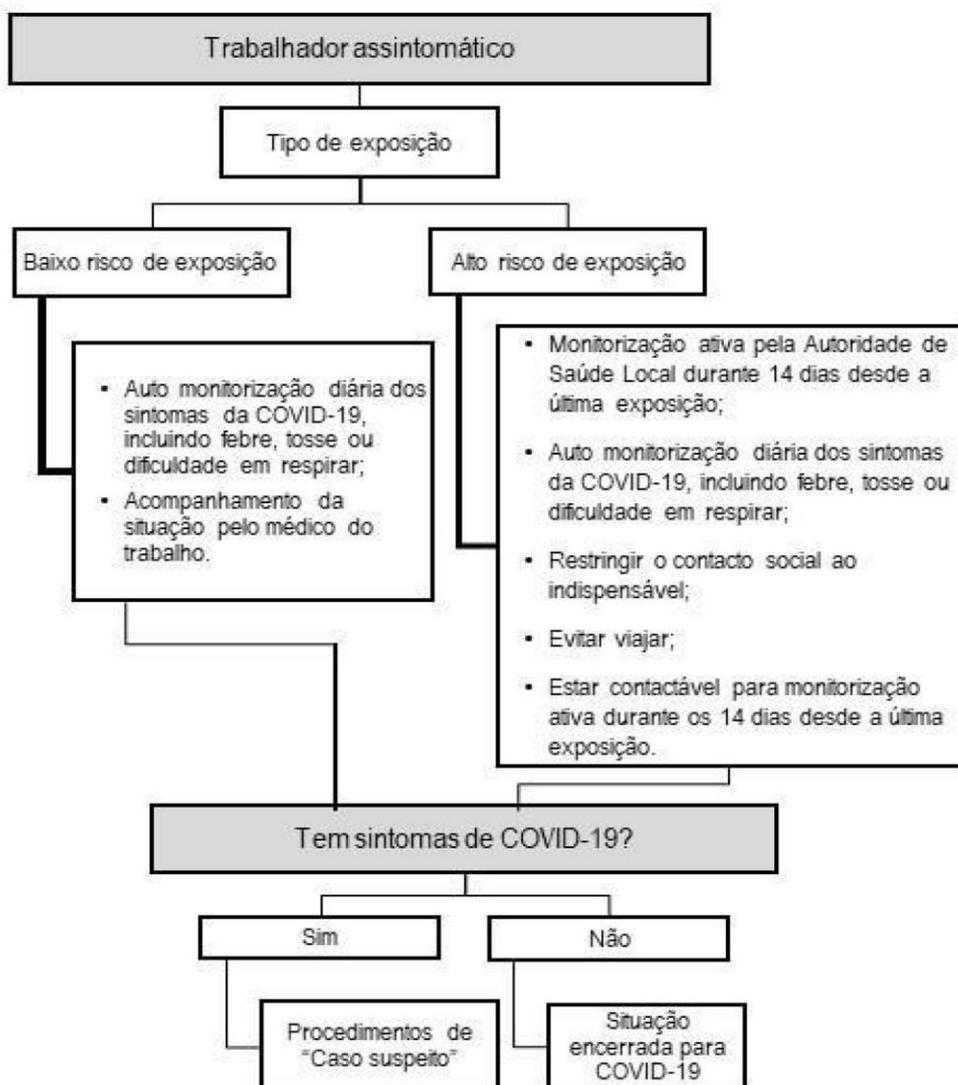
Anexo I

Fluxograma de situação de Trabalhador com sintomas de COVID-19 numa empresa



Anexo II

Fluxograma de monitorização dos contactos próximos (trabalhadores assintomáticos) de um Caso confirmado de COVID-19 (trabalhador)



Anexo III

Orientações para Refeitórios Escolares durante a pandemia COVID-19 ANO LETIVO 2020/2021

1. Higiene e segurança alimentar

As orientações apresentadas são aplicáveis aos espaços de confeção e distribuição de refeições em Unidades de Restauração Coletiva. Apesar de algumas destas orientações serem específicas para a empresa adjudicada, devem ser devidamente analisadas e implementadas pela escola, que, também, deve assegurar o seu cumprimento.

1.1. Higiene pessoal

- Reforçar, através de formação aos funcionários/manipuladores de alimentos e da afixação de informação, as boas práticas de higiene das mãos, de etiqueta respiratória e de procedimentos de colocação de máscara cirúrgica;
- Promover, em função das condições existentes, a máxima distância possível entre colaboradores/fornecedores e informar para a importância de não existir contacto físico (p. ex. abraços e apertos de mão);
- Estabelecer e afixar em local visível um plano de limpeza e desinfeção reforçado (maior frequência);
- Efetuar formação aos colaboradores sobre os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

1.2. Higiene de instalações e equipamentos

- Reforçar os planos de higiene e limpeza de todas as áreas da Unidade de Restauração Coletiva, de acordo com as orientações da Direção Geral da Saúde (DGS), nomeadamente as referentes à limpeza e desinfeção de superfícies (Orientação n.º 014/2020), dando especial atenção às superfícies que são tocadas frequentemente (p. ex.: maçanetas, torneiras, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, interruptores);
- Assegurar que é cumprida a seguinte técnica de limpeza:
 - A limpeza deve ser sempre húmida;
 - Deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas: paredes e teto (se aplicável); superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros); equipamentos existentes; instalações sanitárias; o chão deve ser o último a limpar.
- Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza deve ser, no mínimo, 2 vezes ao dia;
- Garantir a limpeza e a desinfeção, no final de cada utilização, dos equipamentos de higienização para o chão (por ex.: balde e esfregona), que são habitualmente reutilizáveis. Estes equipamentos devem ser diferentes, para as diferentes áreas;
- Limpar com mais frequência os puxadores de portas e armários (cerca de 1 vez por hora);



- Lavar as instalações sanitárias, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante por ser de mais fácil aplicação e desinfecção. A frequência de limpeza do chão deve ser, no mínimo, 3 vezes ao dia.

2. Procedimentos na produção de refeições

2.1. Receção e armazenamento de matérias-primas

- Elaborar um plano para a receção de produtos alimentares;
- Definir e/ou controlar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho e a evitar que se verifique a receção de produtos alimentares de diferentes fornecedores em simultâneo;
- Impedir que o fornecedor entre na unidade, deixando todo o material na entrada que será rececionado por um colaborador, preferencialmente sem contacto com o fornecedor;
- Limitar o acesso ao interior das instalações de profissionais externos ao serviço;
- Evitar a receção de faturas e guias em papel e, se possível, optar pelo formato eletrónico;
- Providenciar luvas de nitrilo ou de latex ao colaborador que receciona a mercadoria e manuseia as embalagens, devendo ser descartadas após cada utilização;
- Providenciar batas descartáveis e equipamento de proteção individual (EPI) (farda, touca e máscara) aos colaboradores que rececionam a mercadoria. Estes deverão ser retirados após a realização de cada tarefa;
- Reforçar todos os cuidados de higiene, de acordo com as recomendações da DGS, aos colaboradores responsáveis pela receção dos produtos alimentares;
- Promover a frequente higienização das mãos antes e após da receção das matérias-primas com água quente e detergente desinfetante, durante 20 segundos;
- Promover a higienização frequente dos equipamentos e carros de transporte;
- Assegurar a verificação das características dos produtos alimentares relativamente à sua higiene e salubridade, no momento da receção/aquisição;
- Promover a retirada de todas as caixas e embalagens possíveis na entrada da unidade de restauração coletiva, antes de armazenar os produtos;
- Prever medidas de desinfecção e zonas de “quarentena” para os produtos alimentares rececionados;
- Armazenar os produtos alimentares com a maior brevidade possível, particularmente os produtos que necessitam de refrigeração ou congelação, de modo a não interromper a cadeia de frio;
- Prever áreas alternativas para o armazenamento dos produtos alimentares durante o período da pandemia, garantindo, além da existência de quantidades suficientes, as adequadas condições de conservação, higiene e segurança alimentar, bem como a sua correta rotação (FIFO/FEFO).

2.2. Preparação e confeção de alimentos

As seguintes boas práticas de higiene devem ser cumpridas pelos colaboradores com atividades na cozinha:



- Garantir que os colaboradores lavam as mãos frequentemente com água quente e detergente desinfetante durante 20 segundos, atendendo às instruções emanadas pela DGS, e, principalmente:

- antes e depois de manusear alimentos;
- após utilizar as instalações sanitárias;
- após mexer em dinheiro, produtos tóxicos e manusear lixo;
- antes e depois de comer ou fumar.

É sugerido a afixação de cartazes sensibilizadores em espaços estratégicos da cozinha.

- Garantir que, após a lavagem das mãos, os colaboradores têm especial cuidado para não tocar com a mão limpa na torneira, fechando-a com uma toalha de papel;
- Garantir a lavagem frequente dos utensílios, das tábuas de corte e das superfícies da cozinha, com água quente e sabão, antes e depois de preparar cada tipo de alimento;
- Garantir que os colaboradores utilizam EPI exclusivo para o local de trabalho e de utilização única (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);
- A farda deve ser lavada na própria instituição, quando possível. O programa de lavagem deve integrar pré-lavagem, lavagem a temperatura de 70 a 90°C e, posteriormente, um ciclo de desinfecção química também em máquina. A farda não deve ser levada para lavagem para o domicílio dos colaboradores;
- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores cumprem a etiqueta respiratória;
- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores não falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, tosse, comem, ou praticam outros gestos, que possam contaminar os alimentos.

Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber que:

O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;

Os alimentos prontos para comer não devem ser tocados com as próprias mãos e devem ser utilizados utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição. As luvas não substituem a lavagem das mãos ou a higiene das mãos;

Se utilizar luvas, deve mudá-las com frequência e efetuar a higienização das mãos antes da sua colocação e após a sua remoção;

O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas durante uma tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.

Em termos de segurança alimentar devem ser garantidos o cumprimento dos seguintes procedimentos:

- Garantir que se recorre a utensílios e tábuas de corte diferentes para alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Garantir a separação entre os alimentos cozinhados ou prontos a consumir e os alimentos crus, durante a preparação;



- Garantir o armazenamento dos alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para evitar contacto;
- Garantir a lavagem e/ou desinfeção correta dos alimentos. Ter especial atenção às frutas e aos hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no caso dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser efetuada folha a folha), principalmente se se destinarem ao consumo em cru. Sempre que necessário, desinfetar com produtos próprios;
- Promover a preferência de toalhas ou toalhete de papel que permitam uma única utilização; Nos processos de higienização das instalações, equipamentos, utensílios, devem seguir as seguintes condutas:
 - Garantir que os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;
 - Garantir a desinfeção adequada das bancadas de trabalho e das mesas com produtos de limpeza apropriados;
 - Garantir a existência de panos de limpeza diferentes para as bancadas e respetivos utensílios. Estes panos podem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas. Deve dar-se atenção à limpeza das mesas, das cadeiras e outro mobiliário, bem como à do material específico para o chão.
 - Garantir que a louça é lavada a temperaturas elevadas, idealmente a 80-90°C;
 - Garantir que os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes) não contaminam, eventualmente os alimentos, bem como a sua correta utilização; Ao nível dos géneros alimentícios, estes devem ser manuseados e armazenados de forma adequada, tendo em conta as seguintes diretrizes:
 - Não devem ser descongelados à temperatura ambiente, mas sim no frigorífico;
 - Quando retirados do frio devem ser preparados o mais rapidamente possível:
 - Confeccionados acima dos 75°C;
 - Depois de cozinhados devem ser mantidos quentes (acima de 60°C) até serem servidos e não devem ser mantidos à temperatura ambiente mais de 2 horas;
 - Os alimentos cozinhados e/ou mais perecíveis devem ser refrigerados rapidamente (preferencialmente abaixo de 5°C);
 - Garantir o empratamento das refeições a temperaturas adequadas;
 - Aumentar a monitorização dos procedimentos de controlo da qualidade dos alimentos, nomeadamente o controlo da temperatura.

2.3. Distribuição de refeições

No refeitório, de forma a assegurar o distanciamento entre todos os utilizadores do refeitório, devem ser tomadas as seguintes medidas nas instalações:

- Garantir que o refeitório comporte apenas 2/3 da sua capacidade normal;
- Definir, sempre que possível, circuitos de entrada e de saída distintos para a utilização dos refeitórios;
- Ponderar a definição de turnos de funcionamento distintos, de modo a possibilitar o desfasamento entre turmas, evitando-se, assim, a concentração de alunos;



- Diminuir o número de mesas e aumentar o espaço entre as mesas e as cadeiras;
- Permitir uma distância de segurança de pelo menos 1 metro entre os utilizadores do refeitório ou permitir a ocupação de lugares de um modo alternado;
- Assegurar que os utilizadores do refeitório não ficam sentados em lugares frente a frente;
- Garantir que o atendimento em balcão/linhas de *self* se faz com a distância apropriada (pelo menos 1 metro, idealmente 2 metros) garantindo sinalização devida, nomeadamente através de marcas e sinalética no chão e barreiras físicas que limitem a proximidade entre os colaboradores e os utilizadores de refeitórios (p. ex.: colocação de barreira de acrílico que limite a exposição);
- Providenciar a possibilidade de serviço *takeaway* para os utilizadores (reduzindo assim os utilizadores do espaço de refeições).

Os colaboradores responsáveis pelo empratamento e distribuição da refeição devem:

- Lavar adequadamente as mãos, com água e sabão, durante 20 segundos, antes do início do serviço;
- Utilizar EPI (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);
- Cumprir, durante a realização das atividades, a etiqueta respiratória e evitar falar desnecessariamente, ou praticar outros gestos, que possam contaminar os alimentos (p. ex.: tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos).

2.3.1. Na preparação dos tabuleiros com a refeição

- Evitar, no limite das possibilidades, o contacto direto entre o colaborador e o aluno ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo, no caso de ser necessário proceder à entrega direta de materiais ou produtos;
- A entrega do tabuleiro a cada aluno deve ser feita por um funcionário;
- Os talheres e guardanapos devem ser fornecidos dentro de embalagem de papel individual, por um funcionário, assim como a fruta, sobremesa e salada, devidamente acondicionada, embalada e protegidas.

2.3.2. Nas instalações da sala de refeições e linha de *self*

- Garantir que o local é ventilado (com boa circulação e renovação de ar). O ar deve ser renovado frequentemente. Nos locais sem sistemas de ar condicionado/ventilação, abrir as janelas várias vezes ao dia. Não utilizar aparelhos que efetuam recirculações de ar, porque constituem risco de contaminação por via aérea;
- Rever os protocolos de limpeza e intensificar as rotinas de higienização, incluindo a desinfecção, com recurso a agentes adequados, de todas as zonas (p. ex.: zonas de atendimento, balcões, áreas de espera, teclados/monitores do computador, telefones, corrimãos, puxadores, mesas, cadeiras);
- Assegurar a desinfecção a todas as horas, e com recurso a agentes adequados, dos equipamentos críticos (p. ex.: dispensadores de senhas, terminais de pagamento automático);
- Assegurar as condições necessárias e os recursos materiais operacionais à higienização das mãos (lavatórios, sabão e dispensadores de toalhetes de papel ou solução antisséptica de base alcoólica) à entrada e saída do refeitório;

- Assegurar a colocação de solução antisséptica de base alcoólica em locais como os dispensadores de senhas (se aplicável), balcão e incentivar o seu uso;
- Prever que um colaborador possa ser responsável por monitorizar o cumprimento da rotina de higienização das mãos pelos utilizadores do refeitório quando entram e saem do espaço;
- Prever a preferência por métodos de pagamento que não impliquem contacto do colaborador com dinheiro;
- Promover a retirada das mesas dos objetos decorativos e dos porta-guardanapos;
- Promover a eliminação de cestos do pão e de jarros com água, devendo ser fornecida água já nos copos;
- Promover a eliminação de recipientes para tempero (p. ex.: garrafa de azeite, vinagre), fornecendo em alternativa doses individuais ou ser disponibilizado pelo colaborador;
- Promover que seja evitada a exposição das colheres de café e pacotes de açúcar;
- Promover a eliminação de toalhas de mesa, se for prática do local, ou substituir por toalhas de utilização única.

2.3.3. Os utilizadores do refeitório

- Obrigatoriedade de lavagem e desinfeção das mãos, antes e após o consumo de qualquer refeição;

É sugerido, a afixação informação emanada pela DGS/DRS no espaço do refeitório alertando para as boas práticas de higiene, de lavagem das mãos e fornecer orientações para a utilização de soluções à base de álcool (colocar no início da linha de *self*/à entrada do refeitório);

- Assegurar a utilização de máscara facial pelos alunos até à entrada no refeitório, sendo que esta deverá ser retirada apenas no interior, no momento de ingestão da refeição;
- Garantir a utilização obrigatória de máscara facial por parte dos funcionários e o cumprimento estrito das mediada de etiqueta respiratória;
- Entrega do tabuleiro a cada aluno realizada por funcionário, à entrada da linha do refeitório;
- Proibir a partilha de comida.

2.3.4. Final da refeição

- Lavagem de toda a loiça, incluindo os tabuleiros, em máquina, após cada utilização;
- Garantir que a limpeza das mesas seja feita entre os utilizadores de refeitórios;
- Higienizar sempre o espaço, antes e depois de cada refeição, incluindo entre turnos.

As medidas apresentadas neste documento devem ser cumpridas, dentro do possível, pela escola e pela empresa de restauração coletiva adjudicada.

Adaptado do Guia Orientador "BOAS PRÁTICAS PARA O NUTRICIONISTA DURANTE A PANDEMIA COVID-19", GO 02/2020. Versão 02

A - GRELHA DE AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS RECOMENDAÇÕES PARA OS REFEITÓRIOS ESCOLARES ESPAÇO DE REFEIÇÕES SIM NÃO

Garantir o distanciamento entre os utilizadores de refeitórios (lotação máxima de 2/3; ocupação dos lugares de forma alternada; presença de turnos; garantir o distanciamento entre 1 a 2 m)



Garantir a ventilação do local (com boa circulação e renovação de ar)?

Cumprir o afastamento entre a linha de self e o utilizador do refeitório (utilização de barreiras, funcionários disponibilizam o tabuleiro, eliminação de cestos do pão e de jarros com água, de recipientes para tempero, disponibilização de talheres e guardanapos de papel em saquetas individuais)

Eliminar todo o tipo de objetos decorativos, menus e porta-guardanapos nas mesas

Garantir a desinfeção frequente e adequada do espaço, objetos e equipamentos presentes na sala refeições, com recurso a agentes adequados.

Assegurar a colocação de solução antisséptica de base alcoólica em locais como no início da linha de self à entrada do refeitório

Disponibilizar informação sensibilizadora para a importância das boas práticas de higiene, de lavagem das mãos e fornecer orientações para a utilização de soluções à base de álcool

Assegurar o cumprimento das boas práticas de proteção individual (uso de máscaras, lavagem correta das mãos)