



# APLICAÇÃO DA FERRAMENTA 5W3H COMO INSTRUMENTO PARA ADEQUAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM- PA NO RETORNO DAS ATIVIDADES FRENTE À COVID-19

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO <sup>(1)</sup>; LAISY NAZARÉ ARAÚJO DA CUNHA <sup>(1)</sup>; KARINA PUGA DA SILVA <sup>(1)</sup>; SABRINA FONSECA LOPES <sup>(1)</sup>; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA <sup>(1)</sup>; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Universidade Federal do Pará /UFPA; Belém, PA; carla.thayene27@gmail.com;

## INTRODUÇÃO

A Covid-19 é uma doença, causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que se espalhou rapidamente, gerando um quadro pandêmico com mais de 13 milhões de casos confirmados, segundo dados recentes da Organização Mundial da Saúde. Medidas sanitárias devem ser adotadas na rotina dos estabelecimentos, para prevenção e o controle da doença. Para tal fim, existem técnicas de gestão administrativa para identificar e propor resoluções. No Restaurante Universitário, a ferramenta 5W3H pode ser aplicada de forma prática na execução de um plano de ação que possibilite a regularização.

## OBJETIVOS

Elaborar um plano de ação para garantir a reabertura de um Restaurante Universitário de Belém-PA, com inclusão de medidas de enfrentamento à pandemia da Covid-19.

## METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório descritivo que busca identificar pontos importantes a serem adequados na rotina do restaurante e propor um plano de ação que garanta a produção segura das refeições durante o período do enfrentamento da Covid-19. A análise foi realizada pela equipe de Nutrição de um Restaurante Universitário, em Belém-PA, a partir da aplicação da Ferramenta de Gestão de Qualidade 5W3H. O estudo foi dividido em três etapas: 1ª Etapa: Utilizou-se um *check list* pautado na Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além de serem consideradas as recomendações da mesma, e do Decreto de nº 96.340 de 25/05/2020 da Prefeitura Municipal de Belém e da Organização Mundial de Saúde. A 2ª Etapa: Diagnóstico atual da Unidade de Alimentação e Nutrição. E a 3ª Etapa: Proposta da implantação da ferramenta 5W3H.

## RESULTADOS

Através deste instrumento, foi possível identificar os pontos a serem adequados no estabelecimento. A primeira ação consiste na aferição da temperatura corporal dos frequentadores do restaurante, o qual apresentou custo adicional, pois foi necessário adquirir termômetros digitais a laser. A segunda ação foi do uso obrigatório de máscaras por parte de todos os funcionários e usuários para fins de prevenção. Foram também recomendadas ações com relação ao não compartilhamento de objetos pessoais, aumento da frequência da higienização das mãos e do cuidado com a higiene pessoal. Tais medidas não apresentam grandes custos adicionais visto que o uso de máscaras pelos funcionários e o processo contínuo de higienização das mãos entre as atividades já faz parte da rotina diária do Restaurante Universitário. A manutenção do ambiente sempre arejado e a ampliação da frequência da limpeza dos setores, utensílios e equipamentos, os funcionários responsáveis pela limpeza foram orientados a cumprirem procedimentos. O distanciamento social estipulado foi de no mínimo 1,5 metro de distância na fila e no refeitório conforme orientado pela legislação vigente, assim como evitar contato físico, falar durante a distribuição das refeições e evitar tocar superfícies possivelmente contaminadas. Foi necessário demarcar o distanciamento no piso, assim como utilizar cartazes com devidas orientações aos funcionários e clientes. Tais medidas geraram custo adicional. E por último foi adotada escalas rotativas de horários para que os funcionários exerçam suas atividades laborais com segurança, visando reduzir a aglomeração, e caso algum funcionário apresente sintomas da Covid-19, é afastado das atividades até a completa recuperação.

## CONCLUSÕES

O plano de ação elaborado a partir da ferramenta 5W3H facilitou o mapeamento dos pontos a serem aprimorados e/ou adotados, visando um funcionamento seguro. Ficou explícito que, não necessariamente, novas medidas de segurança contra a Covid-19 signifique novos custos, já que medidas simples são consideradas medidas eficazes.

## REFERÊNCIAS

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA nº 18/2020. **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**, 06 de abril de 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA nº 49/2020. **Orientação para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19**, junho de 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. Coronavírus Brasil, 2020. Disponível em: <https://covid.saude.gov.br/>. Acesso em: 14 jun. 2020.

Organização Pan-Americana de Saúde / Organização Mundial da Saúde. OPAS Brasil, 2020. Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875). Acesso em: 14 jun. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM. Decreto nº 96542 de 24/06/2020. Altera o decreto nº 96.340 de 25 de maio de 2020, que dispõe sobre as medidas de distanciamento social controlado, visando a prevenção e o enfrentamento à pandemia da COVID-19, em regime de cooperação com o Estado do Pará. **Diário Oficial do Município de Belém**, Belém, 24 jun. 2020.