**SETOR DE NUTRIÇÃO**

1. **Introdução**

A Organização Mundial de Saúde (OMS), EM 11 DE MARÇO DE 2020, DECLAROU PANDEMIA POR COVID-19, causada pelo novo corona vírus (SARS-CoV-2). Trata-se de um vírus transmitido por gotículas (aerossóis) e outras secreções provenientes da boca e nariz de uma pessoa infectada, que pode ou não manifestar sintomas da doença.

A partir de então, medidas de prevenção e segurança precisaram ser estudadas, (re) formuladas e implementadas em todo o mundo e em diversos setores, inclusive no ambiente escolar. E, neste contexto, justifica-se a elaboração do presente protocolo de retorno às atividades, uma vez que a alimentação coletiva inerente ao ambiente escolar é um ponto importante a ser considerado nas medidas de prevenção, segurança e controle em saúde pública.

Até o momento, não existem evidências cientificas sobre a possibilidade de transmissão do vírus causador da COVID-19 por meio de consumo dos alimentos. Entretanto, sabe-se que o vírus é capaz de sobreviver por horas e até mesmo dias em superfícies diversas, a depender das condições de temperatura e umidade do ambiente. Assim, aconselha-se que os ambientes que forneçam alimentação para a coletividade tenham atenção e cuidados em todo o processo de produção de refeição, ou, seja desde o recebimento da matéria-prima, passando pelo armazenamento, manipulação, preparo dos alimentos e distribuição, até o seu consumo final (ANVISA, 2020).

Ressaltamos que a adoção das boas praticas e dos cuidados durante a manipulação de alimentos previnem várias doenças. Além disso, tais recomendações devem ser seguidas de forma permanente na rotina de trabalho de quem prepara as refeições, e não apenas em tempos de pandemia por COVID-19.

Por fim, destacamos ainda que, para êxito desta proposta, é necessária a implementação de medidas institucionais e comportamentais, por todos os membros da comunidade escolar: aluno, estagiários, terceirizados, colaboradores e visitantes. Portanto, é responsabilidade individual e coletiva seguir as recomendações e multiplicar informações verdadeiras sobre medidas de proteção e prevenção da transmissão do vírus.

1. **OBJETIVO**

O presente protocolo tem por objetivo fornecer orientações e recomendações específicas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentação coletiva do município de Barão do Triunfo/ RS, incluindo (cantinas e copas), bem como reforçar práticas já estabelecidas e recomendadas em legislações pré-existentes à pandemia por COVID-19, a fim de tornar o ambiente escolar um local seguro e adequado para promover a segurança alimentar e nutricional, prevenindo e/ou reduzindo os riscos de infecção e transmissão comunitária da COVID-19, bem como de outras doenças que são transmitidas por alimentos.

1. **PÚBLICO-ALVO**

* Principal: gestores de Barão do Triunfo, prestadores de serviços de alimentação, manipuladores de alimentos (funcionários, terceirizados ou servidores).
* Secundários: servidores, alunos, estagiários, terceirizados prestadores de outros serviços, colaboradores e visitantes que utilizam os ambientes de alimentação coletiva.

1. **ORIENTAÇÕES GERAIS**
   1. **CUMPRIMENTO DAS LEGISLAÇÕES ANTERIORES**

* Este protocolo traz orientações inovadoras no que diz respeito às boas praticas de fabricação (BPF), conforme legislação e notas técnicas recentes. Entretanto, é preciso considerar a necessidade de seguir as recomendações de BPF já existentes na RDC n° 216/2004 e RDC n° 275/2002.
  1. **MEDIDAS COMPORTAMENTAIS GERAIS NOS AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**
* Higienize freqüentemente as mãos, prioritariamente com água e sabão e, na impossibilidade de tal recurso, usar álcool gel 70% (vide ANEXO 1).
* Praticar a etiqueta respiratória. Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
* Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.
* Mantenha uma distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas.
* Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico.
* Manter o cabelo preso e evitar usar acessórios pessoais, como brincos, anéis e relógios.
* Utilizar máscaras artesanais de tecido ou cirúrgicas/descartáveis sempre que estiver fora de sua residência, inclusive nas dependências da escola.
* 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 e/ou bebidas, objetos e utensílios. Xícaras, copos, talheres, pratos e recipientes para consumo ou guarda de alimentos devem ser de uso pessoal. Na impossibilidade, utilizar copos, pratos e talheres descartáveis.
* Desde que permitido pela Instituição, os usuários podem optar por utilizar seus próprios talheres e também por levar refeições prontas para consumo, desde que tomem os cuidados higiênico-sanitários e de boas práticas necessários para a saúde e segurança de todos (vide Anexo 2 e Manual de Como Organizar sua Marmita) (Professores, serventes, estagiários e colaboradores em geral).
* Os usuários deverão evitar manipular ou preparar suas refeições na copa ou cozinha, uma vez que tal prática favorece a aglomeração de pessoas. Os alimentos ou refeições devem ser levados para o ambiente de trabalho já prontos para o consumo (higienizados, descascados, cortados, porcionados, cozidos, etc.). Entretanto, é permitido o uso de micro-ondas ou forno elétrico para esquentar as refeições.
* Em caso de solicitação de refeições delivery, a entrega do produto deve seguir as recomendações de higienização e segurança, devendo o servidor receber sua encomenda e proceder com a correta higienização da embalagem (vide Anexo 3) e mãos, bem como o descarte de toda a embalagem em local apropriado.
* Suspender confraternizações, festas e comemorações realizadas no ambiente escolar, de forma a evitar aglomerações.
* Evitar aglomerações de pessoas em qualquer situação.
* O tempo de permanência nos refeitórios deve ser o mínimo necessário para realizar as refeições.
* Evitar diálogos nos ambientes de alimentação coletiva, principalmente nas filas de espera, ao se servir e durante a refeição.
* Os usuários devem cumprir as recomendações de saúde e segurança, além de zelar pela limpeza e organização das áreas de convívio, retirando o seu lixo depois de realizada a sua refeição.

**5. SAÚDE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

• É necessário que a empresa/instituição adote estratégias que permitam a identificação imediata dos casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa, garantindo o pleno funcionamento do estabelecimento.

• Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias sejam relacionados à COVID-19 ou não, não devem participar do processo de preparação de alimentos.

• O COE-LOCAL, (Centro de Operações Emergenciais) passará às informações aos demais funcionários e colaboradores, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, auto notificar a sua situação à chefia imediata (antes de entrar no ambiente de trabalho) e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

• Os trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem informar à escola, seguindo a quarentena indicada pelos órgãos de saúde. De forma semelhante, o trabalhador deve ser estimulado a comunicar quantas pessoas que coabitam sua residência.

• Os trabalhadores que tiveram contato próximo com qualquer pessoa diagnosticado ou com suspeita de COVID-19 devem ser considerados expostos e seguir os protocolos dos órgãos de saúde estabelecidos para esses casos (sugere-se a leitura do protocolo de retorno ao trabalho – Recomendações em saúde).

• A escola deve utilizar equipamentos para medir a temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes do trabalhador iniciar suas atividades no serviço de alimentação, em todos os turnos de trabalho, como uma medida de triagem dos casos suspeitos. Para tal, devem-se utilizar equipamentos devidamente certificados para esse fim e que não entrem em contato direto com a pele. Além disso, é importante ter em mente que esta medida não é uma garantia de segurança, pois muitas pessoas infectadas pelo novo corona vírus são assintomáticas e, portanto, não desenvolvem sintomas como a febre.

• Estabelecer um espaçamento físico de no mínimo 1 metro de distância entre os trabalhadores/ manipuladores de alimentos (medida ombro a ombro).

• Quando não for possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1 metro entre os funcionários, recomendam-se algumas medidas para minimizar os riscos de disseminação do vírus:

a) Reforçar as práticas de higiene (higienização mais frequente das mãos, utensílios, equipamentos e ambientes) e segurança (uso de máscaras cirúrgico-descartáveis, viseira plástica/face shield).

b) Minimizar o contato face a face, colocando trabalhadores para trabalhar lado a lado, transversalmente ou de costas.

c) Aumentar os turnos de trabalho e reduzir o número de funcionários em cada um deles.

**6. ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO DE UNIFORMES E EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)**

• Os manipuladores de alimentos devem iniciar suas atividades devidamente paramentados, utilizando uniformes limpos e os EPIs necessários.

• Os manipuladores de alimentos deverão vestir seus uniformes e EPI no local de trabalho (vestiário), imediatamente antes de iniciar suas atividades. Não é permitido utilizar o uniforme fora das dependências do serviço de alimentação.

• O manipulador de alimentos deverá ter asseio pessoal, usar uniformes íntegros e limpos, estar com os cabelos presos e protegidos por toucas, não sendo permitido o uso de barba, adornos (brincos, anéis, aliança, pulseiras, relógios, colares), maquiagem, unhas compridas e esmaltadas.

• Os uniformes devem ser trocados diariamente e higienizados corretamente pelo manipulador de alimentos (vide ANEXO 4).

• Os EPI e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a adequada higienização.

• Vale ressaltar que os EPI e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades.

• Somente deve ser permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção.

**6.1. MÁSCARAS**

• É obrigatório o uso de máscaras cirúrgico-descartáveis ou de tecido, pois esta medida pode contribuir com a redução do risco de transmissão do vírus, principalmente em locais em que o **distanciamento mínimo de 1 metro entre os trabalhadores ou entre os usuários não seja possível de implementar.**

• Os funcionários que exercem suas atividades nos estabelecimentos de alimentação coletiva devem utilizar, preferencialmente, máscaras cirúrgicas/descartáveis durante todo o processo de produção de alimentos e refeições.

• Quando não for possível utilizar máscaras cirúrgicas/descartáveis, é necessário seguir as recomendações de tipo (material), uso, troca, higienização e descarte das máscaras (vide ANEXO 5), caso contrário o uso incorreto deste EPI pode prejudicar sua eficácia na redução dos riscos de transmissão da COVID-19.

• O descarte das máscaras cirúrgicas/descartáveis deve ser feito em lixeira específica para esta função, com tampa e acionamento por pedal, com uso de sacos plásticos para acondicionamento de resíduos contaminantes.

**6.2. FACE SHIELD (VISEIRA PLÁSTICA)**

• Aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias impermeáveis para proteção física, exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras, etc.).

**6.3. ÓCULOS DE PROTEÇÃO**

• Aconselhável utilizar nos casos em que não seja possível manter a distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores, principalmente para as atividades desenvolvidas em postos fixos de trabalho onde não haja divisórias impermeáveis para proteção física ou fornecimento de proteção facial do tipo viseira plástica (face shield), exceto se o posto de trabalho estiver próximo a áreas de cocção/fontes de calor (fornos, caldeirões, chapas, fritadeiras, etc.).

**6.4. LUVAS**

• Não é aconselhável o uso de luvas no ambiente de produção de alimentos como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. A lavagem freqüente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo corona vírus.  .

**• As luvas devem ser utilizadas em casos específicos:**

a) para evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição ao uso de utensílio, como por exemplo, os pegadores;

b) para proteção da saúde do manipulador, evitando o contato com materiais que possam irritar a pele.

• Nos casos em que o uso de luvas é recomendado, deve-se fornecer este material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, por exemplo:

1. na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas;
2. quando o material estiver sujo;
3. quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

• Ressalta-se que o uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem frequente e correta das mãos.

**7. HIGIENE DAS MÃOS**

• Deve-se reforçar a prática de higienização das mãos em todo o processo de produção de alimentos (vide ANEXO 1).

• Os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assuar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar outro, pegar em dinheiro, etc.

• Devem-se disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.

• Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**8. HIGIENE DOS AMBIENTES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

• A limpeza e desinfecção freqüente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção.

• Todas as áreas que integram o processo de produção de refeições, bem como os refeitórios, copas e cantinas devem ser higienizadas freqüentemente (conforme a legislação vigente, a necessidade do serviço e o fluxo de usuários.

• A legislação determina que a higienização ocorra, no mínimo, imediatamente após o término do trabalho, devendo ser limpos cuidadosamente o chão, incluindo o deságüe, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Porém, recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua freqüência.

• As recomendações de uma rotina de limpeza e desinfecção freqüente também se aplicam a outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios.

• Os utensílios e equipamento tais como micro-ondas, fogões, fornos, devem ser limpos sempre antes e após o uso (vide ANEXO 6).

• Higienizar freqüentemente bancadas, mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do bufê e balcões de atendimento (vide ANEXO 7).

• A desinfecção das superfícies só deve ser realizada após a sua limpeza. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies do isolamento com detergente/sabão neutro seguida da desinfecção com saneantes regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

• É necessário observar o prazo de validade dos produtos saneantes, bem como seguir as orientações constantes em seus rótulos (diluição, método de aplicação, tempo de contato, etc.). Apenas profissionais comprovadamente capacitados poderão ser responsáveis pelo manejo desses produtos.

• Seguem abaixo os saneantes permitidos para desinfecção de objetos e superfícies permitidos pela ANVISA:

a) Álcool 70% (álcool etílico ou isopropílico)

b) Hipoclorito de sódio

c) Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio ou de cálcio)

d) Desinfetante de uso geral com ação virucida

**9. ORGANIZAÇÃO NOS AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

• Manter a distância física mínima de:

a) 1 metro entre os funcionários do serviço de alimentação, no ambiente de produção de refeições;

b) 1,5 metros entre as pessoas nos ambientes compartilhados de alimentação coletiva (cantinas, copas e refeitórios).

• Dispor de mesas e cadeiras em número suficiente para atender as demandas de usuários e permitir o distanciamento adequado durante as refeições. Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado, deve ser utilizada barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, um metro e cinqüenta centímetros (1,5m) em relação ao solo.

• Se necessário, reorganizar o layout dos ambientes, bem como os horários de uso do refeitório, cantinas e copas, conforme a demanda de atendimento, evitando-se aglomerações.

• Evitar que a saída do refeitório seja próxima à entrada, minimizando aglomerações e os riscos do fluxo cruzado entre as pessoas.

• Recomenda-se que os estabelecimentos façam demarcações no chão para garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas nas filas de atendimento.

• O uso de barreiras físicas, como faixas e proteção de vidro ou acrílico, entre o caixa/balcões de atendimento e o usuário contribui para manter o distanciamento entre os funcionários e os usuários.

• Adotar procedimento de monitoramento do fluxo de ingresso nos vestiários/banheiros pertencentes ao ambiente de alimentação coletiva e orientar os usuários para manter a distância de 1,5 metros entre si durante a sua utilização. Podem-se utilizar marcações no chão como espaçamento mínimo recomendado nas filas de espera.

• Como forma de conscientizar o público quanto às novas medidas de segurança, devem-se afixar cartazes, avisos e orientações em locais de fácil visualização do estabelecimento (inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios) sobre:

a) Lavagem e anti-sepsia das mãos

b) Etiqueta respiratória

c) Hábitos gerais de higiene

d) Distanciamento mínimo e obediência às demarcações no chão

• Disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.

• Deve-se privilegiar a ventilação natural nos ambientes de alimentação coletiva ou adotar medidas para aumentar ao máximo as trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior.

• Quando em ambiente climatizado, a empresa/Instituição deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas, principalmente no que diz respeito à limpeza/troca dos filtros.

**10. CUIDADOS RELACIONADOS AOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO**

• Os alimentos prontos para o consumo devem estar protegidos com barreiras físicas, especialmente aqueles vendidos sem embalagens, como refeições prontas e produtos de panificação e confeitaria. Esse tipo de alimento deve ser exposto preferencialmente embalado. Quando isso não for possível, devem estar totalmente protegidos por meio de balcões expositores com fechamento frontal e lateral.

• Evitar, sempre que possível, a oferta de alimentos em serviços de auto-acendimento (selfservice), como bufê e estações de bebida, visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios, superfícies e a contaminação do próprio alimento.

**11. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As especificidades de cada campus poderão ser tratadas individualmente no SETOR DE NUTRIÇÃO, localizada junto à Secretaria Municipal de Educação de Barão do Triunfo, a qual prestará orientações técnicas referentes ao conteúdo apresentado.

Documento Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do PNAE.

**Karla Alessandra Vieira Iankoski**

**CRN-2 6466**

**REFERÊNCIAS**

- BRASIL. Ministério da Saúde. Sobre a doença COVID-19. Disponível em: https://coronavirus. saúde.gov.br/sobre-a-doenca#o-que-e-covid

- BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC nº 216/2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/ documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B1 5%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b. –

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 47/2020/ SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Uso de luvas e máscaras em Estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em: http://portal.anvisa. gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\_TECNICA\_N\_\_47.2020.SEI.GIALI\_0\_uso\_de\_EPIs. pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/ GGFIS/DIRE4/ANVISA Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/ NOTA\_TECNICA\_N\_\_48\_\_\_Boas\_Praticas\_e\_Covid\_19\_\_Revisao\_final.pdf/ba26fbe0-a79c45d7-b8bd-fbd2bfdb2437 - BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 49/2020/SEI/ GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/ documents/219201/4340788/NOTA\_TECNICA\_N\_\_49.2020.GIALI\_\_orientacoes\_atendimento\_ ao\_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/ GHCOS/DIRE3/ANVISA Ementa: Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI\_ ANVISA+-+0964813+- +Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489 - BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – CVS. Prevenção de transmissão do Corona vírus – COVID 19 em restaurantes de autosserviço. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/ler.asp?nt\_ codigo=3983&nt\_tipo=0&te\_codigo=1 11

- BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Osvaldo Cruz. Guia prático de orientação para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da FIOCRUZ – Diante da pandemia da doença pelo SARS-COV-2 (COVID-19). 2020. Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal. fiocruz.br/files/documentos/guia\_manipuladores\_de\_alimento\_novaversao0506\_final.pdf

- BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-dejunho-de-2020-262408085>

- BRASIL. Ministério da Educação. Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino. PDF. Julho, 2020. - CFQ (Conselho Federal de Química). Perguntas e respostas água sanitária. Disponível em: https://files. cercomp.ufg.br/weby/up/45/o/2020-05-04\_cartilha-perguntas-e-respostas-CFQ-V2-baixa-3.pdf.

- CFQ (Conselho Federal de Química). Perguntas e respostas água sanitária. Disponível em: https://files. cercomp.ufg.br/weby/up/45/o/2020-05-04\_cartilha-perguntas-e-respostas-CFQ-V2-baixa-3.pdf.

- CONIF (Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica). Diretrizes para elaboração de planos de contingência para o retorno às atividades presenciais nas Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. PDF. Junho, 2020.

**ANEXO 1- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS** |  |  |
| OBJETIVO:  Descrever os procedimentos de higienização das mãos, uma vez que a atividade de produção, preparação e distribuição de alimentos é muito dinâmica e são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária. | | | |
| **Responsável (s)**  **Manipuladores de alimentos, responsáveis pela limpeza geral e entregadores.** | | | |
| **Instruções:**  INSTRUÇÕES: A lavagem das mãos deve durar pelo menos 20 segundos e deve ser feita na sequência:  • Molhe as mãos com água;  • Aplique sabão por toda a mão;  • Esfregue as palmas das mãos;  • Coloque a mão direita sobre a esquerda e entrelace os dedos. Faça a mesma coisa com a mão esquerda sobre a direita;  • Entrelace os dedos com as palmas das mãos viradas uma para a outra;  • Feche as mãos e esfregue os dedos;  • Esfregue os dedos polegares;  • Faça movimentos circulares nas palmas das mãos;  • Enxágue as mãos com água;  • Seque as mãos com papel toalha não reciclável;  • Use um papel para fechar a torneira e também para abrir a porta do banheiro ao sair | | | |
| **FREQUENCIA DA EXECUÇÃO:**  As mãos deverão ser lavadas regularmente, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento e nas seguintes situações:  • Antes de começar o trabalho;  • Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;  • Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;  • Antes de comer;  • Depois de comer, beber ou fumar;  • Depois de tossir, espirrar, assuar o nariz, levar a mão ao rosto ou ao cabelo;  • Depois de manusear lixo, sobras e restos;  • Após tarefas de limpeza;  • Após usar o banheiro;  • Após manipular dinheiro;  • Após tocar em dispositivos, como celulares, tablets, etc. | | | |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  Sabão neutro líquido;  • Papel toalha não reciclável;  • Álcool 70% (na ausência de água e sabão). | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da higienização realizada | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento. | | | |
| **FREQUENCIA DA EXECUÇÃO:**  Diariamente e sempre que necessário. | | | |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  • Hipoclorito de sódio (água sanitária) (2 a 2,5%), ou vinagre de álcool. | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da higienização realizada | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta. | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento. | | | |

**ANEXO 2- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS** |  |  |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de higienização de frutas e hortaliças, como medida de diminuir os riscos de disseminação de doenças transmitidas pelos alimentos e a COVID-19. | | | |
| **Responsável (s)**  Manipuladores de alimentos. | | | |
| **INSTRUÇÕES:**  Lavar as frutas, verduras e legumes em água corrente retirando a terra e as sujidades;  • Retirar e descartar as folhas, partes e unidades dos vegetais que estejam estragadas/ danificadas;  • Lavar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um;  • Preparar a solução clorada na proporção 1 litro de água e acrescentar aproximadamente 15 mL (1 colher de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%); ou vinagre de álcool.  • Colocar as folhas, legumes e frutas imersas na solução clorada e deixar de molho por 15 minutos. Todo o conteúdo deve ficar submerso na solução;  • Enxaguar em água corrente vegetal folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um;  • Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;  •Armazene adequadamente e mantenha sob refrigeração até o momento de servir | | | |
| **FREQUENCIA DA EXECUÇÃO:**  Diariamente e sempre que necessário. | | | |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  • Hipoclorito de sódio (água sanitária) (2 a 2,5%), ou vinagre de álcool. | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da higienização realizada | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta. | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento. | | | |

**ANEXO 3- HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **DESINFECÇÃO DE EMBALAGENS** |  |  |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de desinfecção de embalagens (plásticas, alumínio, vidro, acrílico etc.) de gêneros alimentícios e produtos em geral do serviço de alimentação, como medida de diminuir os riscos de contaminação pelo novo corona vírus. | | | |
| **Responsável (s)**  Responsáveis pela limpeza geral. | | | |
| **INSTRUÇÕES:**  Reserve um local para a limpeza e desinfecção das embalagens dos produtos;  • O procedimento de higienização de embalagens consiste na limpeza seguida da desinfecção.  • A limpeza é feita com água e sabão e a desinfecção poderá ser feita com solução clorada a 0,05%  \* ou álcool 70%.  • Higienizar todas as partes das embalagens, inclusive as embalagens de alimentos refrigerados;  • Embalagens de alimentos resistentes à água (vidros, latas e plásticos rígidos) devem ser lavadas com água e sabão e depois secas com pano limpo ou papel descartável. Em seguida borrife álcool 70% ou solução clorada a 0,05%\* e espere secar naturalmente antes de armazenar;  • Embalagens NÃO resistentes à água (embalagens flexíveis) devem ser borrifadas com álcool 70% ou solução clorada a 0,05%\* e espere secar naturalmente antes de armazenar;  • Por fim, armazenar os alimentos em local limpo (despensas, armários, geladeira, freezer ou câmara de refrigeração).  **\*Preparo da solução clorada a 0,05%:**  » Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água; » Acrescente 25 mL (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%); » Na seqüência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.  **IMPORTANTE:**  • Após o preparo, utilizar a solução clorada imediatamente, pois a mesma pode ser desativada pela luz.  • Toda superfície de contato com os alimentos e/ou suas embalagens devem ser higienizadas antes e após a higienização das embalagens e dos alimentos;  • Nunca leve a mão à boca, ao olho, nariz ou cabelo enquanto estiver fazendo a limpeza das embalagens.  Embalagem que tiver furos, micro furos ou a possibilidade de penetrar água: prefira o borrifador com álcool 70%.  • Recomenda-se descartar sacolas e caixas de transporte ou higienizá-las da mesma forma que os produtos. Caixas de papelão não são facilmente higienizáveis e é preferível descartá-las. | | | |
| **FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:**  No recebimento dos produtos, antes de ir para o local de armazenamento | | | |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  • Detergente neutro  • Saneante a base de hipoclorito de sódio 2 a 2,5% ou álcool 70%  • Borrifador  • Pano multiuso limpo descartável ou papel descartável  • Superfície higienizada: mesas ou bancadas. | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da desinfecção realizada | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para desinfecção correta | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico de desinfecção de embalagens, para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento. | | | |

**ANEXO 4- HIGIENIZAÇÃO DE VESTUÁRIO/UNIFORME**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE VESTUÁRIO/UNIFORME** |  |  |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de higienização de vestuário ou uniformes, utilizados pelos colaboradores das unidades de alimentação, a fim de evitar a contaminação pessoal e dos alimentos. | | | |
| **RESPONSÁVEL (IS):**  Manipuladores de alimentos responsáveis pelo vestuário/uniforme ou a ser definido pela empresa. | | | |
| **INSTRUÇÕES:**  • Lavar o vestuário/uniforme do trabalho separadamente das outras roupas, utilizando água limpa e sabão líquido, em pó ou em barra.  • Caso seja utilizada máquina de lavar roupa, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxágüe, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60 a 90°C (água morna).  • Caso não seja possível lavar a roupa na máquina com água morna, aconselha-se o uso de solução clorada 0,05%. Ou seja, após lavar a roupa com água e sabão, prepare um balde e dilua 25 ml (duas colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio a 2-2,5%) em 1 litro de água e deixe de molho por 30 minutos.  • Retirar a solução clorada do vestuário/uniforme enxaguando em água corrente;  • Torcer a o vestuário/uniforme para retirar o excesso de água;  • Secar ao sol;  • Passar com ferro quente | | | |
| **FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:**  Diariamente e sempre que necessário. | | | |
| **MATERIAIS OU EQUIPAMENTOS UTILIZADOS:**  • Sabão líquido, em pó ou em barra;  • Água morna (60 a 90°C);  • Máquina de lavar ou tanquinho;  • Escova de roupas;  • Hipoclorito de sódio 2 a 2,5%;  • Balde;  • Ferro de passar roupas. | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da efetiva retirada de sujidades do vestuário/uniforme. | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Orientações quanto à limpeza correta do vestuário e a capacitação da equipe sobre higiene pessoal. VERIFICAÇÃO: Acompanhamento periódico da higiene pessoal do colaborador incluindo seu vestuário ou uniforme. | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico da higiene pessoal do colaborador incluindo seu vestuário ou uniforme. | | | |

**Anexo 5- USO, TROCA, HIGIENIZAÇÃO E DESCARTE DE MÁSCARAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **USO, TROCA, HIGIENIZAÇÃO E DESCARTE DE MÁSCARAS** |  |  |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de uso, troca e descarte de máscaras, para contribuir com a redução da disseminação do COVID-19. | | | |
| **RESPONSÁVEL (IS):**  Manipuladores de alimentos, responsáveis pela limpeza geral e entregadores. | | | |
| **INSTRUÇÕES:**  **Uso e troca:**  • As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustada ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do usuário, sem deixar espaços nas laterais;  • Deve ser confortável ao uso para evitar que o usuário leve a mão ao rosto devido ao incômodo causado;  • Devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca;  • Não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.;  • Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo: » Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos; » Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz; » Proceder com a correta lavagem das mãos antes e após tocar na máscara;  • Recomenda-se trocar a máscara a cada 2-3 horas de uso, no máximo;  • Caso a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior ao recomendado. Higienização e reutilização de máscaras artesanais:  • As máscaras confeccionadas em tecidos (de algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, desde que corretamente higienizadas, sendo recomendado no máximo 30 lavagens;  • A higienização das máscaras deve incluir as etapas de desinfecção, enxágue e lavagem com sabão neutro e água corrente: » Desinfecção: deixar de molho por pelo menos 30 minutos em solução clorada 0,05%\*, outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);  \***Preparo da solução clorada a 0,05%:**  - Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água;  -Acrescente 25 mL (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%);  - Na seqüência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.  **Enxágüe:**  Enxaguar bem a máscara em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante;  **Lavagem com sabão e água:**  Esfregar a máscara utilizando água e sabão líquido, em pó ou em barra e enxaguar com água corrente. Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxágüe, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60ºC. | | | |

**Anexo 6-** – **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS (COPOS, PRATOS, TALHERES, XÍCARAS, ETC.)** |  |  |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de higienização de utensílios utilizados pelos usuários (pratos, talheres, copos, xícaras, entre outros), como medida para diminuir os riscos de contaminação. | | | |
| **RESPONSÁVEL (IS):**  Manipuladores de alimentos ou responsáveis pela limpeza geral | | | |
| **INSTRUÇÕES:**  • Após os usuários realizarem suas refeições, a entrega dos utensílios sujos deve ocorrer em local específico, de forma a evitar o fluxo cruzado no refeitório/cantina;  • Descartar os resíduos de alimentos em local apropriado, preferencialmente em lixeira com acionamento por pedal;  • Transferir os utensílios utilizados diretamente para um recipiente com solução clorada 0,5%\*;  **\*Preparo da solução clorada a 0,5%:**  » Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água;  » Acrescente 250 mL (aproximadamente 1 copo duplo) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%);  » Na sequência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.  • Esfregar o utensílio com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;  • Enxaguar em água corrente, até retirar todo o resíduo de detergente;  • Colocar em recipiente limpo e higienizado;  • Borrifar álcool 70% (não ficar perto de fontes de fogo como fogão, isqueiro, fósforos, etc.) a fim de evitar acidentes; • Deixar secar naturalmente ou, na impossibilidade, utilizar pano multiuso limpo e descartável;  • Garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios em local protegido.  **IMPORTANTE:**  • Utilizar a solução preparada imediatamente, pois a mesma pode ser desativada pela luz.  • Hipoclorito de sódio na concentração de 0.5% é um produto corrosivo, podendo causar lesões severas dérmicas e oculares. Portanto, devem ser tomadas as precauções necessárias de proteção individual durante os procedimentos de desinfecção. | | | |

|  |
| --- |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  • Saneante a base de hipoclorito de sódio  • Esponja (exclusiva para esta finalidade)  • Detergente neutro • Álcool 70% ou outro produto desinfetante  • Pano multiuso limpo e descartável, na impossibilidade de secar naturalmente  • Superfície higienizada: pratos, talheres, copos, xícaras, entre outros utensílios. |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da higienização realizada |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Repetição do procedimento e se necessário a capacitação da equipe para higienização correta. |
| **VERIFICAÇÃO:**  Acompanhamento periódico da higienização para correções e orientações necessárias para melhor eficácia do procedimento |

**ANEXO 7 – HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOGOTIPO** | **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP** | **DATA** |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES** | | | |
| **OBJETIVO:**  Descrever os procedimentos de desinfecção de superfícies fixas, mesas e bancadas das unidades de alimentação, reduzindo os micro-organismos a níveis seguros e reduzir os riscos de contaminação pelo novo corona vírus. | | | |
| **RESPONSÁVEL (IS):**  Manipuladores de alimentos, equipe de higienização e conservação do ambiente. | | | |
| INSTRUÇÕES:  • Remover os resíduos sólidos das superfícies.  • Esfregar com esponja, água e detergente, com movimentos paralelos de sentido único.  • Enxaguar com água.  • Retirar o excesso de água com o pano limpo.  • Aplicar álcool 70% ou borrifar solução clorada 0,05%.  • Deixar secar naturalmente.  \*Preparo da solução clorada a 0,05%:  » Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água;  » Acrescente 25 mL (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%);  » Na seqüência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.  » Após o preparo, utilizar a solução clorada imediatamente, pois a mesma pode ser desativada pela luz | | | |
| **FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:**  Diariamente, quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. | | | |
| **MATERIAIS UTILIZADOS:**  • Detergente líquido neutro, sem fragrância;  • Hipoclorito de sódio 2 a 2,5 %;  • Esponja de limpeza;  • Pano de limpeza;  • Álcool líquido ou gel 70%,  • EPI: luvas e botas de borracha resistentes e avental PVC. | | | |
| **MONITORAMENTO:**  Observação da efetiva retirada de sujidades e desinfecção da superfície. | | | |
| **AÇÕES CORRETIVAS:**  Realizar a atividade novamente, até que a superfície esteja completamente limpa. Se necessário, capacitação de pessoal. | | | |
| **VERIFICAÇÃO:**  Será verificado pelos responsáveis pela limpeza ou responsáveis pelo setor. | | | |