



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos

VERSÃO 01

São Paulo

Julho/2020



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

Para referenciar este material recomendamos segundo ABNT:

STEDFELDT. E.; AMORIM. M. S.; TAVARES, C.; ZOLLAR, V. **Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19.** Material técnico com contribuições das equipes da Divisão de Educação Alimentar e Nutricional (DIEDAN) e dos nutricionistas supervisores da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo. Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de São Paulo, 2020.

Este material poderá sofrer alterações em função do calendário epidemiológico da pandemia COVID-19 e de novas pesquisas científicas na área. Atentar à versão da publicação.

APRESENTAÇÃO

Diante da atual pandemia do novo coronavírus causada pelo Sars-CoV-2, observou-se a necessidade de refletir e dialogar sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos visando a segurança dos alimentos no futuro retorno às aulas na rede municipal de ensino de São Paulo. Por meio do cumprimento das Boas Práticas promove-se a entrega de alimentos seguros e a mitigação do risco da COVID-19 no ambiente escolar.

A convite da Divisão de Educação Alimentar e Nutricional (DIEDAN) para colaborar na formação da equipe de nutricionistas vinculada à Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação (SME) do município de São Paulo participamos, Mirelly e eu, Elke, de dois encontros intitulados “Como será? alimentação escolar pós pandemia”, com foco no risco sanitário.

Os encontros tiveram como objetivos promover espaços de reflexão e diálogo sobre os impactos da COVID-19 na alimentação escolar e planejar possíveis orientações para apoiar o futuro retorno presencial nas Unidades Educacionais na Rede Municipal de Educação.

No primeiro encontro apresentamos os conceitos de perigo, risco e risco sanitário, o princípio da precaução na análise de risco e as publicações internacionais e nacionais sobre orientações quanto à alimentação escolar e manipulação de alimentos no contexto da pandemia. O grupo foi convidado a



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

realizar uma tarefa em subgrupos divididos pelas Diretorias Regionais de Educação (DRE) com as seguintes orientações: 1. Fazer a avaliação dos "itens dos protocolos" respondendo: Esses "itens do protocolo" atendem a realidade das minhas Unidades Escolares no contexto da COVID-19? Se não atender, por favor sugira uma proposta ou complemento. 2. A Resolução nº 06 (08/05/2020) do FNDE dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. No Art. 5º, página 2 desta resolução são apresentadas seis diretrizes da Alimentação Escolar (AE). Analisando os "itens dos protocolos" apresentados durante o Encontro, você acha que eles estão alinhados com as diretrizes da Alimentação Escolar (AE)? Sim ou Não? Por quê? Cite qual diretriz o protocolo fere ou colabora, e depois justifique.

A equipe da DIEDAN compilou as respostas da tarefa e encaminhou à equipe de nutricionistas e a nós. A partir deste compilado elaboramos o segundo encontro com foco no risco sanitário para devolutiva da tarefa. Apresentamos assim a devolutiva e a fim de apoiar o futuro retorno presencial nas Unidades Educacionais na Rede Municipal de Educação, apresentamos também o material deste Guia. Este não foi solicitado pela DIEDAN ou CODAE, foi de nossa iniciativa para colaborar com a CODAE/SME e estamos à disposição para outras colaborações como repensar o check list e acompanhar a implantação dos protocolos para que este movimento possa colaborar com a pesquisa de doutorado de Mirelly.

Portanto, neste material, poderá encontrar recomendações oriundas de fontes nacionais (ONG Todos pela Educação, Sociedade Brasileira de Pediatria, ANVISA, FIOCRUZ, Tria Consultoria & Treinamento, entre outros) e internacionais (ONU, FAO, WHO, UNICEF, *Minnesota Department of Health*, UNESCO, entre outros) extraídas de manuais, guias, protocolos, decretos, notas técnicas e demais legislações pertinentes, como a do estado de São Paulo, à retomada segura das atividades nas áreas envolvendo a alimentação escolar.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

ELABORAÇÃO

ELKE STEDEFELDT (Nutricionista, mestre e doutora em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas, docente no Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UNIFESP).

MIRELLY DOS SANTOS AMORIM (Nutricionista, mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UNIFESP).

COLABORAÇÃO

CRISTIANE TAVARES MATIAS (Nutricionista, mestre em Ciências pela Universidade de São Paulo e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UNIFESP).

VIVIAN ZOLLAR (Nutricionista da Tria Consultoria e Treinamento, mestre profissional em Ensino em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de São Paulo).



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

ÍNDICE

- PROTOCOLO 01** – Organização geral
- PROTOCOLO 02** – Água para consumo
- PROTOCOLO 03** – Saúde e higiene dos manipuladores de alimentos
- PROTOCOLO 04** – Conduta e etiqueta respiratória
- PROTOCOLO 05** – Higienização das mãos
- PROTOCOLO 06** – EPI: uso de luvas e máscaras
- PROTOCOLO 07** – Capacitação e treinamento dos manipuladores de alimentos
- PROTOCOLO 08** – Higienização dos alimentos
- PROTOCOLO 09** – Higiene de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos
- PROTOCOLO 10** – Higiene de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos
- PROTOCOLO 11** – Transporte de insumos
- PROTOCOLO 12** – Recebimento de insumos
- PROTOCOLO 13** – Armazenamento de insumos
- PROTOCOLO 14** – Preparo dos alimentos
- PROTOCOLO 15** – Distribuição e consumo dos alimentos
- PROTOCOLO 16** – Outros protocolos



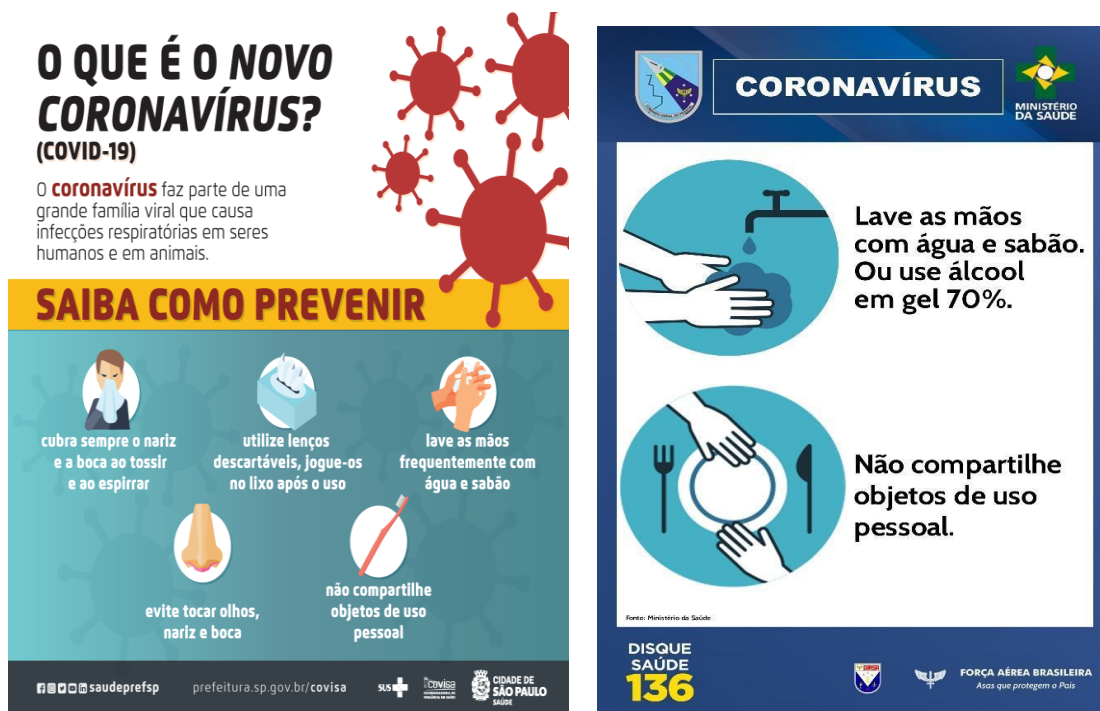
Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

GLOSSÁRIO

- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- COVID-19: CO (Coronavírus), VI (Virus), D (*Disease* = doença) e 19 (ano que surgiu: 2019).
- Desinfecção: refere-se ao uso de produtos químicos para matar micro-organismos em superfícies.
- DTA: Doenças Transmitidas por Alimentos.
- EAN: Educação Alimentar e Nutricional.
- EPI: Equipamentos de Proteção Individual.
- Higienização: operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.
- Insumo: caracterizam as matérias-primas, materiais descartáveis e produtos de limpeza.
- Limpeza: refere-se à remoção de micro-organismos, sujeiras e impurezas das superfícies. A limpeza não mata os microrganismos, mas ao removê-los, diminui o número e o risco de propagação da infecção.
- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.
- MS: Ministério da Saúde.
- OMS: Organização Mundial da Saúde.
- POP: Procedimento Operacional Padronizado.
- SME: Secretaria Municipal de Educação
- SMS: Secretaria Municipal de Saúde
- UANE: Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares

PROTOCOLO 01: Organização geral

- Imprimir cartazes com orientações sobre a COVID-19 e disponibilizá-los em locais visíveis, tais como:



- Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e salas de aulas;
- Disponibilizar um local acessível para a higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos à base de álcool em gel à 70%;
- Organizar a entrada dos alunos para que não haja aglomeração, mantendo a distância de 1 a 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos. Exceto para alunos que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais;
- Aumentar a frequência de desinfecção das áreas comuns e das superfícies de grande contato, exemplos: corrimão, sanitários, mesas, maçanetas, entre outros.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Verificar quais os materiais necessários para compra relacionados à segurança dos alimentos.

PROTOCOLO 02 - Água para consumo

1) Higienização do reservatório de água

Durante a quarentena muitos estabelecimentos não tiveram consumo de água, ocasionando a estagnação da água nos reservatórios e comprometendo as condições higiênica e sanitárias nas tubulações e reservatórios. Portanto, antes de usar a água para consumo (na ingestão de água, no preparo de alimentos e na higiene pessoal) é necessário realizar a higienização dos reservatórios.

Conforme a Portaria 2619/2011-SMS, o reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais e a escola deve ter implantado e implementado o POP: Higienização do reservatório de água.

2) Bebedouros e similares

Os bebedouros com jato para boca devem ser evitados. Preferencialmente devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais. É recomendado que cada estudante traga sua própria garrafa de água. Deve-se orientar a higienização frequente dos bebedouros.

- Determinar horários de envase com uso de jarras e supervisão de um adulto ou disponibilizar jarras de água nas salas de aula;
- Criar estratégias para disponibilizar canecas ou garrafas quando o estudante esquecer a sua garrafa em casa.



As seguintes Instruções de Trabalho (IT) devem ser seguidas:

IT 1: Procedimento para higienização de bebedouros de águas industriais e de acionamento manual:

- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento);
- Enxaguar com água corrente;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;
- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

IT 2: Procedimento para higienização de bebedouros de água domésticos e purificadores de água, suportes e bombas para galão:

- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer pano descartável com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies externas do bebedouro (inclusive o galão e botão de acionamento);
- Enxaguar com água corrente;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;
- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

IT 3: Procedimento para higienização de galão de água:

- Fazer o recebimento em local apropriado;
- Verificar a validade dos galões;
- Higienizar o galão com pano descartável umedecido e detergente neutro;
- Armazenar o galão em local adequado e não apoiar diretamente no chão.

Antes de utilizar:

- Higienizar com pano com pano descartável umedecido e detergente neutro;
- Borrifar álcool 70% em toda superfície e passar pano descartável seco e limpo;
- Retirar a vedação do gargalo do galão com utensílio higienizado e acoplar ao bebedouro.

PROTOCOLO 03 – Saúde e Higiene dos manipuladores de alimentos

Os cuidados quanto à saúde e higiene dos manipuladores abrangem aqueles já orientados pela Portaria 2619/2011 – SMS e aqueles específicos para a COVID-19, que se aplicam a todos os funcionários da escola.

Vale ressaltar que indivíduos portadores do novo coronavírus, ainda que assintomáticos, podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada em equipamentos, bancadas e utensílios ao tossir ou espirrar. Aqueles que apresentarem sintomas gastrointestinais ou respiratórios não devem manipular alimentos, sejam esses sintomas relacionados à COVID-19 ou não.

O colaborador infectado ou com suspeita de COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta, cefaleia, dificuldade para respirar, entre outros), deverá comunicar à direção ou aos seus superiores, e será afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se a quarentena mínima de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com diagnóstico ou suspeita de COVID-19. Alerta-se que os demais colaboradores que mantiveram contato próximo ao funcionário doente durante esse período, devem ser considerados suspeitos de também estarem contaminados. Portanto, merecem



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

receber atenção nos dias seguintes (observar e acompanhar os sinais e sintomas).

Por meio da identificação imediata de casos de COVID-19 e o afastamento do ambiente de trabalho, pode-se garantir a redução da transmissão pessoa a pessoa e a continuidade do trabalho na unidade escolar.

Uma medida importante é aplicar diariamente o *check-list* de saúde aos manipuladores de alimentos como forma de monitoramento e rastreamento.

Figura 1- Modelo de *check-list* de saúde aos manipuladores de alimentos.

CHECK LIST - SAÚDE DOS COLABORADORES														
NOME DO COLABORADOR:							PERÍODO							
FUNÇÃO:							DATA:							
O Colaborador apresenta algum dos sintomas abaixo:														
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo							
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Febre acima de 37,8°C (se possível, registre o valor aferido na chegada)														
Dores no corpo e/ou mal estar?														
Sintomas de gripe ou resfriado (tosse, coriza, espirros)?														
Falta de ar ou dificuldade para respirar?														
Contato com alguma pessoa confirmada ou com suspeita de COVID-19?														
Alguém da sua residência esteve em contato com alguma pessoa suspeita ou confirmada com COVID - 19?														
* Fique atento aos sintomas apresentados pelos colaboradores e afaste-os de imediato, orientando que procurem atendimento médico, caso haja sintomas de gripe, sinal de febre, contato com														
ASSINATURA DO COLABORADOR														

O manipulador de alimentos deve estar atento ao asseio pessoal como:

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Manter a barba e bigode aparados;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, *piercing* e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho;
- Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;
- Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Não carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para sua identificação e àqueles necessários ao desenvolvimento das suas atividades. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores;
- Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos, porém como forma de reduzir a disseminação da COVID-19, recomenda-se que todos os colaboradores da unidade escolar realizem a limpeza e desinfecção dos celulares com panos ou papéis descartáveis embebidos levemente em álcool 70%;
- Usar os uniformes somente nas dependências da escolar durante a jornada de trabalho;
- Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede, calçado e avental);
- Guardar os uniformes sujos em local específico e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
- Nos casos emergenciais ou de contaminação acidental do uniforme, substituir prontamente e, se necessário, realizar a higienização corporal;
- No caso de espirrar ou tossir, trocar a máscara;
- Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora.

ATENÇÃO!

- Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos.
- Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção, inclusive aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, máscara, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés e

Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

informadas das noções mínimas de boas práticas para evitar a transmissão do novo coronavírus.

- É recomendado que na cozinha, seja feito o distanciamento seguro entre os funcionários (1 a 1,5 metro), e que todos estejam usando máscaras.



PROTOCOLO 04 – Conduta e etiqueta respiratória dos manipuladores de alimentos

Durante a manipulação de alimentos os funcionários **não devem**:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção e máscaras, canetas e lápis.



CUIDADOS RESPIRATÓRIOS

- Evite espirrar ou tossir próximo aos alimentos;
 - Trocar a máscara após tossir ou espirrar;
 - Fale somente o necessário e evite cantar ou assobiar;
 - Ao provar alimentos utilize talheres, que devem ser higienizados em seguida;
 - Não prove alimentos com as mãos;
 - Evite tocar os olhos, ouvidos e máscaras;
 - Não retire a máscara para falar.
- 

PROTOCOLO 05 – Higienização das mãos

É obrigatória a presença de pias exclusivas para a higienização das mãos com: torneira automática, dispensador de sabonete líquido, suporte com papel toalha não reciclado, lixeira com tampa com acionamento por pedal, nos sanitários para funcionários, vestiários, nas áreas de recebimento, preparo, distribuição e consumo de alimentos.

O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes e após a colocação da máscara;
- Após tocar na máscara;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.
- Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo uma hora, ou antes a depender das atividades realizadas.

Se não houver água e sabonete líquido, usar álcool em gel a 70% (no caso da COVID-19 o álcool em gel a 70% pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos, embora ele não seja uma exigência. Já para prevenir as DTA a aplicação do álcool em gel a 70% é obrigatória ou o uso de sabonete antisséptico).

Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos e, nas pias exclusivas para a higienização das mãos destinadas aos funcionários, devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.



FIGURA 2 - Como lavar as mãos corretamente. Fonte: Anvisa

Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e regularizados pela ANVISA.

É vedado o uso para higienização das mãos dos seguintes produtos: sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para este fim.

É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

PROTOCOLO 06: EPI - Uso de luvas e máscaras de proteção respiratória

Sabe-se que o vírus da COVID-19 é transmitido de pessoa a pessoa por gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra e por contato com superfícies ou objetos contaminados, onde o vírus pode ficar por horas ou dias, dependendo do tipo de material.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

Essas regras não abrangem o uso de EPI para proteção à saúde do trabalhador em relação aos riscos de acidentes de trabalho, as quais estão sob competência de órgãos específicos como o Ministério da Saúde (MS) e aqueles relacionados ao Trabalho. Esse item trata do uso de luvas e máscaras em escolas na área de alimentos no contexto das boas práticas e da pandemia da COVID-19.

Não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em serviços de alimentação como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. Assim, alerta-se que a imposição do uso de luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição aos utensílios, como pegadores.

A higiene das mãos, respeitando a técnica e frequência adequadas ainda é a melhor estratégia para evitar a contaminação e transmissão de DTA e da COVID-19. O uso de luvas pode ser realizado, desde que seja feito de forma consciente e vinculada à prática de higienização das mãos.

É de responsabilidade do gestor o fornecimento dos EPIs.

Quanto ao uso de máscaras, é uma medida muito relevante para reduzir a transmissão do Sars-CoV-2. É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19 em todo o estado de São Paulo. Cabe destacar que o seu uso incorreto, pode aumentar o risco de transmissão do novo coronavírus e de DTA.

Deve-se atentar as seguintes orientações quanto ao uso das máscaras:

- As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do MS e da Anvisa;
- Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 3 horas;
- Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara;
- As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas (Obs: devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso);
- As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente seguindo a IT 4;
- As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do manipulador sem deixar espaços laterais;
- Os cuidados com colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, a pessoa deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, boca e nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;
- Deve-se orientar aos manipuladores de alimento sobre como retirar a máscara e evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente;
- Os manipuladores de alimentos podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou *face shield*) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória. A máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou *face shield*) deve ser higienizadas a cada 60 minutos seguindo a IT5.

IT 4: Procedimento para higienização das máscaras de proteção respiratória de uso não profissional reutilizável



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Deixar a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (2 colheres (sopa) do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo)
- Enxaguar a máscara para retirar o excesso do agente desinfetante;
- Lavar a máscara em água corrente e sabão neutro;
- Secar naturalmente.

IT 5: Procedimento para higienização das máscaras de proteção facial de polímero (viseira ou *face shield*)

- Higienizar as superfícies interna e externa da máscara com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio 0,1% ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
- Secar naturalmente.

Quadro 1 - Resumo quanto ao uso de luvas e máscaras.

	Portaria 2619/2011 – SMS	Nota técnica 47/2020 - Anvisa na pandemia de COVID-19
Luvas	<ul style="list-style-type: none">- Manipulação de alimentos prontos para consumo (higienizados ou após tratamento térmico).- Descartadas após a troca de atividades.- Seu uso não dispensa a higienização das mãos.	<ul style="list-style-type: none">- O uso de luvas não é uma medida efetiva se não for associada a adequada higiene das mãos.
Máscaras	<ul style="list-style-type: none">- Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- As máscaras de uso não profissional devem ser trocadas a cada 2-3 horas.

ATENÇÃO!

O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a higienização frequente e correta das mãos. Por exemplo, se as máscaras não forem higienizadas adequadamente ou usadas por um longo período de tempo podem se tornar um ambiente propício para o acúmulo e crescimento de micro-organismos e facilitar a transmissão da COVID-19. Por isso, o seu uso requer atenção e cuidados!



PROTOCOLO 07: Capacitação e Treinamento dos manipuladores de alimentos

É fundamental neste momento que os manipuladores de alimentos sejam capacitados quanto à etiqueta respiratória, distanciamento e uso de máscaras e luvas. É primordial fornecer informações e material informativo aos manipuladores de alimentos sobre as principais medidas de prevenção à infecção pela COVID-19 (conforme divulgação dos órgãos oficiais de saúde).

Antes da abertura da unidade escolar e diariamente, deve-se reunir a equipe da cozinha para explicar as medidas de segurança a serem adotadas. Recomenda-se que esta explicação seja feita em rodízio entre os manipuladores e o gestor, para que de forma coletiva sintam-se responsáveis em minimizar o risco de COVID-19.

Sempre aconselhar os manipuladores de alimentos da importância da higienização das mãos.

A capacitação deve sensibilizar a relevância da adoção dos cuidados relacionados à COVID-19, para si, para seus pares de trabalho e para os alunos. Além de considerar a percepção de risco como fator de grande relevância no processo, de forma a contribuir para que os indivíduos estejam aptos a tomar decisões seguras e desenvolver suas atividades de maneira autônoma, inclusive, identificar sintomas, buscar orientação médica e notificar a instituição de ensino nessas situações.





Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

PROTOCOLO 08: Higienização dos alimentos

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas apresentadas na IT 6.

IT 6: Procedimento para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais:

- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária utilizar na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa diluída em um 1 litro de água);
- Deixar os alimentos imersos por 10 minutos;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.

Os produtos usados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na ANVISA e dentro do prazo de validade.

ATENÇÃO!

Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. O uso de detergente, na etapa de limpeza não é recomendado devido ao perigo químico. O uso de vinagre, na etapa de desinfecção, não é recomendado pois não tem ação como tal. Lembre-se que o vinagre é registrado junto ao MAPA e é um condimento. O vinagre não tem indicação de uso para higienização de vegetais.

Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

Resumindo: não houveram mudanças na higienização dos alimentos, deve-se continuar usando o método químico e/ou físico.



COMO HIGIENIZAR FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES



CCS/MEDICINA/UFGM



1 Lavar bem as mãos e o espaço onde os alimentos serão manipulados



2 Lavar os alimentos em água corrente



3 Deixar os alimentos crus de molho em solução de água e hipoclorito de sódio por, no mínimo, 15 minutos. (A solução é de 200ppm, uma colher de sopa, para um litro de água)



4 Enxaguar e secar bem



5 Armazenar em local limpo



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

PROTOCOLO 09: Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies SEM contato com alimentos

Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.). Esclarece-se que os produtos saneantes, a base de álcool 70%, podem ser encontrados na forma de gel ou líquido.

Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e desinfetantes de uso geral aprovados pela Anvisa.

A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos deve seguir a IT 7.

IT 7: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos:

- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Utilizar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 ½ colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou em um pano multiuso, limpo e seco para esfregar;
- Deixar secar naturalmente.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

IMPORTANTE:

- Frequência: 1 vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário;
- Cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos;
- O uso frequente de álcool 70% pode ressecar a superfície dos equipamentos eletrônicos;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após cada troca de aluno;
- Os objetos frequentemente tocados, por exemplo, interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas de escritório, telefones, teclados, podem ser desinfetadas com álcool 70% ou desinfetantes de uso doméstico;
- Para superfícies como pisos e paredes, entre outras, use luvas descartáveis para limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orienta-se a lavagem das mãos imediatamente;
- É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados;

ATENÇÃO!

A água sanitária e alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies. Atente-se que esta solução deve ser usada imediatamente, pois a diluição é instável e degradada pela luz. Caso ainda reste parte da solução preparada, esta deve ser armazenada em frasco opaco. Nunca misture a solução clorada com outros produtos de limpeza, pois pode desencadear reações químicas indesejáveis e perigosas.

Os rótulos contêm instruções para o uso seguro e eficaz do produto de limpeza (concentração, método de aplicação e tempo de contato, uso de luvas, etc.), incluindo as precauções que se deve tomar ao aplicá-lo, como garantir uma boa ventilação e usar luvas, máscaras e óculos durante o manuseio destes produtos. Uma vez que são produtos químicos com propriedades tóxicas e irritantes à pele, olhos e mucosas.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

Para a descontaminação de sangue e fluídos corporais utilizar o hipoclorito de sódio a 0,5% ou solução clorada 5000 ppm (12 ½ colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água).

PROTOCOLO 10: Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies EM contato com alimentos

Todos os produtos destinados a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo).

É necessário:

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies, em intervalos de 3 horas ou menos, se necessário;
- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos;
- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm, álcool a 70% ou ação do calor.

A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos deve seguir IT 8.

IT 8: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos

UTENSÍLIOS:



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Esfregar com esponja (fibração ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar secar naturalmente.

Em desinfecção por calor ou em máquinas de lavar-louças devem ser atingidas as seguintes temperaturas:

- Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
- Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

EQUIPAMENTOS:

- Desligar o equipamento da tomada;

Partes móveis:

- Remover e colocar de molho em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (de acordo com o tipo de equipamento);
- Enxaguar com água;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

Partes fixas:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

SUPERFÍCIES:



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Remover os resíduos sólidos;
 - Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
 - Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
 - Passar pano descartável limpo para secar;
 - Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
 - Deixar secar naturalmente.
- Lembre-se que nas creches e Centros de Educação Infantil deve-se atentar para a higienização de mamadeira, copos de transição e chupetas e higienização de latas e recipientes de leite. Os procedimentos de higienização encontram-se na IT 9 e IT 10, respectivamente.

IT 9: Procedimento para Higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas

- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova, um a um, inclusive os bicos;
- Enxaguar;
- Escorrer e colocar no esterilizador de mamadeiras para micro-ondas e levar para fervura no micro-ondas de 10 a 15 minutos;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

OU

- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42.C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova, um a um, inclusive os bicos;
- Enxaguar;
- Deixar em imersão em solução clorada 200 ppm por 15 minutos;



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Enxaguar;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

IT 10: Procedimento para Higienização de latas e recipientes de leite

- Higienizar as mãos;
- Borrifar álcool 70% em toda extensão da lata (inclusive entre a tampa e o lacre interno da embalagem) ou do recipiente de leite;
- Passar pano descartável e deixar secar naturalmente;
- Identificar a lata/recipiente com o nome do aluno, sala, data de abertura e data de validade.

ATENÇÃO!

É importante atentar para a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes, fornecendo EPI adequado para sua manipulação (como máscaras e luvas) e reforçar o treinamento para seu uso adequado.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

COPOS, CANECAS, PRATOS E CUMBUÇAS

Os utensílios de consumo utilizados em escolas e creches são materiais de grande importância quando pensamos em transmissão de doenças e sua higienização é aspecto de atenção, especialmente no sentido de reavaliar processos no contexto da Covid-19.

A higienização contempla 2 etapas: a lavagem dos utensílios, com água e detergente neutro e a desinfecção, que pode ser feita com hipoclorito de sódio, álcool a 70% ou pela ação do calor.

Deve ser dada atenção à desinfecção por álcool a 70% e hipoclorito de sódio para que seja eficaz, demandam um processo de lavagem eficiente, eliminando a matéria orgânica e, no caso do hipoclorito, ocorra o tempo de ação e imersão na solução clorada e necessidade de enxágue.

Desta forma, recomenda-se que:

- Sejam utilizados materiais de fácil higienização como vidro e inox.
- Quando não for possível garantir a desinfecção por uso de hipoclorito de sódio ou álcool 70%, avaliar a necessidade de um equipamento de lava-louças profissional, que atinja temperaturas que permitam a desinfecção dos materiais.

PROTOCOLO 11: Transporte de insumos

- Os veículos para transporte de insumos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.
- É proibido o transporte de pessoas e animais junto com os insumos.
- A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.
- É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem insumos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.
- Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, tais como: pegadores dos carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio.

- As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.
- Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos insumos transportados.
- Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.
- As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer situações de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.
- Os insumos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.



PROTOCOLO 12: Recebimento de insumos

Muitos dos cuidados que devem ser tomados no recebimento de insumos já são elucidados na legislação sanitária vigente do município. Entretanto, visando maior segurança da equipe escolar e dos alunos, alguns cuidados adicionais são recomendados:

- Informar aos fornecedores os cuidados adotados no contexto da pandemia como higiene das mãos, uso de máscaras e etiqueta respiratória dos entregadores;
- No momento do recebimento de insumos, devem ser observadas as condições de conservação, limpeza dos veículos de transporte, higiene e a uniformização dos entregadores;



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

- Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha;
- Não compartilhar itens pessoais de trabalho como canetas e lápis;
- Durante o fornecimento dos insumos manter a distância de 1,5 a 2 metros dos entregadores, que devem utilizar máscaras;
- Estimular o uso de álcool gel e disponibilizá-lo aos entregadores;
- Os insumos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
- Evitar colocar os insumos na bancada de preparo, ou caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização;
- Verificar a integridade das embalagens dos insumos;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los;

ATENÇÃO!

- Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.
- Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.
- Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Caso os insumos apresentem apenas a embalagem primária deve-se realizar a higienização das embalagens com álcool líquido a 70% e pano descartável, antes de adentrar no estoque da escola;

Para os hortifrutis duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção deverão ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

ou

2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADOS

As escolas que tem serviços de alimentação terceirizados devem avaliar o cumprimento das recomendações anteriores junto à empresa responsável pela prestação de serviços.



PROTOCOLO 13: Armazenamento de insumos

Caso não tenha a possibilidade de realizar a higienização das embalagens dos insumos com água e detergente neutro, ou álcool a 70%, ou deve-se prever a “quarentena”, respeitando os seguintes tempos conforme o quadro 2.

Quadro 2 - Persistência do novo coronavírus em superfícies:

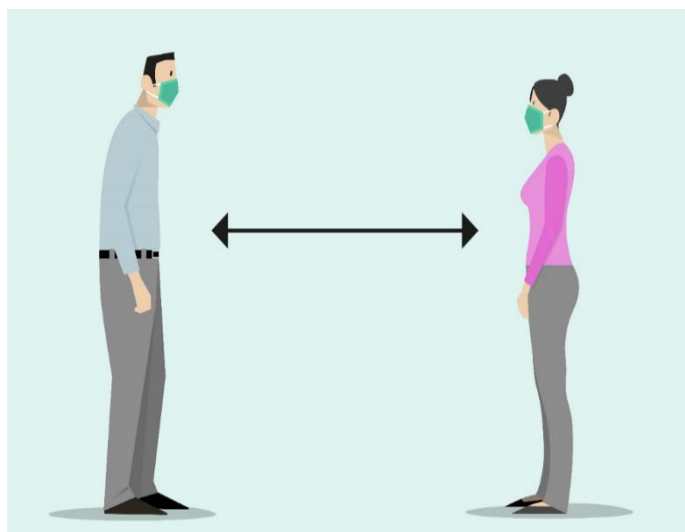
PERSISTÊNCIA DO NOVO CORONAVÍRUS EM SUPERFÍCIES	
PLÁSTICO	5 DIAS
PAPEL	4-5 DIAS
VIDRO	4 DIAS
MADEIRA	4 DIAS
AÇO	4-5 DIAS
LUVA CIRÚRGICA	8 HORAS
ALUMÍNIO	2-8 HORAS

Adaptado de KAMPF, G. et al. (2020).

- Utilizar alguma sala de aula desativada ou em desuso para armazenar os alimentos que fiquem sob quarentena;
- Não aproveitar as caixas do fornecedor;
- Colocar a data do recebimento para identificar o tempo correto da quarentena dos insumos;
- Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de insumos);
- Deixar o espaço da despensa para insumos de uso imediato.

PROTOCOLO 14: Preparo dos alimentos

- Dentro da cozinha os manipuladores de alimentos devem manter o distanciamento de 1 a 1,5 metro para exercer as suas atividades;



- Deve-se fazer o aumento e/ou divisão dos turnos de trabalho dos funcionários, quando for necessário e aplicável;
- Priorizar o aumento da ventilação, porém sem descuidar da entrada de pragas na cozinha (portas e janelas teladas);
- Efetuar mudanças no cardápio, simplificando algumas preparações, porém sem deixar de lado o contexto da alimentação saudável.

PROTOCOLO 15: Distribuição e consumo dos alimentos

Os refeitórios escolares são mais do que um espaço para realizar refeições, também são espaços de acolhimento e socialização, com papel de destaque na educação infantil. É importante lembrar que os cuidados sanitários



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

são necessários no enfrentamento da COVID-19, mas que tão necessários são os cuidados que proporcionem um ambiente acolhedor e de promoção da EAN.

As recomendações para refeitórios incluem:

- Disponibilizar lavatório com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool em gel a 70% para que os alunos e funcionários higienizem as suas mãos antes das refeições;
- Evitar o uso de autosserviço (sistema *self-service*) pelo contato coletivo com utensílios de serviços e, se for realizada a opção para manter o autosserviço é fundamental o uso de luvas descartáveis (disponibilizadas aos alunos e funcionários) ou estabelecer um funcionário específico para servir os alunos;
- Verificar a possibilidade de entregar os pratos na mesa aos alunos;
- Organizar a dinâmica na cozinha para agilizar a entrega dos pratos aos alunos;
- Evitar nesse momento o acesso de familiares aos refeitórios, reduzindo seu uso à comunidade escolar;
- Nos refeitórios que possuem balcão de serviço, do tipo buffet, com serviço realizado por funcionário é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva;
- Orientar os alunos, maiores de 2 anos, para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição;
- Substituir e higienizar os talheres de serviço a cada 1 hora;
- Talheres (garfos, colheres e facas) para os alunos: Mantê-los protegidos ou embalados/ensacados individualmente; ou oferecer os talheres já apoiados sobre os alimentos nos pratos ou cumbucas; ou colocar os talheres diretamente nas mãos dos alunos (não deixar os talheres disponíveis para os alunos pegarem);

- Organizar os alunos em turnos e flexibilizar horários de refeições de forma a manter o distanciamento no refeitório e, higienizar superfícies como mesas e cadeiras a cada turno de uso do refeitório;
- Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro e reduzir o número de pessoas por mesa, com espaço de uma cadeira entre as cadeiras;
- Salas de aula podem ser espaços para refeições, assim como áreas externas que permitam a realização de refeições, desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, preferencialmente com o uso de álcool a 70%;
- No transporte dos alimentos e utensílios até a sala ou área externa é necessário garantir que as refeições estejam devidamente protegidas;
- Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;
- Retirar as toalhas de mesa, jogos americanos e objetos de decoração das mesas. Os alunos podem usar jogo americano de plástico de uso individual e de papel descartável;
- Organizar o fluxo do refeitório para que comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo.
- Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;
- Manter orientação visual, com abordagem adequada a educação infantil, a respeito dos cuidados de higiene de mãos e etiqueta respiratória no refeitório.



PROTOCOLO 16: Outros protocolos

Tapetes sanitizantes:

Se houver a normatização: é essencial o tapete ter registro pela ANVISA e para ter ação é necessário um tempo de contato adequado.



Atividades de Educação Alimentar e Nutricional:

- Na sala de aula utilizar técnicas pedagógicas como por exemplo: apresentação do cardápio antes da refeição; Solicitar o educador empregar técnicas pedagógicas para fomentar a socialização neste momento da pandemia;
- Reforçar que através da higienização adequada, não será necessário o uso de utensílios descartáveis, desta forma não será gerado lixo extra.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

REFERÊNCIAS

DECRETO Nº 65.032. CVS 20/2020 - GT Alimentos/DITEP. Assunto: Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da COVID-19. São Paulo, 26 de junho de 2020.

GUIA COVID-19. Alimentação Escolar. Iniciativa: Campanha Nacional pelo Direito à Educação. Parceria: MTRST e FBSSAN. Volume 5.

MANUAL DE CONSULTA PARA RETORNO DAS ESCOLAS. Tria Consultoria e Treinamento. Versão 01, julho/2020.

NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 06 de abril de 2020.

NOTA DE ALERTA: COVID-19 e a Volta às Aulas. Departamentos Científicos de Imunizações (2019-2021) e de Infectologia (2019-2021). Sociedade Brasileira de Pediatria, 13 de maio de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19. Brasília, 07 de abril de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 9/2020-CGPROFI/DEPROS/SAPS/MS. Orientações de prevenção ao novo Coronavírus no âmbito do Programa Saúde na Escola. Brasília, 12 de março de 2020.

NOTA TÉCNICA: O retorno às aulas presenciais no contexto da pandemia da COVID-19. Todos pela Educação. Maio de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Ementa: Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19. Brasília, 12 de maio de 2020.



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

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. Brasília, 3 de junho de 2020.

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. Brasília, 02 de junho de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 05 de junho de 2020.

PROTOCOLO PARA A RETOMADA NO ATENDIMENTO. Tria Consultoria e Treinamento. Versão 01, julho/2020.

PORTARIA 2619/11 – SMS. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. Publicada: 06/12/2011.

RECOMENDAÇÕES PARA A REABERTURA DE ESCOLAS. UNESCO, UNICEF, GRUPO BANCO MUNDIAL, WFP. Abril de 2020.

RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020. Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

RESOLUÇÃO Nº 2, DE 9 DE ABRIL DE 2020. Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de



Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos. Versão 1

março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - COVID-19.