

**PROTOCOLO DE REABERTURA SOBRE  
SEGURANÇA NA ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR PARA AS UNIDADES ESCOLARES  
(COVID-19)**



São João do Pau D' Alho, de 2021

**MEDIDAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NO RETORNO ÀS AULAS  
PRESENCIAIS NAS UNIDADES ESCOLARES**

**PLANO RETOMADA- ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:**

- ❖ Qualquer alteração na modalidade da oferta de alimentação escolar deverá manter como princípios básicos: **“O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E À SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL.”**
- ❖ De acordo com a nota técnica nº 48/2020 da ANVISA- Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19; recomenda-se a realização de “ procedimentos específicos de avaliação do estado dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa suspeitas ou contaminação como novo coronavírus.
- ❖ Adotaremos estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento. Indivíduos enfermos podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos ao espirrar e tossir. Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados ao COVID-19.
- ❖ Estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus, através de aferição de temperatura todo momento que entrar na unidade de produção;



- ❖ Todos os funcionarios foram capacitados, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

- ❖ No caso da identificação de funcionários doentes, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho, limpe e desinfete as superfícies em seu espaço de trabalho.
- ❖ Funcionários da cozinha piloto que mantiveram contato próximo de funcionários durante esse período suspeito de COVID (ou seja, a menos de um metro), devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.

### **AUMENTO DO ESPAÇAMENTO FÍSICO ENTRE OS TRABALHADORES**

- ❖ O risco de um cozinheiro transmitir a COVID-19 para companheiros de trabalho depende da distância entre eles, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas. Na medida do possível, recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários, atendendo as recomendações de separação mínima de 1 metro.
- ❖ No entanto, sabe-se que o desenho de algumas instalações ou equipamentos **NÃO PERMITEM GARANTIR O ESSE DISTANCIAMENTO DE, NO MÍNIMO, 1M ENTRE PESSOAS.**
- ❖ Quando não for possível que os funcionários mantenham o distanciamento, ***DEVEM SER REFORÇADAS PRÁTICAS DE HIGIENE EFICAZES PARA REDUZIR A CHANCE DE DISSEMINAÇÃO DO VÍRUS.***

**IMPORTANTE:** O distanciamento entre pessoas reduz a chance de contaminação direta pelo COVID-19. Entretanto, deve-se considerar também o risco de contágio indireto, por isso é necessário reforçar as medidas de higiene pessoal e ambiental. Os manipuladores de alimentos devem estar vigilantes em suas práticas de higiene, incluindo lavagem frequentes e adequadas das mãos e limpeza de rotina de todas as superfícies

- ❖ Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão do COVID-19 é pequeno. Além disso, destacase mais uma vez que não há evidências de transmissão do novo coronavírus por meio de alimentos;
- ❖ Em algumas situações, a nutricionista deve avaliar a adoção de medidas corretivas, como, por exemplo, reforço da higienização da superfície com a qual o trabalhador teve contato com água e saneantes adequados e antissepsia com álcool a 70% ou outro agente desinfetante destinado para esse fim.

### **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

- ❖ A higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os trabalhadores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. Lembre-se que as mãos devem ser lavadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento, principalmente:
  - antes de começar o trabalho;
  - depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
  - após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
  - antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
  - antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
  - depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
  - após tarefas de limpeza;
  - após ir ao sanitário;
  - antes de comer;
  - após comer, beber ou fumar; e
  - retornar dos intervalos. A forma correta de lavar as mãos pode ser visualizada nas figuras a seguir.



Lave as mãos por cerca de 20 segundos com sabão e água ou use álcool em gel

### **ESTOQUE DA COZINHA PILOTO:**

- ❖ O estoque é utilizado exclusivamente para o armazenamento de gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar;
- ❖ Manter o estoque limpo, organizado, gêneros alimentícios empilhados, com ausência de caixas de papelão e madeira, e ausência de pertences de funcionários, bem como de material de limpeza;
- ❖ O armazenamento dos gêneros serão feitos de forma organizada a fim de evitar contaminação cruzada, controlando o estoque dos alimentos quanto ao prazo de validade (Primeiro que Vence- Primeiro que Sai-PVPS), fazendo uso de etiquetas visíveis e utilizando em tempo hábil, comunicando a nutricionista o gênero com prazo de validade próximo. ( Para reforçar esse controle de higiene as cozinheiras deverão aplicar o álcool gel 70 INPM nas mãos antes de manusear os alimentos do estoque e quando aplicar as etiquetas).
- ❖ Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme a orientação da nutricionista;
- ❖ Coletar diariamente amostras de preparações servidas, guardando-as por 72 horas em embalagem própria para coleta de amostras de alimentos.
- ❖ Deverá ser comunicado ao nutricionista responsável qualquer IRREGULARIDADE, ocorrida na execução dos serviços de alimentação escolar, bem como toda solicitação

**OBSERVAÇÃO:** As manipuladoras de alimentos deverão higienizar as mãos com álcool gel 70 INPM e aplicar o álcool etílico hidratado 70 INPM através do uso de borrifador quando for manusear os alimentos, ainda na sua embalagem original (gêneros, secos e produtos cárneos embalados à vácuo) serão sanitizados com água sanitária aprovada pela ANVISA quando receber e preparar os alimentos.

ou necessidade de serviço que não tenha sido programada;

### **HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- ❖ Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos e às roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados.
- ❖ Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos.
- ❖ A legislação determina que todos os elementos de vestuários e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados.
- ❖ De qualquer forma, deve-se atentar se as rotinas de lavagem e troca de equipamentos e uniformes precisam ser aperfeiçoadas. É relevante que os trabalhadores usem toucas descartáveis para proteção do cabelo.
- ❖ Deve-se restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção (cozinha piloto).
- ❖ Reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da garantia de não uso de unhas grandes e com esmalte.
- ❖ Caso o trabalhador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
- ❖ Celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos, será deixado em uma cestinha na mesa da nutricionista, caso toque a mesma irá chamar o responsável pelo aparelho.
- ❖ Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19.
- ❖ Proceder á higienização e sanitização (conforme diluição adequada do produto utilizado) dos alimentos, nas áreas de estoque e na cozinha piloto, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação na cozinha piloto.  
(PARA MEDIDAS DE HIGIENE A SEREM ADOTADAS, APLICAR ÁLCOOL ETILICO HIFRATADO 70 INPM ATRAVÉS DO USO DO BORRIFADOR EM TODOS OS GENEROS SECOS ANTES DE SEREM ARMAZENADOS)
- ❖ Na cozinha piloto é proibido atos que possam originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.

- ❖ Quando utilizados equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras e óculos, será permitido ao funcionário o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária.
- ❖ Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações, através do uso do termometro digital ( o uso do álcool gel já é aplicado no termometro antes de medir as preparações prontas. Para reforçar esse controle de higiene, a nutricionista aplicara o álcool gel 70 INPM nas mãos antes de manusear o termometro)
- ❖ O uso de máscaras, incluindo as caseiras reutilizáveis, é recomendado como uma medida para redução do risco de transmissão do novo coronavírus entre as pessoas nos estabelecimentos de alimentos.
- ❖ Recomenda-se a sua troca frequente ou higienização das máscaras (conforme o material adotado), cuidados para evitar tocá-las e, sempre quando isso ocorrer, realização da lavagem correta das mãos.

## Higienização das Instalações



- Teto ou forro: conforme a necessidade;
- Cadeiras e mesas: diário;
- Prateleiras e armários: semanal;
- Geladeiras: semanal;
- Bancadas: diário (conforme o uso/ troca de atividade);
- Lavatórios e cubas das pias: diário;
- Utensílios em geral: diário (conforme o uso);

### CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

- ❖ A nutricionista avaliara a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. As cozinheiras envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos dispõe de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos.
  - Com pia, torneiras, sabão bactericidas, papel toalhas e alcool em gel 70%

- Lixo com acionamento em pedal.

### **PRÉ PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:**

- ❖ O preparo dos alimentos será executado pelas funcionárias da cozinha piloto devidamente treinadas, observando as técnicas recomendadas pela RDC, 216.
- ❖ Na cozinha piloto é assegurado em toda a linha produtiva instalações adequadas e convenientemente localizadas para frequente lavagem das mãos.

I- Os vegetais que serão consumidos crus serão obrigatoriamente sanitizados em solução de hipoclorito de sódio próprio para higienizar alimentos e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

II- Os alimentos prontos para consumo serão mantidos em recipientes tampados e mantidos em temperaturas adequadas;

### **TRANSPORTE**

- ❖ O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização do veículo, como medida de redução da disseminação do COVID-19, reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato com tambor térmico, volante, maçanetas, câmbio e caixas usadas para o transporte. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos ao motorista responsável pela distribuição dos alimentos.



### **REFEITÓRIO:**

- ❖ Escalonar horários para realização das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde) pelos diferentes grupos de alunos evitando aglomeração no refeitório;
- ❖ Aplicar guias físicos como fitas adesivas no piso, para orientar o distanciamento físico entre os estudantes na fila do refeitório e entre as cadeiras nas mesas de refeições;

- ❖ Em um distanciamento será instalado barreira física entre a área de distribuição dos alimentos e os alunos, de modo a evitar a emissão de gotículas de saliva por parte dos alunos sobre o alimento a ser servido;
- ❖ Orientar os alunos de forma expressiva e colocar cartazes para o não compartilhamento de copos, canecas, talheres e demais utensílios de uso pessoal.
- ❖ Será utilizado prato- feito ( manipulador utilizando os equipamentos de proteção quem fará o prato do aluno);
- ❖ Para que possamos evitar aglomeração dos alunos durante a oferta de refeições as unidades escolares vão seguir o distanciamento orientado pela OMS e o uso do álcool em gel no refeitórios. A cada turma o refeitório deverá estar higienizado em horários específicos para evitar aglomerações;
- ❖ Será fixado cartazes de orientação sobre higienização das mãos distanciamento e demais orientações preventivas;

### SOCIAL DISTANCING



### **ALIMENTOS, COVID-19 E BOAS PRÁTICAS**

#### **É importante lembrar:**

- ❖ Não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.
- ❖ O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação da COVID-19 entre os trabalhadores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.

- ❖ Trabalhador infectado ou com suspeita da COVID-19? Comunique à direção ou aos seus superiores afaste-o das atividades e adote as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.
- ❖ Distanciamento dentro das instalações de produção/processamento: quando possível, aumente a distância física entre os trabalhadores para, pelo menos, 1 metro.
- ❖ A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Reforce as medidas necessárias para garantir que todos os trabalhadores estejam procedendo adequadamente.
- ❖ Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes. Avalie a necessidade de aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies, incluindo aquelas de maior contato, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros.
- ❖ A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens.
- ❖ O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Por isso, recomenda-se atenção também à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos trabalhadores envolvidos nessa etapa.

## **O DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FORNECERÁ OS SEGUINTE**

### **EPIs**

## **Paramentação - Uniforme**

☞ Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente e usado somente dentro do estabelecimento.

☞ O uniforme completo é composto de:

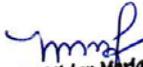
- calça;
- camiseta de cor clara;
- avental;
- touca;
- sapato antiderrapante;
- botas de borracha.



**SENDO DOIS ITENS PARA CADA FUNCIONÁRIO, APENAS A BOTA DE BORRACHA E O SAPATO ANTIDERRAPANTE UM PAR.**

**REFERÊNCIAS:**

- Portaria CVS Nº 5 DE 09/04/2013 - Estadual - São Paulo
- Resolução RDC 216 de Setembro de 2004
- Nota técnica 48/2020 anvisa

  
Dr.ª Miriam Maria de Freitas  
Nutricionista  
CRN-3: 15.759