

PLANO DE CONVIVÊNCIA COM A COVID-19 NOS AMBIENTES ALIMENTARES DA FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ

VERSÃO 2.1



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz



ORGANIZADORAS

Cíntia Borges Silva – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Débora Kelly Oliveira das Neves – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Lorhane Carvalho Meloni – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Wanessa Natividade Marinho – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

GRUPO DE TRABALHO

Cíntia Borges Silva – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Cíntia Félix de Oliveira – Instituto de Tecnologia em Fármacos (Farmanguinhos)
Débora Kelly Oliveira das Neves - Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Heloísa Gomes de Souza - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF)
Juliana Alves Meckelburg – Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca (ENSP)
Karine da Costa Gaglianone – Instituto de Tecnologia em Imunobiológicos (BioManguinhos)
Lidiane Amaro Martins – Núcleo de Saúde do Trabalhador do Instituto Nacional de Infectologia (Centro Hospitalar/INI)
Lorhane Carvalho Meloni - Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Márcia Toledo de Miranda – Creche/ Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Patrícia Dias de Brito - Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI)
Simone de Pinho F. Azevedo – Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF)
Taísa de Carvalho Souza Machado – Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV)
Wanessa Natividade Marinho – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

REVISÃO

Andrea da Luz – Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Sônia Gertner – Coordenação de Saúde do Trabalhador/
Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

REVISÃO DE CONTEÚDO

Juliana Xavier - Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Thayssa Taranto – Coordenação de Saúde do Trabalhador/
Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

DIAGRAMAÇÃO

Marcelo Santos - Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)





1. Introdução	4
2. Manipuladores de alimentos	5
2.1 <i>Vestiários</i>	6
3. Responsabilidades dos empregadores	7
4. Alimentação Coletiva	8
4.1 <i>Restaurantes e lanchonetes</i>	9
4.1.1 <i>Recebimento de mercadorias</i>	9
4.1.2 <i>Higienização de mercadorias</i>	9
4.1.3 <i>Higienização de instalações, equipamentos e utensílios</i>	10
4.1.4 <i>Áreas de produção de alimentos</i>	10
4.1.5 <i>Refeitórios</i>	10
4.2 <i>Refeições transportadas</i>	11
4.3 <i>Serviço de alimentação hospitalar</i>	12
4.3.1 <i>Adequações nos restaurantes do Instituto Fernandes Figueira (IFF) durante a pandemia da Covid-19</i>	12
4.3.2 <i>Adequações no fornecimento de refeições no Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI) durante a pandemia da Covid-19</i>	13
4.4 <i>Alimentação no retorno às creches e pré-escolas</i>	14
4.4.1 <i>Manipuladores de Alimentos</i>	14
4.4.2 <i>Requisição, entrega e higienização dos alimentos</i>	14
4.4.3 <i>Distribuição de refeições</i>	14
4.4.4 <i>Refeitório Infantil</i>	15
4.4.5 <i>Refeitório dos trabalhadores</i>	15
4.4.6 <i>Cardápio</i>	15
4.4.7 <i>Eventos e circulação de pessoas</i>	15
4.5 <i>Salas de convivência e copa destinada aos trabalhadores</i>	16
4.6 <i>Recebimentos de alimentos</i>	16
5. Questões ambientais – descarte adequado dos resíduos	17
6. Reuniões e eventos	18
7. Educação em Saúde nos ambientes alimentares	18
8. Referências	19
ANEXOS	21

1. INTRODUÇÃO

A covid-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo Coronavírus SARS-CoV-2, que pode variar de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), cerca de 80% das pessoas infectadas pelo vírus se recuperam da doença sem precisarem de tratamento hospitalar. No entanto, qualquer pessoa pode ser acometida pela covid-19 e ficar gravemente doente (OPAS, 2020). Por este motivo, foi decretado pela OMS no dia 11 de março 2020 o estado de pandemia da covid-19 e confirmada no Brasil em 16 de março de 2020. A partir de então, diversas medidas foram tomadas visando à redução da contaminação da população brasileira (OMS, 2020).

Compreendendo a gravidade sanitária instaurada e em consonância com o Ministério da Saúde, a Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), por meio do seu Plano de Contingência, vem adotando diversas medidas de prevenção e proteção de seus trabalhadores (FIOCRUZ, 2021). Os processos de trabalho sofreram grandes modificações, visto que sua organização apresenta um papel importante na prevenção da contaminação dos trabalhadores e na redução da disseminação do vírus, contribuindo para o enfrentamento da pandemia (FILHO et al., 2020).

Levando em consideração que os serviços de alimentação são caracterizados como essenciais, torna-se necessária a elaboração de um documento para nortear as novas medidas sanitárias no que se referem aos ambientes alimentares nos campi da instituição. Assim, a presente cartilha é parte de uma iniciativa para a adoção de medidas coletivas de controle para a segurança alimentar e nutricional da comunidade Fiocruz no que tange à saúde do trabalhador que, sendo um campo de práticas e conhecimentos da saúde coletiva, tem suas ações pautadas na vigilância, promoção e prevenção da saúde, buscando, dessa forma, conhecer e intervir nas relações de trabalho e no processo de saúde-doença (GOMEZ et al., 2018).

Este documento encontra-se, portanto, em consonância com as ações voltadas à saúde dos trabalhadores da instituição, destacando a relevância das medidas de segurança alimentar e nutricional nos ambientes alimentares da Fiocruz, no contexto da pandemia, com ênfase na prevenção e atenção à saúde dos trabalhadores.

O Plano de convivência com a covid-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz visa a orientar os trabalhadores acerca das medidas de segurança alimentar e nutricional nos ambientes alimentares da instituição, assim como as novas medidas estabelecidas pelo Ministério da Saúde (MS) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para o enfrentamento da pandemia de covid-19. O documento será revisado pelo grupo de trabalho responsável à medida que novas orientações sejam adquiridas e de acordo com o cenário epidemiológico da doença no Brasil.

Destacamos ainda que proporcionar a oferta de alimentos seguros e de qualidade aos trabalhadores é um princípio pautado no Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e embasado pela Lei nº 11.346/2006 -- conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) -- cujo objetivo é garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com vistas à prevenção das doenças crônicas não transmissíveis e a promoção da saúde da população atendida. Portanto, todas as orientações aqui apresentadas foram norteadas pelo DHAA e pela SAN (BRASIL, 2006).



2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Entende-se que, para a prática de uma alimentação segura, é necessária a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com base na RDC nº216/2004, que define as boas práticas para serviços de alimentação. Essas práticas diminuem o risco de diversas doenças transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia, desde a produção até a entrega dos alimentos.

Sabemos que o alimento não é veículo para a transmissão da covid-19, no entanto, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento de forma a manter a garantia da entrega de alimentos seguros a todos (FAO, 2021).

O fortalecimento das boas práticas pode contribuir para a diminuição da transmissão direta da covid-19 de pessoa a pessoa nos ambientes alimentares, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas. Com isso, é necessária a implementação de reforço, para garantia das exigências já contidas na legislação sanitária de Boas Práticas, a fim de prevenir a transmissão do SARS-CoV-2 na cadeia produtiva de alimentos e sob proteção dos manipuladores de alimentos.

Para um direcionamento que possibilite uma orientação focada nos cuidados para a prevenção do vírus circulante, este documento reforça os pontos para orientação dos manipuladores de alimentos.

CUIDADOS GERAIS A SEREM ABORDADOS:

- Reforço do protocolo de lavagem de mãos e uso de álcool 70% ao chegar no trabalho e nas trocas de atividade. Processo descrito no anexo A;
- O uso de máscara é obrigatório em todos os ambientes. O tipo irá variar de acordo com a especificidade do processo de trabalho. As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e proteger totalmente a boca e nariz do trabalhador, não havendo espaços nas laterais. Recomenda-se a troca a cada 2 ou 3h de uso, no máximo. No entanto, mesmo em um intervalo de tempo menor, se a máscara estiver úmida ou suja, deve ser substituída imediatamente;
- Utilização dos uniformes restrita a área de trabalho;
- Troca diária do uniforme com apresentação compatível à atividade exercida, conservado e limpo;
- Objetos de uso pessoal, como celulares, devem ser guardados em local específico e reservados para este fim, sendo vetada a utilização em áreas de manipulação de alimentos;
- Reforço de orientações para asseio pessoal como o uso de unhas sem esmaltes e aparadas, cabelos devidamente protegidos, barba e bigode raspados e protegidos e não utilizar adornos;
- Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades;
- Os EPIs e outros equipamentos de proteção que permitam reutilização somente poderão ser usados após a higienização;
- O uso de luvas é necessário somente em situações específicas, variando de acordo com a especificidade do processo de trabalho e não garante proteção contra a covid-19. É necessário que a lavagem de mãos seja frequente;
- Reforço da etiqueta respiratória e de orientações que restrinjam assobios, cantos e similares durante a manipulação de alimentos;
- Reforço da limpeza e desinfecção dos locais comuns ou áreas de trabalho onde houver troca de turno entre os trabalhadores;
- Capacitação periódica com os trabalhadores sempre que houver novas regras comprovadas mediante documentação;
- Divulgação dos materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à covid-19, em pontos estratégicos;
- Cumprimento por parte dos usuários e/ou visitantes de todas as exigências estabelecidas para os manipuladores de alimentos referentes à higiene e saúde;
- Orientação quanto ao calendário nacional de vacinação, para atualização da caderneta, evitando outras síndromes gripais que possam ser confundidas com a covid-19.



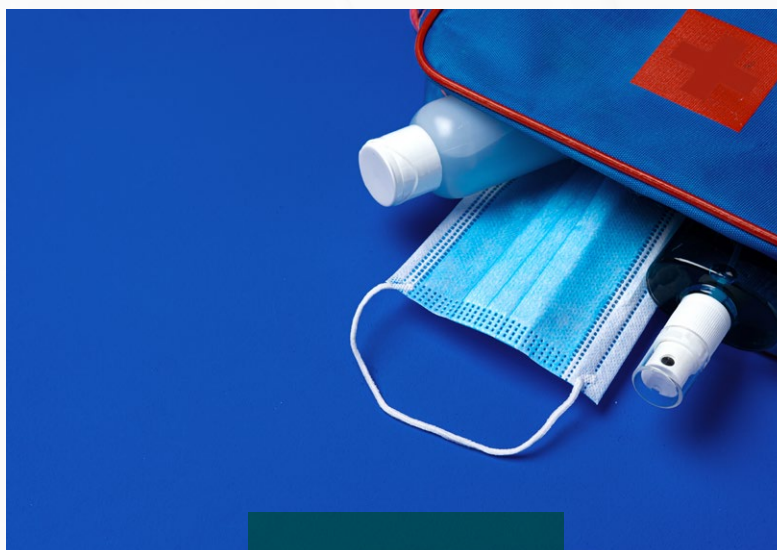
2.1 VESTIÁRIOS

- A disponibilização de vestiários limpos e separados das áreas de manipulação de alimentos é necessária para a preparação do trabalhador para o dia de trabalho;
- No vestiário deve ser disponibilizada pia com água, sabão líquido inodoro antisséptico, toalha descartável de papel não reciclado e dispensadores de álcool gel 70%. Além disso, devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;
- Deve-se evitar aglomeração de trabalhadores na entrada, saída e durante a utilização do vestiário. O distanciamento entre os trabalhadores deve ser de um metro durante a sua utilização, evitando aglomerações;
- Na chegada, as roupas e sapatos de uso externo devem ser guardados em embalagens fechadas, assim como objetos de uso pessoal (ex.: celulares e bolsas), devendo permanecer nos locais reservados para este fim;
- Após a manipulação de todos os itens externos, é recomendado que o trabalhador, se possível, tome banho ou higienize as mãos e antebraços imediatamente com água e sabão líquido inodoro antisséptico e seque com papel descartável não reciclável, descartando-o em coletores com tampa, sem acionamento manual. Quando esta higienização não for possível, recomenda-se o uso do álcool gel 70%. Lembrando que a prioridade sempre deve ser a lavagem correta das mãos. Apenas com as mãos completamente higienizadas e sem contato com qualquer objeto de uso externo é que o trabalhador deve colocar o uniforme que será utilizado somente no ambiente de trabalho;
- Ao trocar de vestimenta, seja na chegada ou saída do expediente, o último equipamento de proteção a ser retirado deverá ser a máscara;
- O descarte das máscaras deverá ser realizado conforme descrito no anexo C.

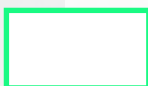


3. RESPONSABILIDADES DOS EMPREGADORES

- Seguir o Plano de Contingência da Fiocruz e demais recomendações da instituição, a fim de resguardar os trabalhadores e mitigar a transmissão comunitária do vírus SARS-CoV-2;
- Adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir os trabalhadores acerca dos riscos do contágio do novo Coronavírus;
- Fornecer gratuitamente Equipamentos de Proteção Individual a todos os trabalhadores em quantidade e acesso suficientes;
- Disponibilizar lavatórios, supridos de sabão líquido inodoro antisséptico, álcool 70% e toalhas de papel não reciclado, em quantidade e com acesso suficiente para a realização da assepsia com a frequência recomendada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- Fornecer todos os sanitizantes para higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;
- Monitorar os trabalhadores (quando possível com medição de temperatura ou entrevista sobre a apresentação de sintomas), verificando diariamente o seu estado de saúde e a possível manifestação de sintomas como tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), dor de cabeça, dor de garganta ou dificuldade para respirar;
- Acompanhar a ocorrência de casos suspeitos ou confirmados na família/ residência do trabalhador;
- Se houver algum trabalhador infectado ou com suspeita da covid-19, orienta-se que a chefia direta comunique imediatamente o fato ao fiscal do contrato, bem como ao Núcleo de Saúde do Trabalhador (Nust) e que o trabalhador seja afastado. Contatos: Notificação sobre sintomas na Plataforma digital: nustcovid19@fiocruz.br;
- Para trabalhadores do campus Rio de Janeiro com sintomas, ou que tiveram contato com pessoas que testaram positivo, o agendamento para testagem da covid-19 pode ser realizado nos seguintes telefones: (21) 38851781 / 3885-1308 / 3885-1097 (segunda a sexta-feira, das 09 às 15 horas);
- Garantir aos trabalhadores pertencentes ao grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades mais associadas ao agravamento da covid-19) atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência, em trabalho remoto, até haver condições de retomarem as atividades presenciais. Plano de Contingência da Fiocruz: <https://portal.fiocruz.br/documento/covid-19-plano-de-contingencia-fiocruz-v2-marco-2021>
- Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/em_defesa_da_vida_-_plano_de_convivencia_v1_2020.07.31.pdf



4. ALIMENTAÇÃO COLETIVA



A alimentação coletiva é uma grande área que compreende os seguintes segmentos: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Institucional (pública e privada), Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Serviço Comercial de Alimentação.

Segundo o anexo II da Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionista (CFN), compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva:

Anexo II, item I- planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Neste contexto, garantir que os alimentos cheguem com segurança, fornecendo informações corretas sobre o assunto e minimizar os riscos de contágio pelo novo Coronavírus, inclusive entre os trabalhadores, são de suma importância.

Embora não haja comprovação de transmissão do novo Coronavírus por produtos alimentícios, o documento destaca a importância de seguir as normas da RDC nº 216/2004 e o Plano de Contingência da Fiocruz, o qual contém medidas de prevenção e proteção para seus trabalhadores.

4.1. RESTAURANTES E LANCHONETES

No âmbito das Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos, que compreende desde a escolha e a compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a oferta ao indivíduo, considera-se fundamental seguir as Boas Práticas a fim de garantir a entrega de alimentos seguros aos trabalhadores. Estão descritos, a seguir, alguns pontos que merecem atenção, considerando a crise sanitária da covid-19.

4.1.1 RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- O recebimento das mercadorias deverá ser em local protegido, que possibilite a higienização das mãos, externo à área de manipulação de alimentos e que evite a contaminação deles. É obrigatório o uso de EPIs, tais como: máscaras, luvas, entre outros;
- Procedimentos para o armazenamento adequado das matérias-primas em condições apropriadas ao que corresponda a integridade e higiene das embalagens;
- Processo de devolução das embalagens reprovadas;
- Realização do descarte das embalagens de papelão e madeira na área externa e restringindo o contato dos alimentos com o chão;
- Higienização adequada da área de recebimento e demais áreas, equipamentos, mobiliários e utensílios, evitando focos de transmissão;
- Protocolos de higiene e conservação para o transporte e recebimento de insumos, incluindo a lavagem e a desinfecção de embalagens;
- Manutenção da ventilação nos ambientes alimentares.

4.1.2 HIGIENIZAÇÃO DE MERCADORIAS

- Antes da higienização das mercadorias, sempre lave as mãos conforme o anexo A;
- Observe os rótulos dos produtos de limpeza utilizados, pois, obrigatoriamente, devem ter registro do Ministério da Saúde;
- Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
- Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão e biscoitos): higienização com álcool 70%;
- Para a higienização do hortifruti: selecione os alimentos frescos com boa aparência, retirando as partes e unidades deterioradas. Posteriormente, é necessário a lavagem dos vegetais folhosos, como alface, escarola, rúcula e agrião, folha a folha, já as frutas e legumes devem ser lavados um a um em água corrente, a fim de retirar as sujidades aparentes. Em seguida, é necessário que o hortifruti seja colocado de molho em solução clorada, com água sanitária (sem alvejante e sem perfume e que tenha registro no Ministério da Saúde): utilizar 1 colher de sopa para 1 litro de água potável, por 20min; no caso de substituição da água sanitária, utilize solução clorada própria para alimentos com registro no Ministério da Saúde seguindo as orientações do fabricante. Em seguida, enxague em água corrente os vegetais folhosos folha a folha e, frutas e legumes, um a um, guardando-os em recipientes fechados. Manter sob refrigeração até a hora de servir;
- Antes de guardar os produtos, certifique-se de que as embalagens estão secas para maior durabilidade;
- Após a higienização das mercadorias, lave as mãos conforme o anexo A.

4.1.3 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a assiduidade de higienização das áreas de maior movimento, abrangendo os banheiros. Recomenda-se que seja feita a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa de acordo com o procedimento operacional padronizado (POP), incluindo as novas regras de prevenção da covid-19, de acordo com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade, a realização da limpeza deve ser imediata;
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% em objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual com os trabalhadores e/ou usuários, tais como: máquinas de cartão, mesas e bancadas de apoio, cadeiras, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares);
- Realização de limpeza concorrente a cada três horas e de limpeza terminal após o término do expediente em todas as superfícies de contato humano, mantendo-se a atenção à necessidade da limpeza imediata;
- Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso;
- Para a higienização de equipamentos e utensílios, devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície;
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados;
- Os talheres, pratos, copos e xícaras devem se apresentar em perfeito estado de conservação e serem devidamente higienizados. Os talheres devem ser embalados individualmente. Na impossibilidade de o estabelecimento possuir água quente, deverão ser utilizados utensílios descartáveis para servir os alimentos.

4.1.4 ÁREAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Devem ser disponibilizados pia com água e sabão líquido inodoro antisséptico, toalha descartável de papel não reciclado, coletor de papel com tampa acionada sem contato manual e dispensadores de álcool gel a 70%, para higienização das mãos;
- Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os trabalhadores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada conforme o anexo A;
- Reforço nas medidas de controle para evitar a contaminação cruzada dos alimentos, que ocorre através do contato de alimentos preparados, pré-preparados e crus;
- Manutenção do rigor no controle do binômio tempo-temperatura na preparação e distribuição dos alimentos;
- Atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados incluindo as novas regras de prevenção da covid-19;
- Aumento do espaçamento físico (mínimo de um metro) entre trabalhadores, incluindo maior divisão de turnos de trabalho.
- Evite trabalho nas linhas de produção em que um trabalhador fica de frente para o outro.
- Utilizar coletores de lixo com tampa, sem acionamento manual, realizando a retirada constante dos resíduos.
- O uso de máscara é obrigatório;

4.1.5 REFEITÓRIOS

- Estimular os trabalhadores e usuários a higienizar as mãos conforme o anexo A, antes e depois de entrar no restaurante/lanchonete;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos, para uso dos trabalhadores durante permanência no estabelecimento;
- O uso de máscara é obrigatório;
- Distanciamento mínimo de 1 metro entre cada conjunto composto por mesa e cadeiras, com a adoção, sempre que possível, de bloqueio intercalado de assentos.
- É proibido aos usuários reposicionar o mobiliário;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada usuário com álcool 70%. Recomenda-se a identificação com o aviso "ASSENTO HIGIENIZADO / MESA HIGIENIZADA";
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável pelo local, de maneira a respeitar o distanciamento mínimo de um metro.
- Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de 1 metro;
- Nos ambientes alimentares com sistema de autosserviço (self-service), o acesso às pistas de distribuição deve ser controlado, com a sanitização prévia das mãos dos usuários com álcool 70 % antes de tocarem em qualquer superfície e a substituição de utensílios de uso compartilhado a cada 30 minutos;

- Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são ofertados aos usuários, devem ser constituídos de material liso, compacto e resistente de fácil higienização e dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado;
- Todos os temperos (açúcar, adoçante, canela, sal e molhos em geral) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Fica proibido o uso de dispensers de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros, farinhas compartilhadas e objetos de decoração na mesa;
- É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia;
- Todos os talheres devem ser embalados individualmente em embalagem de papel ou plástico;
- Os guardanapos devem ser embalados individualmente, em embalagem de papel ou plástico. Fica proibido o uso de porta-guardanapos em mesas neste período;
- Aumentar a assiduidade de higienização das áreas de maior movimento, abrangendo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa de acordo com o procedimento operacional padronizado incluindo as novas regras de prevenção à covid-19 e com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade, a realização da higienização deve ser imediata;
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários (pias, banheiros, balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- Utilizar coletores de lixo com tampa, sem acionamento manual, realizando a retirada constante dos resíduos;
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável;
- Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, nunca colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou no bolso do usuário;
- Disponibilizar sacos plásticos ou de papel aos usuários, quando eles não possuírem local adequado para armazenar a máscara de proteção durante a refeição;
- É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição;
- Afixar os seguintes cartazes e informações educativas em locais de fácil visualização: Uso obrigatório das máscaras (anexo B), lavagem das mãos (anexo A), etiqueta respiratória (anexo D) e orientações aos usuários conforme descritas no tópico de educação em saúde;
- As instalações sanitárias dos usuários/visitantes devem possuir lavatórios e estarem supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como: papel higiênico, sabão líquido inodoro antisséptico, álcool gel 70% e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;
- Em relação aos banheiros para os usuários, recomenda-se o distanciamento de 1 metro, com marcação no piso, evitando aglomeração;
- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do usuário. Todos os materiais usados pelos usuários devem ser higienizados entre um atendimento e outro;
- Deve ser estimulado o pagamento com cartões, seguindo a sinalização do distanciamento necessário e indicando a posição de cada usuário nas filas, a fim de evitar a aglomeração nos caixas;
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser envoltas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

4.2 REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

- O veículo para transporte das refeições deve ser licenciado pela vigilância sanitária (laudo de inspeção sanitária) e de uso exclusivo para este fim, dotados de carroceria fechada, bem conservada e em boas condições higiênico-sanitárias, sendo vetada a presença de qualquer produto ou material estranho;
- Os entregadores deverão se apresentar em condições de higiene e devidamente uniformizados;
- Os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão ser atualizados, incluindo as novas regras de prevenção da covid-19;
- Reforço das rotinas de higienização nos veículos de transporte das refeições, aumentando a frequência de lavagem das superfícies de maior contato e caixas térmicas (hot box);
- Reforço do protocolo de cuidados à saúde do trabalhador responsável pelo veículo, seguindo com rigor as instruções sobre higienização das mãos a cada entrega, etiqueta respiratória e o uso de EPIs;

- As refeições para transporte devem estar em temperatura máxima (em torno de 85°C) antes da montagem e, após a montagem, em torno de 70 °C;
- Os alimentos refrigerados devem ser montados em temperaturas abaixo de 4°C;
- Acondicionar as refeições e alimentos em recipientes adequados, tipo hot box ou coolers ou containers plásticos, a fim de manter temperatura adequada e separação necessária;
- As embalagens devem ser bem fechadas e protegidas, íntegras e devidamente identificadas;
- As refeições prontas para o consumo devem ser transportadas em veículos fechados logo após o seu acondicionamento e em recipiente hermeticamente vedado, de material atóxico, em perfeito estado de conservação e higiene, com capacidade para conservar a temperatura do produto abaixo de 5° C ou acima de 60°C, respeitado o binômio tempo-temperatura de segurança;
- Nos recipientes utilizados para acondicionamento dos alimentos, deve constar rotulagem com dizeres mínimos sobre o nome, endereço e CNPJ do fabricante, tipo de alimento (s) transportado (s), data, hora de produção, temperatura de manutenção e prazo de validade;
- É obrigatório o monitoramento da temperatura das refeições transportadas e o seu registro em planilha no momento da expedição e recepção. Esse controle deve ser realizado por meio do uso de termômetro, calibrado e de fácil leitura, na saída da empresa de prestações de serviços de alimentação e na chegada ao local definido na instituição. As informações deverão ser registradas.

4.3 SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

4.3.1 Adequações nos restaurantes do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF) durante a pandemia da covid-19

Por se tratar de um ambiente hospitalar, em que são executados serviços essenciais, o restaurante a quilo do IFF, cuja clientela em sua maioria é constituída por trabalhadores do hospital, não teve suas atividades interrompidas com o início da pandemia. O mesmo aconteceu com o Refeitório de Acompanhantes, próximo ao restaurante a quilo, onde são servidos, diariamente, desjejum, almoço e jantar aos acompanhantes dos pacientes internados. O restaurante dispõe também de uma Cantina, para lanches e venda de alguns alimentos, que também manteve suas atividades. Com a pandemia da covid-19, diversas providências foram tomadas, a fim de minimizar os riscos de contaminação dos usuários e trabalhadores dentro dos refeitórios e imediações, levando-se em consideração as legislações vigentes, assim como as orientações da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) do IFF. Dentre elas, estão:

- Capacitação dos trabalhadores quanto às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e seguindo as orientações do Guia Prático de Orientações para Manipuladores de Alimentos nos Ambientes Alimentares da Fiocruz;
- Capacitação dos trabalhadores quanto à higienização correta das mãos, realizado pela equipe da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) do IFF;
- Orientação quanto ao afastamento de trabalhadores com sintomas sugestivos da covid-19, de acordo com o Plano de Contingência da Fiocruz.
- OBS: Na portaria do IFF, os transeuntes passam por uma triagem, onde é aferida a temperatura e observada a presença de sintomas sugestivos da covid-19.

Quanto às adequações nos ambientes onde são realizadas as refeições:

- Presença de um colaborador do restaurante, na entrada, para garantir que os clientes higienizem as mãos;
 - Diminuição do número de lugares nos refeitórios, disponibilizando apenas duas cadeiras em cada mesa e mantendo o espaçamento entre elas;
 - Controle na entrada do número de usuários por vez;
 - Controle da fila de espera por fora do Refeitório, de forma consistente, com o aconselhamento de distanciamento físico de, no mínimo, 1 metro de distância;
 - Marcação no chão para facilitar a conformidade com o distanciamento físico de 1 metro, especialmente nos balcões de distribuição e nos caixas;
 - Limpeza e sanitização das mesas sistematicamente;
 - Manutenção periódica programada e higienização dos filtros dos condicionadores de ar, mensalmente;
 - Obrigatoriedade de utilização de máscaras e luvas descartáveis pelos colaboradores dos restaurantes durante todo o atendimento e utilização de máscaras pelos usuários;
 - Presença de cartazes sinalizando a necessidade de realizar as refeições de forma breve, a fim de disponibilizar o lugar para outros usuários;
 - Presença de cartazes sinalizando a importância de retirar a máscara somente para realizar a refeição, acondicionando-a em sacos plásticos ou de papel, mantendo-a guardada na bolsa ou bolso, nunca sobre a mesa.
 - Manutenção das barreiras de acrílico nos caixas para o pagamento.
- No Restaurante a quilo**
- Disponibilização de dispensers de álcool em gel 70%, na entrada do refeitório, após o porcionamento das refeições e no balcão dos caixas de pagamento;
 - Fornecimento aos clientes de luvas descartáveis para serem colocadas em uma das mãos antes de se servir;
 - Orientação aos usuários para realização da higienização das mãos, no lavatório existente no próprio restaurante, antes de colocar a luva e começar a se servir;
 - Garantia de substituição de utensílios de uso compartilhado a cada 30 minutos;

- Disponibilização de sobremesas em embalagens descartáveis tampadas, pesadas e precificadas;
- Itens como talheres, guardanapos e copos serão colocados, diretamente, na bandeja do cliente, pelo colaborador responsável pela pesagem das refeições, ao final de toda distribuição;
- Fornecimento, como opção, de talheres descartáveis, além dos talheres de aço inoxidável, que são usados habitualmente e higienizados em lava-louças a uma temperatura de 80°C;
- Não disponibilização das garrafas térmicas de cortesia de chá e café.

No Refeitório de Acompanhantes

- Disponibilização de dispensers de álcool em gel 70%, na entrada do refeitório;
- Distribuição das refeições por copeiras devidamente paramentadas. Os utensílios serão dispostos nas bandejas pelas copeiras e entreguem aos usuários somente ao final de toda distribuição;

Cozinha dietética (produção das refeições para os pacientes)

- Nas áreas de internação de pacientes suspeitos ou confirmados com covid-19, a distribuição das refeições é realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95 e toucas descartáveis. As mesmas realizam os procedimentos orientados pela CCIH do IFF. Nestes locais, as refeições são fornecidas em embalagens descartáveis, além do uso de utensílios descartáveis.

Lactário Hospitalar

- Nas áreas de internação de pacientes suspeitos ou confirmados com covid-19, a distribuição das dietas é realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95 e toucas descartáveis. As mesmas realizam os procedimentos de distribuição orientados pela CCIH do IFF. Nestes locais, os utensílios do lactário, utilizados pelos pacientes, tais como copinhos dosadores e bicos de mamadeiras são acondicionados separadamente e sofrem processos de desinfecção orientados pela CCIH do IFF.

4.3.2 Adequações no fornecimento de refeições no Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI) durante a pandemia da Covid-19

Dada a característica de serviço essencial do Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI), suas atividades não foram interrompidas, incluindo o funcionamento dos ambientes alimentares (copa do hospital e cantina externa) e foram seguidas as orientações propostas no Guia Prático de Orientações para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da Fiocruz.

A cantina readequou seu espaço interno, suspendeu o buffet de refeição e trocou seus utensílios para descartáveis. Até início de outubro de 2021, o hospital do INI funcionava no pavilhão Gaspar Viana, um prédio histórico construído em 1918, onde não era possível a instalação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que contemplasse todas as etapas do processo produtivo de refeições. Desta forma, as refeições já eram preparadas por empresa de prestações de serviços de alimentação em suas instalações e transportadas para o INI, onde eram acondicionadas até o momento da distribuição aos pacientes.

Em maio de 2020, foi inaugurado o novo Centro Hospitalar para a pandemia da covid-19 - Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (CH INI), uma unidade hospitalar de alta complexidade. Atualmente, o novo Centro Hospitalar recebe, além de pacientes com covid-19, os pacientes portadores de doenças infecciosas, antes hospitalizados no pavilhão Gaspar Viana. Pacientes com e sem covid-19 são hospitalizados em blocos diferentes, sendo a distribuição das refeições nas alas covid-19 realizada por copeiras paramentadas com EPI, de acordo com as recomendações da CCIH.

O Serviço de Nutrição do novo CH INI compreende a copa para preparo de refeições para pacientes e o refeitório para trabalhadores. Devido à limitação no tempo de planejamento da construção da área física, não foi possível a instalação de uma unidade de alimentação e nutrição completa, portanto, as refeições também são preparadas e acondicionadas por empresa de prestação de serviços de alimentação em suas instalações e transportadas para o CH INI, tanto para pacientes como para trabalhadores.

Todas as refeições são oferecidas em embalagens e utensílios descartáveis, pela ausência de local na copa que contemple fluxo adequado de recebimento de utensílios sujos para lavagem. Todos os processos foram revisados com o objetivo de garantir maior segurança no fornecimento de refeições aos pacientes hospitalizados. Como parte do plano de contingência do Serviço de Nutrição do INI (Senut INI), foi realizada a revisão do Guia Prático para Manipuladores e Ambientes Hospitalares, para auxiliar os fiscais de contrato quanto à prevenção e monitoramento das ações de segurança alimentar e nutricional no contexto da pandemia. As ações foram aplicadas e a supervisão e o monitoramento dos processos são constantes.

4.4 ALIMENTAÇÃO NO RETORNO ÀS CRECHES E PRÉ-ESCOLAS

A reabertura de creches e escolas tem sido alvo de muitas discussões ao longo da pandemia. Como cuidar, acolher, educar e alimentar as crianças no chamado "novo normal"? Em especial, quando nos referimos às crianças pequenas. Neste contexto, de muitas incertezas e busca incessante por respostas, faz-se ainda mais necessária a comunicação entre pares para o estabelecimento de um planejamento prévio que garanta a reabertura lenta, progressiva e segura em todos os campos envolvidos na educação infantil.

No que se refere à alimentação, mesmo não havendo evidências de transmissão do novo Coronavírus por meio dos alimentos, as superfícies contaminadas e o contato físico podem veicular o vírus. Por isso, o responsável pelo manuseio dos alimentos deve estar sempre atento aos aspectos que envolvem o fluxo de trabalho, garantindo a entrega de alimentos seguros e a redução do risco de disseminação de doenças, incluindo o novo Coronavírus.

Alguns pontos críticos devem ser reavaliados sistematicamente a cada etapa do processo, levando-se em consideração o número de crianças a serem atendidas na reabertura, a faixa etária, os profissionais envolvidos e a estrutura de trabalho. Na Creche Fiocruz, unidades Manguinhos e IFF, os seguintes pontos estão sendo trabalhados, de acordo com as orientações previstas no Plano de Convivência com a covid-19, elaborado pela equipe da Creche em parceria com especialistas da área médica da Fiocruz*.

4.4.1 Manipuladores de alimentos

- Capacitação periódica dos manipuladores de alimentos conforme legislação vigente, que define as boas práticas para serviços de alimentação e demais documentos técnicos validados com enfoque nos cuidados a serem intensificados para prevenção da covid-19;
- Reforço do protocolo de lavagem das mãos e etiqueta respiratória;
- Orientação sobre o uso de novos EPIs, como máscara e luvas;
- Reforço do protocolo de saúde, com afastamento imediato do trabalhador que apresentar sintomas gripais e implementação de medidas para conter a proliferação do vírus;
- Escalonamento de horário para uso de vestiário na entrada e na saída dos trabalhadores;
- Reforço na orientação do armazenamento de itens pessoais restrito aos vestiários;
- Troca e higienização diária do uniforme e calçado de trabalho com reforço da restrição do uso ao ambiente da Creche;
- Aumento do espaçamento físico entre trabalhadores e maior divisão de turnos de trabalho;
- Supervisão contínua e reforçada, com estabelecimento de novos pontos de controle;
- Atualização dos procedimentos operacionais padronizados (POPs), incluindo as novas regras de prevenção à covid-19;
- Divulgação dos materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à covid-19 em pontos estratégicos.

4.4.2 Requisição, entrega e higienização dos alimentos

- Revisão do planejamento de cardápios, requisição e sistema de entrega de mercadorias;
- Estabelecimento de novas áreas para recebimento de mercadorias, com distanciamento adequado entre entregadores e trabalhadores da Creche;
- Recebimento de entregadores e mercadorias nas áreas externas da Creche, com higienização da sola do sapato dos entregadores, caso seja necessária a entrada;
- Higienização imediata de embalagens individuais (álcool líquido 70%) e hortifruti (conforme Resolução- RDC nº 216/2004) para armazenamento na despensa de alimentos;
- Reforço da limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios.

4.4.3 Distribuição de refeições

- Novos horários para as refeições e estabelecimento de horários escalonados para troca das jarras de água das salas;
- As pequenas refeições, como colação e lanches, serão oferecidas nas salas. Somente o almoço será realizado no refeitório, mantendo o distanciamento necessário entre crianças e adultos em ambos os espaços, conforme estabelecido no Plano de Convivência da Creche Fiocruz*;
- Revisão do sistema de distribuição de refeições: utilização apenas do sistema de prato feito (PF), com suspensão da atividade do self-service e diminuição do número de trabalhadores na montagem dos pratos e circulando para distribuição às crianças;
- Estabelecimento de distanciamento para a área de distribuição de alimentos (balcão térmico e passa-pratos);
- Uso de garrafinha individual para crianças e adultos nas salas, identificadas e higienizadas diariamente pelas famílias.





4.4.4 Refeitório infantil

- Criação de novos pontos para distribuição de refeições;
- Uso da área externa com distanciamento adequado entre os grupos;
- Marcação de lugares disponíveis para uso, com distanciamento entre assentos e mesas;
- Reforço da higienização de mesas e cadeiras após cada uso.
- Estabelecimento de fluxo para entrada e saída, evitando aglomerações;
- Higienização de corrimãos a cada uso.
- Portas e janelas abertas, permitindo arejamento;
- Diminuição da circulação de pessoas, com a movimentação apenas de adultos determinados por turma, direcionados ao ponto de distribuição de refeições do seu grupo.

4.4.5 Refeitório dos trabalhadores

- Adequação do fluxo de utilização do refeitório dos funcionários.
- Horários escalonados para almoço;
- Marcação de lugares disponíveis para uso, com distanciamento entre assentos e mesas;
- Higienização das mãos antes e após o uso de microondas, estufa e geladeira (disponibilização de álcool em gel);
- Reforço da higienização de mesas e cadeiras após cada uso.
- Suspensão de utensílios de uso comum (copos, garrafas de café, bebedouros e esponjas);
- Portas e janelas abertas, permitindo arejamento.

4.4.6 Cardápio

- Ajustes de cardápio que possibilitem uma maior segurança alimentar e a organização adequada a este período.

4.4.7 Eventos e circulação de pessoas

- Suspensão da circulação de pessoas externas à atividade local (visitas, famílias e entregadores);
- Suspensão de atividades que envolvam aglomerações, como comemorações de aniversário, demais festas e atividades integradas

A Creche Fiocruz possui pontos estratégicos para lavagem das mãos de crianças e adultos. Todos esses pontos contam com *dispensers* para sabão líquido, álcool em gel 70% e papel toalha branco não reciclado. Fundamental lembrar, de acordo com as recomendações da Anvisa**, que o uso de máscaras é contraindicado para crianças menores de dois anos e pessoas com problemas respiratórios ou inconscientes, incapacitadas ou incapazes de removê-las sem assistência.

Observamos que os desafios são inúmeros e estão elencados para além dos existentes antes da pandemia da covid-19, devendo os cuidados serem intensificados, com especial atenção às práticas de instituições que atendam a faixa etária da educação infantil. Neste sentido, a ênfase deve estar na importância do olhar e articulação da equipe de forma multidisciplinar, compreendendo as áreas voltadas ao cuidado e educação das crianças pequenas e baseando-se na legislação existente, em novas notas técnicas e recomendações em relação à covid-19. O acolhimento e a preparação dos trabalhadores também devem ser pensados neste contexto, sendo uma das primeiras medidas na organização do retorno seguro das atividades com os pequenos e suas famílias.

(*) Orientações para a convivência com a Covid-19 na Creche Fiocruz – versão 3 - https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/orientacao_convivecia_creche_covid19_versao_3_1.pdf

(**) Orientações gerais – Máscaras faciais de uso não profissional – Anvisa <https://www.gov.br/defesa/pt-br/assuntos/desporto-militar/noticias/orientacoes-gerais-mascaras-faciais-de-uso-nao-profissional-1/NTMascarasTecidoAnvisa.pdf>

4.5 SALAS DE CONVIVÊNCIA E COPA DESTINADA AOS TRABALHADORES

As áreas de convivência, salas de convivio e copas são espaços destinados aos trabalhadores dentro da instituição, onde podem ser realizadas pequenas e grandes refeições. Por comumente serem um lugar aberto aos trabalhadores, favorecendo a integração entre os usuários do espaço, proporcionam um ambiente de relaxamento do processo de trabalho.

Sendo assim, esses espaços e/ou ambientes alimentares são importantes para a saúde do trabalhador; no entanto, no contexto da pandemia, torna-se fundamental elaborar recomendações para o uso seguro desses locais, que busquem ao máximo a redução da disseminação do vírus no ambiente de trabalho, tornando-os seguros para sua utilização pelos trabalhadores.

Abaixo seguem as orientações para estes espaços:

- Mesas e/ou cadeiras devem respeitar o espaçamento mínimo de 1 metro de distância entre elas;
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de no máximo 50% e a capacidade máxima no ambiente.
- Colocar faixas no chão, a fim de identificar o dimensionamento;
- É proibido aos usuários reposicionar o mobiliário;
- O usuário, antes de entrar nos ambientes, deverá realizar a lavagem das mãos;
- O uso de máscara é obrigatório, somente sendo permitida sua retirada durante a refeição. Neste momento, a máscara deverá ser guardada em saco de plástico ou de papel durante a refeição. É proibido colocar a máscara sobre as mesas, cadeira ou qualquer outra superfície nestes locais;
- Para desinfecção das superfícies podem ser utilizados: solução de hipoclorito a 1% (ou seja, água sanitária, na diluição e no tempo recomendados no rótulo), álcool 70% líquido ou gel e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo) com registro do MS;
- Para locais menores, sugere-se que seja construída uma lista com horários, a fim de organizar o dimensionamento do espaço;
- Fica proibido o compartilhamento de objetos pessoais como pratos, talheres e copos;
- Fica proibido os dispensers de temperos (azeite, vinagre e molhos), saleiros, açucareiro, farinhas compartilhadas e qualquer objeto de decoração sobre a mesa;
- Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado;
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável, copos, canecas ou garrafas, todos individuais e higienizados;
- A equipe de limpeza responsável por estas áreas deverá aumentar a assiduidade de higienização, principalmente nos horários de maior movimento. É recomendado que seja realizada a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado, incluindo as novas regras de prevenção à covid-19, de acordo com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade, a realização da limpeza deve ser imediata;
- Para o descarte das máscaras, seguir as orientações de descarte de máscaras descritas no anexo C;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para os usuários durante permanência nestes ambientes;
- Disponibilizar lavatórios e dispensadores com sabão antisséptico para lavagem das mãos e papel branco não reciclado para secagem das mãos;
- As embalagens/potes/marmitas deverão seguir as orientações descritas para armazenamento na geladeira: as marmitas não podem ser guardadas na geladeira ou refrigerador em sacos plásticos ou bolsas térmicas, pois estes podem servir de veículo para contaminação de outros alimentos; o recipiente onde a comida está armazenada deverá estar bem vedado para garantir o controle higiênico sanitário adequado do alimento e, assim, evitar doenças transmitidas por alimentos (DTA); os recipientes deverão estar identificados com nome e data de fabricação e validade, destacando que refeições prontas são válidas por 1 dia.

Exemplo de identificação de embalagens/potes/marmitas:

Produto: Refeição pronta do Trabalhador: "Carmen".
Data de Fabricação: 05/07/2021.
Data de Validade: 05/07/2021.

- Afixar os seguintes cartazes e informações educativas em locais de fácil visualização: Uso obrigatório das máscaras (anexo B), lavagem das mãos (anexo A), etiqueta respiratória (anexo D) e orientações aos usuários conforme descritas no tópico de educação em saúde.

4.6 RECEBIMENTOS DE ALIMENTOS

Ao solicitar refeições, procure escolher locais em que tenha confiança quanto às práticas de higiene e segurança alimentar. Sempre que possível, opte pelo pagamento no cartão online para evitar o contato com a máquina do cartão. No caso de alimentos prontos para consumo, podemos seguir a mesma orientação para higienização das mercadorias descritas neste documento;

- No recebimento, é importante que o trabalhador verifique se a embalagem está bem vedada;
- Antes da higienização dos produtos, sempre lave as mãos com água e sabão;
- Sempre que possível, descarte as embalagens dos alimentos e guarde em recipientes limpos e identificados com data de validade, a fim de evitar o consumo de alimentos violados e/ou vencidos (exemplo de refeições prontas: transferir para pratos ou potes higienizados e descartar a embalagem. Embalagens que podem ser higienizadas, como garrafas, latas e plástico, podem ser lavadas com água e sabão);
- Para embalagens que não podem ser lavadas, utilize o álcool 70%;
- Após a higienização, lave as mãos com água e sabão.

5. QUESTÕES AMBIENTAIS

DESCARTE ADEQUADO DOS RESÍDUOS

Diante da pandemia do covid-19, constantemente são intensificadas as recomendações para o uso de materiais de proteção (como as máscaras e luvas). Segundo o Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, essas medidas de proteção servem como barreira na prevenção do contágio e propagação do vírus.

Para garantir a segurança alimentar da população nos ambientes alimentares, a Anvisa vem reforçando o uso dos materiais de proteção através de Notas Técnicas, Portarias e outros protocolos de segurança, fornecendo informações corretas sobre o assunto com vistas a minimizar os riscos de contaminação pelo novo Coronavírus. A adoção das recomendações atuais, somada ao fortalecimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) nos ambientes alimentares, são relevantes para a garantia da segurança alimentar.

Neste contexto, objetivando prevenir a contaminação pelo vírus, houve um aumento na quantidade de materiais descartáveis ou menos duráveis. O descarte inadequado desses resíduos gerados põe em risco a saúde do trabalhador e contribui para o impacto ambiental. Assim como é importante a utilização desses meios de proteção para a segurança da população, o descarte adequado desses materiais também é importante para evitar uma possível contaminação ou propagação do vírus, bem como reduzir o impacto ao meio ambiente.

ORIENTAÇÕES PARA DESCARTE DE RESÍDUOS

- Os resíduos orgânicos (restos de alimentos orgânicos) e inorgânicos (plástico, metal e vidro, por exemplo) devem ser depositados em coletores específicos;
- As máscaras reutilizáveis que extrapolaram o limite de uso, perda de elasticidade ou qualquer deformidade devem ser descartadas em coletores específicos. Caso não haja coletores específicos, realize o descarte como descrito no anexo C;
- As máscaras de TNT não devem ser reaproveitadas, precisam ser descartadas imediatamente após o uso;
- As máscaras precisam ser colocadas em sacos plásticos ou de papel vedados e descartadas em coletores apropriados com tampa, sem acionamento manual e seguros;
- Em caso de utilização de luvas, estas precisam ser trocadas com frequência após executar qualquer atividade e descartadas em coletores específicos;
- Os coletores devem ser de fácil higienização e transporte.



6. REUNIÕES E EVENTOS

As reuniões de trabalho deverão ser realizadas preferencialmente à distância, com a utilização de ferramentas de comunicação remota. Caso o encontro presencial seja imprescindível, verificar se o número de participantes está de acordo com a regra do distanciamento para o ambiente disponível. O uso de máscara é obrigatório.



7. EDUCAÇÃO EM SAÚDE NOS AMBIENTES ALIMENTARES

As ações de educação em saúde, neste momento, tornam-se uma ferramenta imprescindível, pois a partir da compreensão da realidade na qual o trabalhador está inserido, o mesmo pode se apropriar das informações necessárias de prevenção a serem adotadas no enfrentamento do covid-19. No contexto de excesso de notícias e fake news, essas ações contribuem para a autonomia dos trabalhadores nos cuidados à saúde em relação a si e aos demais. Daí advém a importância dessas ações com foco nas estratégias de promoção da saúde e prevenção da doença, centradas nos ambientes alimentares da instituição. Abaixo, seguem as ações de Educação em Saúde sugeridas:

- Todos os trabalhadores dos ambientes alimentares da instituição devem ser capacitados em relação às medidas de prevenção relatadas neste documento;
- Essas capacitações deverão ocorrer respeitando todas as medidas de prevenção citadas neste documento. É recomendado que sejam afixados os seguintes documentos, de acordo com os ambientes:
 - Lavagem das mãos (anexo A);
 - Uso de máscara obrigatória (anexo B);
 - Descarte correto das máscaras (anexo C);
 - Etiqueta respiratória (anexo D);
 - Como utilizar a máscara corretamente (anexo E);
 - Adesivo para geladeiras nas copas e salas de convivio (anexo F);
 - Distanciamento de cadeiras nos salões (anexo G);
 - Orientações para utilização dos banheiros (anexo H);
 - Adesivo para as cabines dentro dos banheiros (anexo I).

É importante estimular os trabalhadores a assistirem vídeos educativos sobre a temática, disponibilizados nos canais de comunicação da Fiocruz, bem como do Ministério da Saúde e da Anvisa. Para as demais práticas educativas, seguir a orientação segundo os serviços apresentados neste guia e, ainda, as orientações da RDC nº 216/2004.

Cartazes disponível para download através dos seguintes links de acesso:

<https://portal.fiocruz.br/coronavirus/material-para-download>

<https://portal.fiocruz.br/material-de-divulgacao-do-plano-de-convivencia>

8. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha Sobre boas Práticas para Serviços de Alimentação. v. 3. Resolução RDC nº 216/2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota Técnica nº 18 de 2020, de 6 de abril de 2020. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/7830e0c1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>. Acesso em: 10 de jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota Técnica nº 47 de 2020. 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_o_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e>. Acesso em: 15 de jun de 2020 .

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota Técnica nº 48 de 2020. 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-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437>. Acesso em: 15 de jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota Técnica nº 49 de 2020. 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>. Acesso em: 15 de jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Orientações gerais – Máscaras faciais de uso não profissional. Disponível em: < <https://www.gov.br/defesa/pt-br/assuntos/desporto-militar/noticias/orientacoes-gerais-mascaras-faciais-de-uso-nao-profissional-1/NTMascarasTecidoAnvisa.pdf> >. Acesso em: 19 de abr de 2021.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução nº 600, de 23 de maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Conselho Federal de Nutricionista; 23 mai 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>. Acesso em: 15 jun de 2020.

BRASIL. Imprensa Oficial. Lei nº 8818, de 14 de maio de 2020. Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante o plano de contingência do Novo Coronavírus (Covid-19) no Estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona. Disponível em: <<https://www.ioerj.com.br>>. Acesso em: 11 de jun de 2020.

BRASIL. Lei nº. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União; 15 set 2006.

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). (Processo nº 19966.100581/2020-51).

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Covid-19 - Novo Coronavírus. Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/coronavirus>>. Acesso em: 20 de jun de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Guia prático de orientações para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da Fiocruz. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf>. Acesso em: 28 de jun de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Orientações para a convivência com a Covid-19 na creche Fiocruz. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/orientacoes_para_a_convivencia_com_a_covid-19_na_creche_fiocruz_versao_2_mar2021.pdf>. Acesso em: 19 de abr de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano de Contingência da Fiocruz diante da pandemia da doença pelo SARS-Cov-2 (Covid-19). v.1. 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_corona_final_2020-03-13_v1.pdf>. Acesso em: 11 de jun de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano de Convivência com a Covid-19 na Cogepe. v.4. 2021. Disponível em: <<http://www.direh.fiocruz.br/aplicativos/gconteudo/ata20210906122618.pdf>>. Acesso em: 05 de nov de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano de Contingência da Fiocruz diante da pandemia da doença pelo SARS-Cov-2 (Covid-19). v.2. 2021. Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/documento/covid-19-plano-de-contingencia-fiocruz-v2-marco-2021>>. Acesso em: 03 de nov de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde/Gabinete do Ministro. Portaria nº 1,565, de 18 de Junho de 2020. Estabelece orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC). RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; 16 set 2004.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance. 2021. Disponível em: <<https://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf>>. Acesso em: 04 de nov de 2021.

FILHO JMJ, ASSUNÇÃO AA, ALGRANTI E, GARCIA EG, SAITO CA, MAENO M. A saúde do trabalhador e o enfrentamento da COVID-19. Rev bras saúde ocup. São Paulo, 2020.

GOMEZ CM, VASCONCELLOS LCF, MACHADO JMH. Saúde do trabalhador: aspectos históricos, avanços e desafios no Sistema Único de Saúde. Ciênc saúde coletiva. Rio de Janeiro. 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). COVID-19 e a Segurança de Alimentos: Orientações para empresas do setor de alimentos Orientações provisórias. Folha informativa. Disponível em: <https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875>. Acesso em: 10 de jun de 2020.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Rio de Janeiro. Decreto Rio nº 49411 de 16 de setembro de 2021. Dispõe sobre as medidas de proteção a vida, de caráter excepcional, destinadas ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, e dá outras providências. 2021. Disponível em <https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir_materia/761636/5095>. Acesso em: 26 de out de 2021.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Rio de Janeiro. Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020 Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos. <https://doweb.rio.rj.gov.br/ver-flip/4742/#/p:24/e:4742>. Acesso em: 12 de abr de 2021.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Rio de Janeiro. Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA). Regra de ouro - Protocolo de prevenção à Covid-19 medidas para o retorno dos serviços de alimentação. 2020. Disponível em <<http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/13108ea5-a452-47e3-a5c0-19e077ebf1b8>>. Acesso em: 30 de jun de 2020.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Rio de Janeiro. Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro e Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (SES/SMS). Resolução Conjunta SES/SMS Rio nº871 de 12 de janeiro de 2021. Regulamenta, no âmbito do município do Rio de Janeiro, as medidas de proteção à vida, relativas à Covid-19. 2021. Disponível em <https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir_materia/704613/4803>. Acesso em: 26 de out de 2021.

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ (UTFPR). Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos. Manual de conduta segura para serviços de bares e restaurantes na prevenção da covid-19 – minuta. 2020. UTFPR. Orientação para bares, restaurantes e lanchonetes sobre o coronavírus. 2020. Disponível em: <<http://portal.utfpr.edu.br/noticias/londrina/covid-19-4>>. Acesso em: 11 de jun de 2020.

WHO HEALTH ORGANIZATION (WHO). Coronavírus disease (COVID-19) pandemic. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>>. Acesso em: 10 de jul de 2020.

ANEXOS

ANEXO A - LAVAGEM DAS MÃOS.

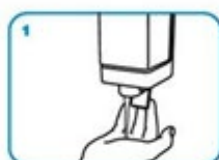
Covid-19 | Novo coronavírus

A melhor prevenção é a lavagem correta das mãos

Cada lavagem deve durar pelo menos 20 segundos e deve ser feita com frequência



Molhe as mãos com água



Aplique sabão por toda a mão



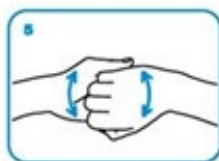
Esfregue as palmas das mãos



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



Use um papel para fechar a torneira e também para abrir a porta do banheiro ao sair



...e suas mãos estarão seguras.

Fonte: Organização Mundial da Saúde (OMS)



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

fiocruz.br/coronavirus

#SaúdeRespiratória #HigieneÉPrevenção



ANEXO B - USO OBRIGATÓRIO DE MÁSCARAS.

**Uso obrigatório
de máscara.**
Cubra nariz e boca



 Acesse e
saiba mais
fiocruz.br/planodeconvivencia

Aqui, nós cuidamos uns dos outros. 

ANEXO C - DESCARTE CORRETO DE MÁSCARAS.

COVID-19 | NOVO CORONAVÍRUS

Você sabe como fazer o descarte da sua máscara?

1. Lave as mãos antes de retirar a máscara;
2. Para retirar a máscara retire apenas pelos elásticos;
3. Utilize duas sacolas plásticas para o descarte, amarre bem, se possível identifique a sacola;
4. Tire o ar da sacola e jogue fora junto com o lixo;
5. Lave as mãos novamente.

Aqui somos .SUS

IGM 63

Ministério da Saúde
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz
Instituto Gonçalo Moniz

120 ANOS
PATRIMÔNIO DA SOCIEDADE BRASILEIRA

ANEXO D - ETIQUETA RESPIRATÓRIA.

Covid-19 | Novo coronavírus

Como reduzir o risco de infecção?

O que é o novo coronavírus?

O novo coronavírus é um vírus respiratório que provoca uma doença chamada de Covid-19. Os principais sintomas são febre, tosse e dificuldade para respirar, semelhante a um resfriado.

O vírus pode ser transmitido pelo contato com uma pessoa contaminada, pelo toque ou aperto de mãos, ou por gotículas de saliva, tosse, espirro ou catarro.

O que você pode fazer?

1



Lave as mãos várias vezes ao longo do dia com água e sabão. Se não houver água e sabão, você também pode usar um desinfetante para as mãos à base de álcool.

2



Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com o cotovelo flexionado ou com um lenço de papel. Se utilizar um lenço, jogue-o fora imediatamente e lave as mãos.

3



Evite o contato próximo com pessoas que estejam com sintomas de gripe (febre e tosse).

Fonte: Organização Mundial da Saúde (OMS)



Ministério da Saúde
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

fiocruz.br/coronavirus

#SaúdeRespiratória #HigieneÉPrevenção



ANEXO E- COMO UTILIZAR A MÁSCARA CORRETAMENTE.

Como utilizar a máscara corretamente?



A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada.

Uso obrigatório de máscara. Amarre ou prenda a máscara de uma forma que fique bem ajustada. Não deixe espaços frouxos entre o rosto e a máscara.



A máscara pode ser usada até ficar úmida. Depois desse tempo, é preciso trocá-la. Caso esteja na rua, coloque a máscara já usada em um saco fechado.

Depois de colocá-la, não toque no rosto ou fique ajustando a máscara na rua.



Ao chegar em casa, lave as mãos com água e sabão, secando-as bem, antes de retirar a máscara.

Remova a máscara pegando pelo laço ou o nó da parte traseira. Evite tocar na parte da frente da máscara.



Lave a máscara com água e sabão ou com água sanitária diluída em água.

E depois não se esqueça de lavar as mãos com água e sabão.



Use máscara!



Acesse e saiba mais

fiocruz.br/planodeconvivencia

Aqui, nós cuidamos uns dos outros.



ANEXO F – ADESIVO PARA GELADEIRAS NAS COPAS E SALAS SE COVÍDIO.



ANEXO G – DISTANCIAMENTO DE CADEIRAS NOS SALÕES..

**Neste espaço, nós cuidamos
uns dos outros**



**As cadeiras estão marcadas
para sua proteção.
Respeite a distância estabelecida.**



Acesse e
saiba mais
fiocruz.br/planodeconvivencia

Ministério da Saúde
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

ANEXO H – ORIENTAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS BANHEIROS.

Mantenha a distância segura
de 2 metros na fila



Lave as mãos com água e sabão,
antes e depois de usar o banheiro



Evite tocar em maçanetas
e portas ou higienize/lave após o uso



Acesse e
saiba mais

fiocruz.br/planodeconvivencia

Aqui, nós cuidamos uns dos outros.



**ANEXO I – ADESIVO PARA AS CABINES DENTRO
DOS BANHEIROS.**





Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz