

BOAS PRÁTICAS PARA PREVENÇÃO DA COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Apresentação

Com a pandemia do novo coronavírus (COVID-19), que mudou drasticamente as nossas vidas e tem exigido grandes esforços da sociedade, faz-se necessário redobrar a atenção em relação às Boas Práticas para que não haja contaminação e propagação do vírus nos serviços de alimentação escolar.

Boas Práticas são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde o recebimento dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a distribuição para o consumidor. O fortalecimento dessas práticas reduz o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos e adicionalmente contribui para diminuir a transmissão do COVID-19 pessoa a pessoa e por meio de superfícies e objetos contaminados no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas.

Pensando nesta nova realidade, a equipe de nutricionistas do IFRN elaborou este manual para capacitar os manipuladores de alimentos que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando fortalecer as boas práticas tanto durante o período de distribuição dos kits de alimentos aos pais ou responsáveis dos estudantes (Lei nº 13.987/2020) quanto no retorno das aulas.

SUMÁRIO

1. Informações sobre o novo coravírus.....	04
2. Higiene e saúde dos manipuladores.....	07
3. Higiene de ambientes, equipamentos e utensílios.....	12
4. Boas Práticas de recebimento e armazenamento dos alimentos.....	14
5. Boas Práticas na organização e entrega dos kits.....	17
6. Boas Práticas de manipulação dos alimentos na escola.....	19
Referências.....	23

1. INFORMAÇÕES SOBRE O NOVO CORONAVÍRUS

O que é coronavírus?

O coronavírus é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O primeiro deles foi isolado em 1937, porém apenas em 1965 foi descrito como coronavírus por parecer uma coroa . No dia 31 de dezembro de 2019, na China, um novo agente coronavírus foi descoberto, causador da doença de nome COVID-19.

O que é a COVID-19?

É uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que varia de infecções sem sintomas (assintomáticas) a quadros respiratórios graves. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a maior parte dos pacientes não apresenta sintomas (cerca de 80%), os demais podem precisar de atendimento hospitalar (mais ou menos 20%).

Quais os sintomas da COVID-19?

Diversos são os sintomas associados ao novo coronavírus, sendo os mais comuns:

- Tosse;
- Febre;
- Coriza;
- Dor de garganta;
- Dificuldade de respirar.



O que é pandemia?

Pandemia é uma designação usada para referir-se a uma doença que se espalhou por várias partes do mundo de maneira simultânea, havendo uma transmissão sustentada dela. Isso quer dizer que, em vários países e continentes, essa mesma doença está afetando a população, a qual está infectando-se por meio de outras pessoas que vivem na mesma região.

Como ocorre a transmissão do novo coronavírus?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de:

- Toque do aperto de mão;
- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro;
- Objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, etc.

Como ocorre a transmissão do novo coronavírus na produção de alimentos?

Até o momento, não existem evidências científicas de que o vírus causador da COVID-19 seja transmitido por meio do consumo de alimentos. No entanto, por se tratar de um vírus respiratório, ele se espalha pelo contato e, por isso, qualquer superfície pode ser veículo de transmissão indireta, caso seja manipulada por portadores com ou sem sintomas da doença.

O vírus pode atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas de portas, mesas e outras superfícies do ambiente de manipulação de alimentos nas escolas. Assim, a desinfecção de objetos e superfícies e a prática da higiene frequente são medidas fundamentais de proteção contra a doença.

Qual o tempo de vida desse vírus em diferentes superfícies?

Não se sabe ao certo quanto tempo o vírus que causa a COVID-19 sobrevive em superfícies, mas ele parece se comportar como outros coronavírus. Estudo recente aponta que os coronavírus podem persistir nas superfícies de 2 horas a 9 dias. Isso pode variar conforme diferentes condições (tipo de superfície, temperatura, umidade do ambiente).

Superfície	Tempo máximo de viabilidade
Aerossol	Até 3h
Plástico	Até 72h
Aço inoxidável	Até 72h
Cobre	4h
Papelão	24h
Alumínio	2-8h
Metal	5 dias
Madeira	4 dias
Papel	5 dias
Vidro	5 dias
Luva (látex)	8h
Avental descartável	2 dias
Cerâmica	5 dias

Fonte: TelessaúdeRS (2020), adaptado de Kampf (2020) e van Doremalen (2020).



2. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

- Se apresentar sintomas compatíveis com a COVID-19, comunique imediatamente aos seus supervisores, preferencialmente por telefone ou e-mail, e procure os cuidados médicos apropriados;
- Informe se tiver eventual confirmação da doença, seguindo a quarentena indicada, ou quando pessoa que mora com você for confirmado com a doença;
- Os manipuladores com suspeita da doença, doentes ou que moram com alguém doente, devem ser afastados do trabalho.

Cuidados ao chegar no trabalho

- Lave imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilize álcool gel 70%;
- Se possível, tome banho ao chegar no local de trabalho;
- Tire a roupa e sapato, guarde em embalagens fechadas, lave novamente as mãos e coloque o uniforme completo limpo, que deverá ser utilizado somente na área de produção e trocado diariamente;
- Retire todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares etc.;
- Utilize unhas curtas e sem esmalte;
- Não utilize celulares na área de manipulação de alimentos;
- Não realize atos que possam contaminar os alimentos na área de manipulação, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.

Lavagem de mãos é fundamental

A limpeza das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Lembre-se que as mãos devem ser lavadas com frequência quando for iniciar qualquer atividade de manipulação de alimentos e, principalmente, depois de:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- Tocar ou coçar os olhos;
- Tocar na boca;
- Preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- Ir ao banheiro/sanitário;
- Retornar dos intervalos.

Como lavar as mãos no serviço de alimentação?

1. Passe sabonete e água nas mãos;
2. Esfregue a palma de cada mão;
3. Esfregue os dorsos das mãos;
4. Esfregue entre os dedos de cada mão;
5. Esfregue o polegar de cada mão;
6. Esfregue a ponta dos dedos na palma da outra mão;
7. Lave os punhos de cada mão;
8. Enxágue bem e seque com papel toalha descartável não reciclado;
9. Finalize com uso de álcool em gel ou álcool 70%.

Você sabia?

O uso de pano de prato não é recomendado para secagem das mãos, pois este, por não ser descartável e, por ser utilizado diversas vezes antes de ser lavado, pode acumular microrganismos (micróbios).

É necessário usar máscara?

Se recomenda o uso de máscaras de proteção facial em serviços de alimentação, descartáveis ou reutilizáveis. Essa medida é importante principalmente em locais em que medidas de distanciamento mínimo de 1 metro entre os trabalhadores ou entre os estudantes não sejam possíveis de se implementar.

Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir.

Cuidados antes, durante e após o uso da máscara

- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário;
- As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca;
- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma;
- As máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente a boca e o nariz, e não devem ser usadas com nariz descoberto, por exemplo;
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas;
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz;
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;
- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2-3 horas.

Pode ser máscara artesanal?

Máscaras artesanais podem ser utilizadas em estabelecimentos da área de alimentos com o objetivo de diminuir a disseminação do novo coronavírus. Essas devem ser confeccionadas com material adequado, usadas de forma apropriada, trocadas com frequência e, se reutilizadas, devem ser previamente higienizadas.

Quais os cuidados com as máscaras artesanais?

- Devem ter, pelo menos, três camadas de tecido, sendo a mais externa de poliéster. Quando as máscaras forem feitas unicamente de algodão, devem ter pelo menos quatro camadas. A combinação ideal de materiais para as máscaras artesanais devem incluir uma camada interna (aquele que fica em contato direto com o rosto) de material que absorva água, uma camada externa (aquele que fica em contato direto com o ambiente) de material que não absorva água como polipropileno, poliéster ou a misturas desses dois materiais, e uma camada intermediária de material que não absorva água feita de material sintético como polipropileno ou uma camada de algodão;
- Podem ser reutilizadas, para tanto, devem ser higienizadas, sendo recomendado no máximo 30 lavagens.
- A máscara deve ser confortável ao uso para evitar que o usuário leve a mão ao rosto devido ao incômodo causado.
- A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente, separado das outras roupas, conforme explicado a seguir:
 - Deixe a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);
 - Enxágue bem em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante;
 - Lave com água corrente e sabão neutro.
 - Deixe secar naturalmente e evite torcê-la com força;
 - Passe com ferro quente;

- Revise seu estado frequentemente e substitua sempre que apresentar qualquer dano que comprometa sua função;
- Guarde em um recipiente seco e bem fechado.

Cuidados após o uso das máscaras artesanais

- Descarte as máscaras sempre que houver danos e perda de ajuste ao rosto, deformação, desgaste, etc., que possam diminuir sua proteção;
- As máscaras de TNT não podem ser lavadas nem reutilizadas, devendo ser descartadas imediatamente após o uso em saco fechado ou em lixeira com tampa.
- Deve haver um local apropriado e seguro para descarte desses materiais.
- Se forem reutilizáveis, as máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela empresa, de forma a seguir com seu processo de higienização.



3. HIGIENE DE AMBIENTES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Higienização dos ambientes

- A higienização do ambiente é um importante aliado no combate à COVID-19;
- É importante ter um funcionário específico para as atividades de higienização e utilizar luvas para os processos de higienização;
- A higienização de áreas comuns, como refeitórios, vestiários e sanitários, deve ter sua frequência aumentada, pois nestes locais há intensa circulação;
- Inicie a limpeza pelos locais mais altos, terminando com o piso;
- Durante o preparo de alimentos, não varra a seco os pisos. Para recolher resíduos, use preferencialmente tecido umedecido e pá com mecanismo de fechamento;
- Veja a seguir como proceder para higienização dos espaços (pisos, paredes, ralos, bancadas, portas, teto, etc.):
 1. Lavar com água e sabão/detergente;
 2. Remover o sabão/detergente com água;
 3. Desinfetar com solução clorada;
 4. Enxaguar superfícies onde são dispostos os alimentos;
 5. Deixar secar naturalmente, com pano (descartável para as bancadas e de algodão para pisos) ou com rodo de material plástico ou metálico, no caso de pisos (desinfetá-los após o uso).



Como preparar a solução clorada?

A solução clorada para desinfecção de ambientes consiste em 0,5% de água sanitária misturada com água, ou seja, 1 L de água sanitária para 4 L de água limpa.

Importante! O hipoclorito de sódio (presente na água sanitária) é instável após diluição e pode ser desativado pela luz, assim recomenda-se a utilização imediata após a diluição.

Higienização de superfícies e utensílios

- Todos os utensílios utilizados e as superfícies podem ser importantes fontes de contaminação que devem ser higienizados corretamente;
- Higienização pelo método físico: lave os utensílios com água e sabão e, depois, enxague em água corrente. Por fim, coloque em água fervente durante 15 minutos;
- Higienização pelo método químico: lave os utensílios com água e sabão e, depois, enxague em água corrente. Em seguida, banhe por 15 minutos em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária sem alvejante e sem perfume para cada 1L água) e enxague em seguida. Você também pode borrifar álcool a 70% ao invés de usar a solução clorada, sem necessidade de enxague.
- As superfícies (bancadas, pias), os utensílios (talheres, pratos) e os eletrodomésticos que entram em contato com os alimentos devem ser limpos antes e depois a utilização.
- Veja a seguir como proceder para higienização das superfícies e utensílios:
 1. Faça a limpeza com água e sabão/detergente para retirar resíduos de alimentos;
 2. Enxágue com água;
 3. Faça a sanitização com aplicação de solução clorada* por 15 minutos ou álcool 70%;
 4. No caso de solução clorada, realize o enxágue da superfície.

4. BOAS PRÁTICAS DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

Cuidados no recebimento de alimentos

1. Higienize as mãos antes e depois desta tarefa;
2. Utilize máscara durante o recebimento das mercadorias, para sua proteção;
3. Mantenha o distanciamento de pelo menos 2 metros do funcionário da empresa que estiver entregando as mercadorias;
4. Reserve um local para colocar as mercadorias recebidas;
5. Retire todos os produtos das caixas de papelão e madeira e transfira os hortifrutis da caixa do fornecedor para as caixas próprias do serviço, previamente higienizadas. Nunca coloque ou armazene os alimentos diretamente sobre o chão.
6. Descarte as sacolas e caixas de papelão em local adequado;
7. Ao retirar os alimentos das sacolas, já inicie a higienização das embalagens e os coloque em uma superfície limpa;
8. Após finalizar a higienização de embalagens e alimentos, higienize as superfícies utilizadas com água e sabão/detergente e aplique álcool 70% ou solução clorada.

Higienização das embalagens

- Vidros, latas e plásticos rígidos podem ser limpos com água e sabão.
- Embalagens flexíveis podem ser limpadas com papel toalha e álcool 70%.
- Quando o alimento possuir duas embalagens, descarte a embalagem externa antes de guardar o produto.
- Verduras, legumes, hortaliças devem ser lavados e sanitizados antes do armazenamento. Caso não seja possível realizar os procedimentos adequadamente, os vegetais podem ser transferidos para caixas ou recipientes limpos da cozinha, procedendo com sua higienização no momento do preparo.

Higienização de frutas e hortaliças

1. Retire e descarte folhas, partes e unidades dos vegetais que estejam estragadas/danificadas;
2. Lave em água corrente os vegetais folhosos (folha a folha), frutas e legumes (um a um);
3. Coloque os vegetais em solução clorada* por 15 minutos (1 colher de sopa de água sanitária sem alvejante para 1 litro de água);
4. Enxágue os vegetais em água corrente;
5. Armazene adequadamente.

Atenção!

- Verifique na embalagem se o produto usado na solução clorada é recomendado para uso em alimentos. Se tiver dúvida, pergunte sempre ao nutricionista.
- No caso de uso de produtos comerciais de sanitização, siga as orientações do fabricante que, normalmente, estão no rótulo.

Organização do estoque de alimentos

- A organização dos produtos no estoque deve favorecer a circulação de ar no local e permitir a higiene geral;
- Colocar os alimentos em prateleiras, estrados e/ou paletes afastadas de pisos, tetos e paredes. Essas medidas favorecem a higienização do local e evitam o contato de pragas;
- Retirar caixas de papelão;
- Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene;
- Atentar para os prazos de validade dos alimentos. Para facilitar esse controle, os produtos devem ser dispostos nos estoques de forma que antes sejam usados aqueles com data de vencimento mais próximas. Esse tipo de organização recebe o nome de sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);
- Ao retirar um produto industrializado de sua embalagem original, porcionar, pré-preparar ou preparar qualquer alimento, um novo prazo de validade deve ser inserido, junto ao nome do alimento, a data de preparo e o nome do responsável.

- Os equipamentos (geladeiras, câmaras e freezers) devem ser mantidos limpos e desinfetados;
- Verificar diariamente as temperaturas das câmaras, refrigeradores ou freezers;
- Manter fechadas as portas das geladeiras ou freezers, sendo abertas o mínimo de vezes possível.

Tipo de alimento	Local de conservação após aberto	Recomendação do período de utilização após aberto
Não perecíveis (sacarias, farináceos, grãos)	Armazenar em local seco e arejado, em temperatura ambiente	Consumir em até 30 dias
Enlatados	Conservar em geladeira	Consumir em até 3 dias
Extrato/Molho de tomate	Conservar em geladeira	Consumir em até 5 dias
Azeito/Óleo	Manter sob abrigo da luz, em temperatura ambiente	Consumir em até 10 dias
Cetchup/Maionese/ Manteiga	Conservar em geladeira	Consumir em até 20 dias
Creme de Leite/Leite condensado	Conservar em geladeira	Consumir em até 2 dias
Margarina	Conservar em geladeira	Consumir em até 30 dias
Molhos industrializados/ Mostarda	Conservar em geladeira	Consumir em até 30 dias
Orégano e outros temperos secos	Armazenar em local seco e arejado, em temperatura ambiente	Consumir em até 2 meses



5. BOAS PRÁTICAS NA ORGANIZAÇÃO E ENTREGA DOS KITS DE ALIMENTOS

Cuidados na organização dos kits de alimentos

- Antes da montagem dos kits, lave com água e sabão todos os gêneros, incluindo as frutas, conferindo a data de validade;
- Todos os gêneros deverão estar na embalagem original lacrada;
- Embale os gêneros dos kits em sacos plásticos de primeiro uso; alimentos *in natura* deverão ser distribuídos em sacos plásticos ou caixas limpas;
- Os kits deverão ser transportados em embalagens fechadas e em veículo fechado e limpo;
- Evite empilhar, arrastar ou arremessar os kits para evitar causar danos neles;
- Os kits deverão ser mantidos em ambientes limpos e refrigerados adequadamente.



Cuidados na entrega dos kits de alimentos

- Durante a entrega dos kits, quando for utilizado o transporte no deslocamento aos municípios, deve ser aumentada a frequência de limpeza e desinfecção de superfícies que são tocadas frequentemente, como balcões onde os alimentos são colocados, maçanetas, câmbio, volante, caixas térmicas de transporte de alimentos e carrocerias dos carros, limpando as superfícies usando um spray com saneante desinfetante apropriado para esse fim (conforme instruções do rótulo);
- No caso de retirada pelo aluno ou responsável na instituição, zonas de coleta específicas devem ser estabelecidas, visando ajudar a manter o distanciamento físico de pelo menos 1 metro, e o agendamento em horário individual;
- Em casa, após o recebimento dos kits, todos os gêneros alimentícios deverão ser higienizados com água e sabão, antes de serem armazenados em geladeiras, freezers e armários.

Cuidados que devem ser orientados aos alunos que receberão os kits de alimentos

- Uma solução clorada deverá ser utilizada para higienizar os alimentos que são consumidos com casca e crus. Para preparo da solução, dilua 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio ou água sanitária (sem alvejante) em 1L de água. Os alimentos deverão ser imersos na solução durante 15 minutos e, em seguida, enxaguados em água corrente;
- Se tiver ovos no kit, retire-os da embalagem original e guarde na geladeira em um recipiente fechado. Lave-os com água apenas antes de usá-los.

6. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS NA ESCOLA

Cuidados durante o preparo dos alimentos

- Realize a higienização de superfícies e utensílios após manipular alimentos crus;
- Cozinhe bem os alimentos, em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 75°C;
- Evite que os alimentos cozidos entrem em contato com os crus, pois isto impede a contaminação cruzada;
- Não se deve deixar alimentos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado;
- Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira;
- Alimentos prontos e armazenados na geladeira devem ser aquecidos antes do consumo.

Cuidados no momento de servir

- Ter atenção especial nesta etapa porque o alimento não sofrerá nenhum outro processo capaz de eliminar novos perigos;
- Os refeitórios, onde os alimentos são distribuídos e consumidos, devem ser mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
- A área das mesas e cadeiras deve estar bem limpa e organizada, de maneira que a disposição garanta a distância segura de 2 metros entre as pessoas, e caso não seja possível, interditar mesas e cadeiras de forma intercalada a fim de manter o distanciamento recomendado;
- Deve-se diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;
- Garantir que os alimentos servidos quentes permaneçam à temperatura mínima de 60°C, por até 6 horas;
- Garantir que os alimentos frios estejam abaixo de 10°C, por até 4 horas;

- Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;
- O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do alimento em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Disponibilizar pia com água corrente e sabão e álcool 70% para higienização das mãos na entrada do refeitório;
- Manter o refeitório ventilado, abrindo portas e janelas;
- Retirar qualquer tipo de objeto de cima das mesas (saleiros, paliteiros, guardanapos).
- Tomar medidas para evitar aglomerações, como: ampliar o horário de atendimento; dividir os alunos em turnos para distribuição das refeições; substituir o autoserviço/bufê por prato feito/marmistas ou, no mínimo, evitar o manuseio livre dos talheres de servir (uso de luvas ou papel toalha pelos alunos ou destinar um colaborador para tal função);
- Garantir o distanciamento social de pelo menos 2 metros entre as pessoas (durante a espera na fila, distribuição e consumo das refeições).

Cuidados com o lixo

- Deve-se garantir formas seguras de acondicionar o lixo;
- As cozinhas devem dispor de lixeiras:
Identificadas e íntegras;
 - De material resistente, como o aço inoxidável ou o plástico, permitindo a adequada higienização e transporte;
 - Em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
 - Dotadas de tampa açãoada sem contato manual (com pedal);
 - Revestidas com saco plástico resistente e que não permita vazamentos.
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

- Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios;
- Logo após a retirada do lixo das áreas de produção, os recipientes e outros equipamentos que tenham tido contato com ele devem ser higienizados, incluindo o piso da área de coleta.

Cuidados com materiais de limpeza dos espaços

- Não usar escova de metal, lã ou palha de aço;
- Os produtos de limpeza (saneantes) que serão utilizados devem estar devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade. Para isso, confira as informações na embalagem do produto;
- Para diluir produtos de limpeza, respeitar a concentração indicada pelo fabricante;
- Lembre-se que a solução clorada deve ser utilizada imediatamente, pois é degradada pela luz. Caso ainda reste parte da solução preparada, esta deve ser armazenada em frasco opaco;
- Manter os produtos em suas embalagens originais e nunca reaproveitar embalagens;
- Guardar os produtos de limpeza longe dos alimentos;
- Os materiais de limpeza (vassouras, rodos, panos, baldes etc.) devem ser mantidos em condições adequadas e propriamente higienizados, de modo que não se tornem fonte de contaminação dos alimentos;
- Não deixar panos e outros objetos de limpeza espalhados pela cozinha;
- Os materiais de limpeza utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de banheiros e vestiários. O uso de fibras, panos e luvas de cores diferentes facilita essa separação.

Mensagem final

Agora que sabemos o que deve ser feito, poderemos aferecer uma alimentação escolar de forma segura e adequada às recomendações de prevenção de contaminação por coronavírus. Qualquer dúvida, converse com o(a) nutricionista da sua escola!

**Conteúdo:**

Maria Eduarda da Costa Andrade
Diogo Vale
Thais Teixeira dos Santos
Ana Paula de Souza Cruz Mendonça
Vanessa Patrícia Queiroz de Medeiros
Janekeyla Gomes de Sousa
Kamila Protásio da Rocha
Priscila Fabíola dos Santos Silva
Fernanda Cristina Nonato Bonini

Revisão:

Patrícia Karla de Mesquita Silva

Diagramação:

Vinícius Kato

Ilustrações:

Freepik

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. 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+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>> Acesso em: 22 mai. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_AN-VISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c>. Acesso em: 16 jun. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TEC-NICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e> Acesso em: 15 jun. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TEC-NICA_N_48__Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437> Acesso em: 15 jun. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TEC-NICA_N_49.2020.GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589> Acesso em: 15 jun. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus/noticias/-/asset_publisher/3WSYdp5mIC2e/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201>. Acesso em: 22 mai. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>> Acesso em: 22 mai. 2020.

ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 360p.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANS). Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-COVID-19. Disponível em: <<https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>> Acesso em: 22 mai. 2020.

BRASIL. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Coronavírus: cuidados na produção, no processamento e no consumo de hortaliças. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/51937378/artigo---coronavirus-cuidados-na-producao-no-processamento-e-no-consumo-de-hortalicas>> Acesso em: 22 mai. 2020.

BRASIL ESCOLA. Pandemia. Disponível em: <<https://brasilescola.uol.com.br/doutrinas/pandemia.htm>> Acesso em: 22 mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 set., 2004. Disponível em: <<http://elegis.bvs.br/leisfed/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 22 mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. O que é COVID-19? Disponível em: <<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>> Acesso em: 22 mai. 2020.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Quanto tempo o coronavírus permanece ativo em diferentes superfícies? Disponível em:<<https://portal.fiocruz.br/pergunta/quanto-tempo-o-coronavirus-sobrevive-em-superficies>> Acesso em: 22 mai. 2020.

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA. Secretaria de Saúde. COVID-19 (Novo Coronavírus). Disponível em: <<http://www.saude.ba.gov.br/temasdesaude/coronavirus/>> Acesso em: 22 mai. 2020.

MACHADO, V. C. (Organizadora). Nada se perde, tudo se cozinha: aproveitamento de alimentos em tempos de pandemia / Machado, Virgínia Campos et. al. - Salvador, 2020. 112f. Disponível em: <<http://www.petnut.nut.ufba.br/nada-se-perde-tudo-se-cozinha>>. Acesso em: 22 mai. 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Orientação para o uso de máscaras no contexto da Covid-19: orientação provisória 05 de junho de 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6194:opas-disponibiliza-em-portugues-novo-guia-da-oms-sobre-mascaras-cirurgicas-e-de-tecido&Itemid=812> Acesso em: 26 jun. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT). Faculdade de Nutrição. Cuidados dos manipuladores de alimentos no enfrentamento à COVID-19. Disponível em: <<https://www.ufmt.br/cuiaba/arquivos/6904e0d7e43324ad39bc02d7bdf225ae.pdf>> Acesso em: 22 mai. 2020.

VIANA, E. C. R. M. V; OLIVEIRA, I. S.; DOS SANTOS, J. G.; OLIVEIRA, J. S. C. Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: o que é preciso saber? Disponível em: <http://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_higiene_de_alimentos2020.pdf> Acesso em: 22 mai. 2020.