

**PROTÓCOLO DE
PROCEDIMENTOS DE
BOAS PRÁTICAS NO
COMBATE A COVID-19
NA ESCOLA DE
GASTRONOMIA
AUTOSSUSTENTÁVEL
E GA**



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CEARÁ

**PROTOCOLO DE PROCEDIMENTOS DE BOAS
PRÁTICAS NO COMBATE A COVID-19 NA
ESCOLA DE GASTRONOMIA
AUTOSSUSTENTÁVEL - EGA**

Fortaleza
2020

Universidade Federal do Ceará
Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente
Movimento de Saúde Mental e Comunitária
Escola de Gastronomia Autossustentável

Elaborado por:

Eveline de Alencar Costa
Flávia Emanuela Noronha de Pinho
Louise Anne Beserra de Moura
Regiane Rabelo Damasceno
Andyara Veras Caetano
Regina Maria Silva Bastos
Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Protocolo de procedimentos de boas práticas no
combate a covid-19 na Escola de Gastronomia
Autossustentável : EGA [livro eletrônico]. --
Caucaia, CE : Ed. dos Autores : Universidade
Federal Do Ceará, 2020.
PDF

Vários autores.
Bibliografia.
ISBN 978-65-00-07192-4

1. Alimentos - Manipulação 2. Alimentos -
Manuseio - Medidas de segurança 3. Coronavírus
(COVID-19) - Pandemia 4. Coronavírus (COVID-19) -
Prevenção 5. Escolas de gastronomia - Medidas de
segurança 6. Escola de Gastronomia Autossustentável
(EGA) 7. Vigilância sanitária.

20-41522

CDD-641.013

Índices para catálogo sistemático:

1. Coronavírus : COVID-19 : Protocolo de
procedimentos : Escola de Gastronomia
Autossustentável 641.013

Cibele Maria Dias - Bibliotecária - CRB-8/9427

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	4
INTRODUÇÃO.....	5
PROTOCOLOS IMPORTANTES NO COMBATE A PANDEMIA DA COVID-19 A SEREM ADOTADOS NA EGA.....	7
1 SAÚDE DOS USUÁRIOS.....	7
2 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.....	8
3 USO DE MÁSCARAS.....	9
4 PROCEDIMENTOS COM OS CALÇADOS.....	13
5 PROTOCOLO DE CHEGADA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, COLABORADORES E VISITANTES NA EGA.....	14
6 CONDUTAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DURANTE AS AULAS PRÁTICAS.....	16
7 RECOMENDAÇÕES PARA AMBIENTES.....	17
8 HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.....	18
9 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....	20
10 RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	24
REFERÊNCIAS.....	26
APÊNDICE A.....	28
APÊNDICE B.....	29

APRESENTAÇÃO

Como um dos setores mais afetados pela crise da Covid-19, o setor de alimentação terá regras rígidas para promover o retorno gradual de suas atividades. A premissa, certamente, é assegurar que a população tenha a garantia das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Este material servirá de referência para oferecer à Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) a segurança necessária do ponto de vista de boas práticas higiênico-sanitárias para superar esse momento, rumo a uma recuperação plena de todo o mercado de alimentação.

Este Protocolo segue as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que, juntamente com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), recomenda o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, mesmo não tendo evidências que os alimentos não transmitem o coronavírus mas justificado pelo fato de ser propagado pelas condições ambientais frequentadas por várias pessoas e através do contato direto entre indivíduos contaminados, assintomáticos ou não.

O protocolo foi elaborado como ferramenta didática para ser utilizada nas atividades da Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) apresentando procedimentos necessários a serem tomados diante da Pandemia da Covid-19 e retomada das aulas práticas de gastronomia. Este documento também poderá servir de modelo para outras instituições de ensino na área. A situação pandêmica suscita cuidados que sejam redobrados durante a rotina em ambientes produtores de alimentos, onde há um número de pessoas trabalhando juntas e ou em equipes. O Programa Gastronomia Social da Universidade Federal do Ceará é parceiro da EGA e ministra aulas práticas nesse espaço.

INTRODUÇÃO

Os procedimentos apresentados neste protocolo são medidas preventivas tendo como base pessoas assintomáticas ou com sintomas leves e que não sejam detectados ao chegar na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), e que podem ser propagadoras da coronavirose.

CORONAVÍRUS: O QUE É?

Para conhecer melhor a pandemia causada pelo **Coronavírus SARS-Cov-2**, que provoca a doença denominada **Covid-19 (Coronavírus disease - 19)**, é necessário saber um pouco mais sobre sua epidemiologia. A transmissão dos vírus se dá pelo contágio de pessoa a pessoa, ou em superfícies contaminadas ou pelo ambiente sem ventilação ou fechados. São os conhecidos vírus da **gripe influenza, respiratório sincicial, H1N1, Coronavírus** etc. A **Covid-19**, por ser uma nova doença, ainda não é completamente conhecida. As pesquisas têm demonstrado que se trata de um vírus circular e até a data desta publicação não há registros que o mesmo seja veiculado pelos alimentos e água, ou seja, as incertezas nos levam a atitudes preventivas.

Os vírus não têm vida própria. Necessitam de uma célula para replicar o seu genoma e constituir novos vírus. Estudos atuais têm demonstrado que o **coronavírus** têm um tropismo por hemácias e constitui uma infecção sistêmica hematológica. Como consequência, a nova **Covid-19** destrói as hemácias e libera a hemoglobina, não permitindo a captação de oxigênio.

Após a contaminação, o período de incubação varia de 5 a 10 dias para iniciar o quadro clínico. Cerca de 80% dos infectados podem ser assintomáticos ou

apresentar sintomas leves de gripe como coriza, dor de garganta e febre baixa. Em 15% dos infectados pode ocorrer também perda do olfato e do paladar. Por fim, entre 2% e 4% pode haver evolução para quadros de insuficiência respiratória e falência múltipla dos órgãos por falta de oxigênio, que acabam levando ao óbito.

Alguns sintomas da **Covid-19** incluem febre, dor de garganta, perda de olfato e paladar. Alguns deles são semelhantes ao de uma gripe, o que faz com que muitos pacientes não procurem atendimento médico no tempo adequado, facilitando o agravamento do quadro, que pode evoluir de maneira desfavorável muito rápido.

Pesquisas recentes, divulgadas pela New England Journal of Medicine, CDC e Universitits of California e citadas por Valadares (2020) identificaram que o tempo de permanência do vírus no ambiente depende da superfície, como segue:

- Plástico - por até 5 dias;
- Alumínio - por até 8 horas;
- Inox - por até 48 horas;
- Luvas cirúrgicas - por até 8 horas;
- Vidro - por até 4 dias;
- Papel - por até 5 dias.

Ressalta-se que os dados acima foram conseguidos em ambiente laboratorial com e simulação de contaminação.

Contudo, o Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19) é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (acima de 45°C).

PROCOLOS IMPORTANTES NO COMBATE A PANDEMIA DA COVID-19 A SEREM ADOTADOS NA EGA

Os protocolos apresentados a seguir tiveram como referência recomendações da OMS, Ministério da Saúde, ANVISA e outras bibliografias que tratam da segurança dos alimentos. Todas podem ser consultadas no item referências deste documento.

1 SAÚDE DOS USUÁRIOS

Seguindo as recomendações da OMS e da Nota Técnica nº 48/ 2020 os alunos, visitantes, professores e colaboradores que apresentarem sintomas de gripe, resfriado, febre e gastrointestinais deverão ser imediatamente afastados e recomendados procurar um serviço de saúde.

As demais pessoas que tiverem contato com a pessoa contaminada devem ficar atentas ao surgimento de sintomas (gripe, resfriado, coriza, dor de garganta, febre baixa, perda do paladar e olfato e em casos mais graves dificuldade de respirar; tais sintomas podem surgir entre 5 a 10 dias após o contato com indivíduo contaminado). Ministério da Saúde também recomenda que todos os manipuladores comuniquem casos de covid-19 confirmado na família ou de pessoas com quem mora.

Caso tenha registro de contaminação de qualquer pessoa que exerça atividade na EGA, a ANVISA (NOTA TÉCNICA nº 48/2020) recomenda:

- avaliar a pertinência da adoção de medidas corretivas;
- reforço da higienização da superfície com a qual o indivíduo teve contato;
- certificar-se da realização correta da diluição dos saneantes adequados e dos procedimentos de antissepsia com álcool a 70% e da desinfecção das superfícies em geral.

Será optado por não verificar a temperatura corporal de todos os alunos e demais frequentadores da EGA, uma vez que o termômetro de superfície à laser não promove leitura exata da mesma, podendo promover falso positivo ou negativo, conforme diferentes situações. Além disso, o uso de termômetro corporal digital

pode ser foco de contaminação quando em uso coletivo. Entretanto, os alunos e demais colaboradores da EGA que apresentarem sintomas deverão ter sua temperatura verificada tomando alguns cuidados: utilizando termômetro corporal digital devidamente higienizado com álcool a 70%, antes e após o uso; caso a pessoa tenha sido exposta ao sol, por exemplo, durante o trajeto até chegar a EGA, deverá ter a temperatura verificada 30 minutos depois de permanecer à sombra. A situação deve ser registrada em planilha adequada ou livro de ocorrências da EGA.

2 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Através das mãos podemos ser veículos de vírus e bactérias, principalmente quando não estão lavadas e higienizadas corretamente. No período pandêmico em que estamos vivendo, este aspecto se agrava pois as mãos podem auxiliar na transmissão da coronavirose.

Nas unidades produtoras de alimentos recomenda-se que os manipuladores tenham o hábito de realizar a lavagem das mãos frequentemente, devendo o procedimento ser ensinado por meio de capacitação antes que iniciem as atividades ou retornem as mesmas. A seguir descreve-se o **passo a passo do procedimento de higienização das mãos** também ilustrado na Figura 2.

1. Lavar as mãos com água corrente, para retirar sujidades aparentes ou não;
2. Passar sabão comum e ou preferencialmente antisséptico e inodoro, esfregando por pelo menos 15 segundos, dando atenção às áreas entre os dedos, palmas das mãos, punhos e antebraço; a lavagem deste último se torna necessário para os manipuladores de alimentos;
3. Em seguida, enxaguar bem em água corrente, garantindo a retirada do sabão.
4. Enxugar com papel toalha não reciclado.
5. Caso não tenha lavado com sabão antisséptico, deve-se aplicar álcool a 70% e deixar secar naturalmente.

Figura 2 - Procedimento de higienização das mãos



Fonte: ANVISA, 2020.

As etapas de higienização das mãos garantem a eliminação de microrganismos, incluindo bactérias, fungos, vírus e formas parasitárias de tamanho diminuto. A lavagem apenas com água e sabão comum, ou seja, seguindo a etapa 1 até a 4, garante apenas a destruição de formas virais devido sua estrutura morfológica e reduz a quantidade dos demais microrganismos. Quando aplica-se álcool a 70% aumenta-se a eficácia da eliminação dos microrganismos.

3 USO DE MÁSCARAS

O uso de máscaras na manipulação de alimentos não tem significado para proteção do alimento contra a **Covid-19** porque não é causador de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A máscara é importante para colaboradores que tenham contato com pessoas externas, como os consumidores e entregadores de mercadorias.

O Ministério da Saúde recomenda para os manipuladores de alimentos o uso das seguintes máscaras:

- **Máscaras simples descartáveis:** devem ser utilizadas por no máximo 2 horas, descartadas de forma segura (dentro de sacos plásticos);
- **Máscaras de pano, reutilizáveis:** devem ser fabricadas com dupla camada de tecido, ser utilizadas higienizadas por até 3 horas ou antes deste tempo caso esteja com muita umidade, pois provoca a abertura das frestas dos tecidos, aumentando os riscos. Este tipo de máscara é de uso pessoal e deve ficar bem ajustada ao rosto cobrindo boca e nariz, sem espaços nas laterais. Durante o uso da máscara é importante evitar tocá-la, mas caso aconteça deve-se lavar as mãos.

De acordo com Nota Técnica nº 47/ 2020 da ANVISA os tecidos recomendados são de algodão ou mistos, porém não recomenda-se confeccioná-las com TNT devido sua fragilidade.

Se o estabelecimento optar pelo uso das máscaras de tecido, é importante que disponibilize quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo. Além disso, a lavagem das máscaras pode ocorrer pelo próprio colaborador em sua residência (se somente ele for utilizá-las) ou por meio da contratação de lavanderias profissionais (se as máscaras forem compartilhadas) que garantam a desinfecção das mesmas.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE TECIDO

A higienização das máscaras deve acontecer sempre após o uso, respeitando o tempo de três horas ou menos, desde que fique muito úmida; então recomenda-se: lavar com água e sabão; e podem ser desinfetadas por cinco minutos sob fervura ou por imersão durante vinte minutos em solução clorada preparada com água sanitária de uso geral (hipoclorito de sódio com cloro ativo a 2,0-2,5%). Para o preparo da solução clorada deve-se medir um litro de água e adicionar duas colheres de sopa de água sanitária (diluição de 500 ppm). Atenção: a água sanitária deve conter rótulo e registro sanitário.

PROCEDIMENTOS PARA COLOCAR A MÁSCARA:

1. Higienize as mãos, lavando-as com água e sabão. Para aumentar a proteção das mãos pode-se em seguida proceder a higienização aplicando álcool a 70% e deixando secar naturalmente. Caso não tenha uma pia a disposição no momento pode-se utilizar o álcool gel.
2. Coloque a máscara, segurando-a pelos elásticos ou tiras.
3. Certifique-se de cobrir bem o nariz e a boca.
4. Durante o processo e após colocá-la, evite tocar a parte da frente da máscara, bem como tocar os olhos. Caso isso aconteça, recomenda-se a lavagem das mãos ou aplicação de álcool gel quando não houver a pia próxima para o uso.

COMO RETIRAR A MÁSCARA

1. Retire a máscara pelo elástico ou tiras, evitando tocar na parte do tecido.
2. Após retirar, higienize novamente as mãos, lavando-as novamente com água e sabão. Para aumentar a proteção das mãos pode-se em seguida proceder a higienização aplicando álcool a 70% e deixando secar naturalmente. Caso não tenha uma pia a disposição no momento pode-se utilizar o álcool gel.

CUIDADOS NO USO DA MÁSCARA DE TECIDO:

- Assegurar-se de que a máscara está limpa;
- Fazer a adequada higienização das mãos antes de colocá-la;
- Evitar o contato com a parte frontal da máscara e, havendo o contato, higienizar imediatamente as mãos lavando com água e sabão ou utilizando álcool gel (caso não tenha pia próximo);
- Colocar e retirar as máscaras, tocando no elástico ou na extremidade de amarrar, não tocando na parte frontal;
- Cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;

- Utilizar a mesma máscara por, no máximo, três horas, mas caso fique úmida, trocá-la antes;
 - Repetir os procedimentos de higienização das mãos sempre que retirar e recolocar a máscara;
 - As máscaras limpas de reposição devem ser colocadas em saco plástico limpo ou de papel, sempre separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada. Máscaras usadas devem ser acondicionadas em sacos plásticos fechados, em local distante da manipulação de alimentos e destinado a este fim e, caso o estabelecimento opte pela lavagem em lavanderia profissional, deve dispor de local adequado para o acondicionamento das máscaras usadas.
- **Outros modelos recomendados para unidades produtoras de alimentos:** uma alternativa para aumentar a segurança é o uso do visor de proteção facial (face shield) conforme modelo abaixo (Figura 1), indicado para ambientes com várias pessoas trabalhando. No caso de escolas de gastronomia ou culinária recomenda-se o uso desta proteção facial pelo menos para os professores e seus ajudantes.

Figura 1 - Protetor facial incolor



Fonte: www.hunir.com.br

Esses protetores possuem ajustes simples e visor de material plástico incolor, podem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante. Para que o uso do mesmo promova segurança, deve-se utilizar combinado com a máscara de tecido ou descartável como indicada no tópico anterior.

Se o estabelecimento optar pelo uso dos visores de proteção facial, deve ser disponibilizado álcool 70% ou outro desinfetante de ação imediata para que possam higienizar os protetores com a frequência necessária durante o seu uso ou conforme especificação do fabricante.

É importante ressaltar que não há problema no uso compartilhado deste protetor desde que adequadamente higienizados antes e após o uso.

4 PROCEDIMENTOS COM OS CALÇADOS

Pesquisas sobre a **Covid-19** têm demonstrado que o vírus pode ser transportado pelos calçados que utilizamos. Dessa forma, no ambiente da Escola de Gastronomia Autossustentável, recomendamos que todos que forem entrar na EGA tragam um sapato fechado para ser higienizado e que deverá permanecer guardado na escola, para evitar contaminação. Ao chegar na EGA, o aluno, o professor e os colaboradores deverão substituir o calçado que estiverem usando por aquele que estará guardado na escola.

Recomenda-se ainda que os solados dos calçados dos alunos que vêm da rua sejam pulverizados com álcool a 70% ou com solução clorada preparada conforme recomendações da ANVISA e Silva Jr (2020) para seguir informações do fabricante para ação desinfetante: para cada 1 litro de água adicionar 60 mL (ou 4 colheres padrão de sopa) de água sanitária de uso geral (com cloro ativo 2,0-2,5%). Caso opte por deixar sapatos para uso exclusivos na EGA, os mesmos tb devem ter o solado pulverizado com solução clorada.

Na impossibilidade de aplicação da recomendação acima, sugere-se o uso do par de cobre pés descartável (propés), ressaltando que cada saída do laboratório

implica descarte deste material e necessidade de uso de novo par, caso o usuário retorne ao ambiente.

Uma terceira opção para higienização de calçados antes de o aluno/visitante entrar no laboratório é o uso de solução clorada colocada em tapetes sanitizantes. Essa opção requer controle da concentração e do tempo de aplicação para que seja plenamente eficaz, pois a NT nº 26/2020 da ANVISA (BRASIL, 2020) cita uma redução da eficácia da solução clorada quando em tecido (usado como tapete), pois as superfícies não ficam molhadas por tempo eficaz para ação.

Os visitantes ou prestadores de serviço deverão ter o solado do sapato desinfetado com álcool a 70% ou solução clorada como descrito anteriormente.

Todos devem lavar as mãos após tocar nos calçados (ver item 2).

5 PROTOCOLO DE CHEGADA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, COLABORADORES E VISITANTES NA EGA

1. Ao chegar na EGA o aluno e outros manipuladores (professores, colaboradores e visitantes) deve borrifar solução clorada no solado do calçado que veio da rua;
2. Higienizar as mãos;
3. Calçar o sapato de uso reservado para a EGA; (no caso de visitantes, deve-se disponibilizar propés).
4. Guardar o calçado que veio da rua em um saco plástico;
5. Higienizar as mãos novamente;
6. Retirar os adornos;
7. Colocar a touca;
8. Em seguida colocar o uniforme (dólmán, ou avental ou jaleco);
9. Antes de iniciar as atividades na área de manipulação deve-se higienizar as mãos;
10. O aluno deve permanecer de máscara durante todo o procedimento.

Lembrando que as condições de saúde devem ser registradas em planilhas diariamente conforme descrito no item 1 deste protocolo.

Ao final das atividades:

1. Lavar as mãos e retirar o uniforme e a touca; colocá-los no saco plástico para ser transportado;
2. Colocar os adornos;
3. Retirar o sapato, borrifar solução clorada no solado e colocar no saco plástico para ser transportado ou guardar em local definido pelos responsáveis da EGA (no caso dos visitantes, devem descartar os propés no lixo da área do vestiário/banheiro);
4. Colocar o calçado que veio da rua;
5. Lavar as mãos;
6. O aluno deve permanecer de máscara durante todo o procedimento;
7. Bom retorno.

Observações:

- Antes do início das atividades práticas os alunos devem ser informados da necessidade de ter um sapato para o uso exclusivo na EGA.
- O sapato deve ser trazido higienizado, com pelo menos o solado desinfetado com solução clorada e dentro de um saco plástico também limpo; a lavagem do saco deve ser realizada a fim de promover a reutilização.
- O uniforme deve ser trazido limpo dentro de um saco plástico também limpo (recomenda-se a lavagem desse a cada vez que lavar o uniforme também, promovendo a reutilização e a sustentabilidade).
- O aluno deverá trazer de casa mais dois sacos plásticos para colocar o calçado com o qual vem da rua e o sapato usado durante a aula.

No Apêndice A e B apresentamos resumo esquemático dos protocolos de chegada e encerramento das atividades na EGA.

6 CONDUTAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DURANTE AS AULAS PRÁTICAS

Todas as pessoas que trabalham e estudam na EGA são manipuladores de alimentos, seja direto ou indireto. Portanto, algumas condutas devem ser seguidas para evitar a contaminação entre pessoas pelo coronavírus e dos alimentos por outros microrganismos, recomendando-se:

1. Evitar falar em excesso sobre os alimentos.
2. Não tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, procure se afastar antes para tossir ou espirrar. O uso da máscara não eliminará os riscos de contaminação, apenas diminuirá.
3. Não tocar em olhos, boca e nariz.
4. Evitar tocar na máscara.
5. Ficar atento a umidade da máscara para proceder sua troca.
6. Higienizar as mãos frequentemente durante a manipulação de alimentos.
7. Higienizar as mãos ao chegar à cozinha.
8. Higienizar as mãos ao entrar e ao sair do banheiro.
9. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada entre os uniformes, não permitindo o contato dos limpos com os sujos.
10. Os sapatos não devem ficar em contato com os uniformes limpos.
11. Os uniformes devem ser lavados sempre após o uso. (Lavar com água e sabão, deixar de molho em solução clorada diluindo duas colheres de sopa para cada um litro de água, durante 15 minutos, depois enxaguar e secar ao sol. Pode-se engomar e guardar o uniforme em saco plástico limpo.
12. O transporte do uniforme limpo deve ser em saco plástico também limpo.
13. O uniforme deve ser utilizado exclusivamente dentro da EGA. Não realizar o trajeto casa-EGA com o uniforme vestido, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho e dos alimentos que serão preparados.
14. Os manipuladores e visitantes, ao chegarem nas dependências da EGA, devem borrifar solução clorada ou álcool 70% no solado dos calçados, como

explicado no item 4. Recomenda-se a troca dos calçados por aqueles destinados para o uso exclusivo na EGA, como também explicado no item 4.

15. O uso de máscara deve ser obrigatório dentro das dependências da EGA.

7 RECOMENDAÇÕES PARA AMBIENTES

Ambientes fechados podem aumentar os riscos de contaminação conforme a OMS, por tanto, recomenda-se que o local tenha boa ventilação e mantenha as portas e janelas abertas. Também não é recomendado o uso de aparelho de ar condicionado durante o período da pandemia, mas caso seja necessário o uso, deve-se realizar a limpeza dos filtros frequentemente. Portanto, será necessário trabalhar com as janelas abertas e as mesmas devem estar teladas para evitar a entrada pragas.

Além disso, deve ser mantido **distanciamento entre os indivíduos de pelo menos 1,5 metro, recomendando-se três alunos por praça de trabalho e no máximo quatro alunos**. O ambiente deve ser higienizado a cada finalização de aula e troca de turma. Paredes e piso devem ser desinfetados com solução clorada nas superfícies.

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DO PISO E PAREDE

1. Utilizar pano limpo e úmido com rodo ou esfregão - mop para remover as sujidades mais grossas das paredes. O mesmo procedimento deve ser realizado para o piso. (Não recomenda-se varrer ambientes de produção de alimentos, para evitar que as partículas de poeiras se depositem sobre as superfícies).
2. Em seguida, com outro pano limpo imergir em solução clorada para proceder a desinfecção da parede e/ou piso. Passar esse pano com solução clorada mantendo as superfícies bem úmida.
3. A solução clorada a ser preparada para desinfecção: diluir 60 mL (ou 4 colheres padrão de sopa) de água sanitária de uso geral (com cloro ativo 2,0 - 2,5 %) para cada litro de água. Caso utilize cinco litros de água deve ser utilizada um litro de água sanitária. (NOTA TÉCNICA nº48/2020; SILVA JR, 2020).

4. O material utilizado da limpeza do espaço, como rodo, balde, pano de limpeza e/ou mop devem ser lavados após o uso e guardados em local apropriado.

Atenção: Paredes devem ser limpas pelo menos uma vez ao dia e o piso a cada troca de turma.

A limpeza deve sempre ser realizada dos cantos mais altos para os mais baixos, sempre na ordem teto, parede e piso por exemplo.

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS

1. Nas bancadas das pias, remover as sujidades grossas com água e nas bancadas móveis com pano limpo e úmido com água.
2. Em seguida passar esponja com sabão sobre as superfícies.
3. Retirar o excesso de sabão com água e nas bancadas móveis com pano limpo e úmido com água.
4. Borrifar álcool a 70% e deixar secar naturalmente.
5. Os panos de limpeza utilizados devem ser lavados e desinfetados em solução clorada ou fervidos por 15 minutos. Panos descartáveis do tipo perfex podem ser reutilizados desde que lavados, desinfetados e mantidos em boas condições de uso.

8 HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

- O primeiro passo é cumprir o Programa de Limpeza implementado na EGA através do MBP e POP's, conforme a RDC nº 216/ 2004, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.
- Recomenda-se que a EGA verifique a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;
- Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande manuseio, seja pelos alunos ou pelos funcionários e implementar uma rotina

de desinfecção com álcool 70% ou solução clorada. Exemplos: mesas e bancadas de apoio, maçanetas, bandejas, itens compartilhados entre os usuários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de alunos/visitantes e funcionários (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;
- Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou contendo solução clorada sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo expostos, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;
- Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;
- Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento devem conter registro sanitário regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS, estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes. Quando houver dúvidas de uso da diluição, o aluno deverá perguntar ao professor e sua equipe sobre o procedimento correto;
- Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de pré-lavagem para remoção de sujidades, lavagem e posterior desinfecção com produto adequado e utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.
- Utensílios devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (álcool 70% ou solução clorada).
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- Os panos de limpeza utilizados devem ser lavados e desinfetados em solução clorada ou fervidos por 15 minutos. Panos descartáveis do tipo perfex podem ser

reutilizados desde que lavados, desinfetados e mantidos em boas condições de uso.

- **Preparo da solução clorada para desinfecção:** diluir 60 mL (4 colheres padrão de sopa) de água sanitária de uso geral (com cloro ativo 2,0 - 2,5 %) para um litro de água. Colocar em borrifadores para aspergir nas superfícies e deixar agir por pelo menos quinze minutos. Retirar o excesso com pano limpo e umedecido com água. (NOTA TÉCNICA nº 48 / 2020; SILVA JR, 2020)

- **Preparo do álcool a 70% :** diluir 330 mL de água fervida (mas fria) em um litro de álcool 96°GL (92,8 INPM) ou adiciona-se 250 mL de água fervida (mas fria) em 750 mL álcool 96°GL. (SILVA JR, 2020)

Atenção: álcool gel já possui a percentagem de 70% e não deve ser diluído.

9 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Apesar de não haver confirmações sobre a contaminação dos alimentos pelo coronavírus, recomendações e cuidados presentes na legislação vigente (RDC nº 216/2004), visam garantir a segurança sanitária durante a manipulação e evitar a contaminação dos alimentos por outros microrganismos, bem como por perigos físicos, químicos e biológicos. A seguir menciona-se recomendações básicas durante as etapas de produção dos alimentos.

Recebimento dos insumos:

- Realizar o recebimento dos insumos obedecendo o controle e o fluxo na área destinada, a qual deve está limpa durante essa atividade e o uso frequente da lavagem das mãos sempre que se fizer necessário durante o processo;
- Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias, como a temperatura e características sensoriais de cada tipo de alimento, as condições das embalagens, prazo de validade, e outros;
- Caso receba um prestador de serviço dentro da área de manipulação de alimentos é importante que seja orientado a manter distanciamento de pelo menos 1,5 metro

das demais pessoas, mantenha o uso de máscara e tenha realizado os procedimentos anteriores referentes a entrada na EGA ;

- O colaborador que realizar o recebimento das mercadorias deve usar a máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento;
- Todas as embalagens devem ser higienizadas. Lavar em água corrente aquelas embalagens que possuem material que permita a operação. Nas demais embalagens deve-se borrifar solução clorada (preparada com um litro de água e 60 mL de água sanitária de uso geral ou 4 colheres padrão de sopa) deixando a superfície úmida por até quinze minutos. Em seguida remover o excesso com pano limpo e umedecido com água;
- Mesmo não tendo certeza que os alimentos podem veicular o coronavírus, as superfícies das embalagens podem gerar riscos de contaminação;
- Armazenar os alimentos em despensa apropriada ou nos refrigeradores. Lembrando que os dois ambientes devem ter protocolos de limpeza assegurados;
- Após finalizar a guarda dos itens recebidos a área de recebimento e as superfícies onde foram dispostos os insumos devem ser higienizadas (ver item 7 e 8 deste protocolo).

Armazenamento dos insumos:

- Antes de iniciar os pedidos é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;
- Organizar os produtos nas prateleiras considerando o prazo de validade, colocando aqueles com vencimento mais curto para serem utilizados primeiramente (primeiro que vence, primeiro que sai).

- Armazenar os produtos perecíveis em refrigeradores com temperatura regulada para 4°C; congelados abaixo de 0°C e produtos secos ou não perecíveis em temperatura ambiente.
- Para garantir a correta estabilização da temperatura dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;
- A despensa, refrigeradores e freezers devem ser higienizados frequentemente, conforme Manual de Boas Práticas e POP's.
- O estoque deve ser controlado pelo responsável da EGA a fim de identificar possíveis ocorrências, como a presença de alimento estragado, produtos e alimentos com rótulos ou etiquetas com informações ineficientes, dentre outros.

Pré-preparo, preparo e cocção:

- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrutis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.
- Alimentos prontos ou aqueles que não forem utilizados na sua totalidade devem ser retirados da embalagem original e adicionados em outro recipiente, etiquetando-o com informações sobre o nome do produto, data de abertura e prazo de validade (considerando após aberto).
- A cocção dos alimentos devem garantir que no centro geométrico do mesmo atinja 74°C ou 65°C por 30 minutos. Este tempo e temperatura também recomenda-se para o reaquecimento.

- Como há incertezas sobre a contaminação dos alimentos pelo coronavírus, recomenda-se evitar o preparo e o consumo de alimentos consumidos crus.

Procedimentos adotados durante a degustação ou análise sensorial:

- Esta etapa deve ser realizada de forma segura, onde os utensílios como talher, prato e copo não devem ser compartilhados.
- Tomar cuidado ao retirar a máscara nesse momento, para que não promova a contaminação dos alimentos nem de outras pessoas. Lembrando de removê-la pelo elástico e ou tiras. A máscara não deve ficar exposta, mas colocada provisoriamente em saco plástico ou envolvida no papel toalha. Proceder a lavagem das mãos após a retirada da máscara e ao final da degustação.
- O professor e sua equipe sinalizará o momento da retirada e da colocação da máscara, devendo essa solicitação ser respeitada.
- Deve-se evitar a aglomeração de pessoas ao redor da mesa, recomendado-se que o serviço seja realizado do tipo buffet, promovendo rodízio e distanciamento entre os alunos durante esse momento.
- A sensibilização para respeitar os protocolos desse processo é imprescindível para reduzir ao máximo possíveis contaminações.
- Visitantes e colaboradores que estiverem participando deste momento deverão seguir as mesmas normas citadas acima.

Procedimento para doação de sobras limpas

- A Lei 14.016/2020 permite que o excedente de alimentos produzidos podem ser doados desde que garanta a segurança microbiológica. Portanto, caso haja a referida doação a mesma deve ser realizada de sobras limpas.
- O beneficiário deve ser informado dos critérios de tempo e temperatura para a segurança do consumo (recomenda-se que alimentos quentes, sejam doados em temperatura acima de 65°C e que o trajeto até o local de consumo não exceda a 30 minutos; alimentos refrigerados devem manter a temperatura até 4°C e os congelados até 0°C).

- A responsabilidade do doador encerra-se no momento da entrega do alimento ao intermediário ou, no caso de doação direta, ao beneficiário final, conforme artigo 3º, parágrafo 1º, da referida Lei;
- O utensílio onde o alimento doado será acondicionado deve ser de propriedade do beneficiário. Além disso, o recipiente deve estar devidamente limpo e em boas condições de uso para que não proporcione perigo ao alimento a ser consumido.
- Antes do porcionamento dos alimentos deve-se proceder a higienização das mãos bem como após a entrega das doações.

10 RECOMENDAÇÕES GERAIS

É recomendável que a capacitação seja realizada antes da retomada das atividades, devido às mudanças em diversas práticas da **EGA** em decorrência do cenário pós-Covid-19. Algumas recomendações devem ser observadas pela administração da EGA, as quais listadas a seguir:

- **Potabilidade da água:** checar se os reservatórios necessitam de limpeza e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista, importante verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo;
- **Controle de pragas:** atestar que o estabelecimento esteja livre de infestações e o controle de pragas pela empresa parceira esteja sendo realizado conforme cronograma;
- **Análise do equipamento de ar condicionado:** as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas;
- **Limpeza das caixas de gordura:** checar se há necessidade imediata de limpeza ou se pode esperar mais algum tempo, pois o estabelecimento pode ter ficado fechado.

Se todos as recomendações propostas neste protocolo forem seguidas conseguiremos executar as atividades com reduzida probabilidade de contaminações.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.

Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009. 221 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartaz:** Como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água. Disponível em: <<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-como-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua>>. Acesso em: 13 jul. 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 10 jul. 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 26 de 23 de abril de 2020.** Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19.. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489>. Acesso em: 10 jul. 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 47 de 03 de junho 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/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos/219201/pop_up?inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dpop_up%26p_p_mode%3Dview%26p_r_p_564233524_tag%3Dcovid-19>. Acesso em: 10 jul. 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 48 de 05 de junho de 2020.** Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos/219201/pop_up?inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dpop_up%26p_p_mode%3Dview%26p_r_p_564233524_tag%3Dcovid-19>. Acesso em: 10 jul. 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 49 de 02 de junho 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/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos/219201/pop_up?inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dpop_up%26p_p_mode%3Dview%26p_r_p_564233524_tag%3Dcovid-19>. Acesso em: 10 jul. 2020.

_____. Poder legislativo. **Lei nº 14.016 de 23 de junho de 2020**. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Disponível em:

<<http://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-14.016-de-23-de-junho-de-2020-263187111>>. Acesso em: 10 jul. 2020.

Protetor facial incolor Covid-19. Hunir fixadores e ferramentas. 2020. Disponível em:

<<https://www.hunir.com.br/site/produto/protecao/protecao-facial/protetor-facial-incolor-22505.html>>. Acesso em: 27 jul. 2020.

SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 8. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2020. 820 p.

VALADARES, M. Quanto tempo o coronavírus sobrevive nas superfícies? Estudo aponta que plástico e aço ampliam a sobrevida. **G1**, Rio de Janeiro, 19 mar. 2020. Disponível em:

<<https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/03/19/quanto-tempo-o-coronavirus-sobrevive-nas-superficies-estudo-aponta-que-plastico-e-aco-ampliam-a-sobrevida.ghtml>>. Acesso em: 27 jul. 2020.

APÊNDICE A

RESUMO DO PROTOCOLO AO CHEGAR NA EGA



APÊNDICE B

RESUMO DO PROTOCOLO AO FINAL DAS ATIVIDADES NA EGA

