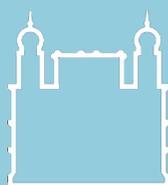


Plano de convivência com a Covid-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz

Versão 3
RIO DE JANEIRO
JULHO - 2022



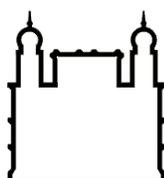
Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Plano de convivência com a Covid-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz

**Versão 3
RIO DE JANEIRO
JULHO - 2022**



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Organizadoras

Cíntia Borges Silva - Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)

Débora Kelly Oliveira das Neves - Coordenação de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe)

Lorhane Carvalho Meloni - Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)

Wanessa Natividade Marinho - Coordenação de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe)

Grupo de trabalho

Beatriz Silva Campos - Creche/Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Cíntia Borges Silva - Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)

Cíntia Félix de Oliveira - Instituto de Tecnologia em Fármacos (Farmanguinhos)

Débora Kelly Oliveira das Neves - Coordenação de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe)

Juliana Alves Meckelburg - Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca (ENSP)

Karine da Costa Gaglianone - Instituto de Tecnologia em Imunobiológicos (Bio-
Manguinhos)

Lorhane Carvalho Meloni - Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/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 de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe)

Revisão

Andrea da Luz – Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Débora Kelly Oliveira das Neves – Coordenação de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe)

Marisa Augusta de Oliveira – Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)

Wanessa Natividade Marinho – Coordenação de Saúde do Trabalhador
(CST/Cogepe))

Revisão ortográfica

Thayssa Taranto – Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Diagramação

Ascom - Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Sumário

1.	Introdução.....	- 6 -
2.	Manipuladores de Alimentos.....	- 7 -
	Cuidados gerais a serem abordados:.....	- 8 -
.1.	Vestiários.....	- 10 -
3.	Responsabilidades dos empregadores	- 11 -
4.	Alimentação Coletiva	- 13 -
4.1	Restaurantes e lanchonetes.....	- 14 -
4.1.1	Recebimento de mercadorias.....	- 14 -
4.1.2	Higienização de mercadorias	- 16 -
4.1.3	Higienização de instalações, equipamentos e utensílios.....	- 17 -
4.1.4	Áreas de produção de alimentos	- 18 -
4.1.5	Refeitórios.....	- 19 -
4.2	Refeições transportadas	- 22 -
4.3	Serviço de alimentação hospitalar.....	- 23 -
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.....	- 23 -
4.3.2	Adequações no fornecimento de refeições no Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI) durante a pandemia da Covid-19.....	- 27 -
4.4	Alimentação às creches e pré-escolas	- 28 -
4.4.1	Manipuladores de alimentos.....	- 28 -
4.4.2	Requisição, entrega e higienização dos alimentos.....	- 29 -
4.4.3	Distribuição de refeições	- 29 -
4.4.4	Refeitório infantil	- 29 -
4.4.5	Refeitório dos trabalhadores	- 30 -
4.4.6	Eventos e circulação de pessoas.....	- 31 -
4.5	Alimentação Escolar - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV).....	- 32 -
4.6	Salas de convivência e copa destinada aos trabalhadores.....	- 34 -
4.7	Recebimentos de alimentos	- 36 -
5.	Questões ambientais - descarte adequado dos resíduos	- 37 -
6.	Reuniões e eventos	- 38 -
7.	Educação em Saúde nos ambientes alimentares.....	- 39 -
8.	Referências	- 40 -
9.	ANEXOS.....	- 43 -

Introdução

Desde 11 de março de 2020, foi decretado pela OMS o estado de pandemia da Covid-19 e confirmado 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, assim, 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 refere aos ambientes alimentares nos *campi* da instituição. Tal iniciativa se configura como um incremento na 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 conhecer e intervir nas relações de trabalho e no processo de saúde-doença (GOMEZ et al., 2018).

Portanto, este documento está 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.

Nesse sentido, 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, conforme 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, assim como pelo Plano Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição. O documento será revisado pelo grupo de trabalho responsável à medida que novas orientações forem 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 à promoção da saúde da população atendida. Portanto, todas as orientações aqui apresentadas foram norteadas pelo DHAA e pela SAN (BRASIL, 2006).

Manipuladores de Alimentos

Entendemos 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 (BPF) 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;
- Orientação quanto ao uso de máscaras em locais abertos e/ou fechados conforme o Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição;
- Orientação quanto ao tipo de máscara a ser utilizada conforme o Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição. As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto, protegendo totalmente a boca e o nariz do trabalhador, não devendo haver espaços nas laterais e devendo ser trocadas quando estiverem úmidas ou sujas;
- Utilização dos uniformes restrita à área de trabalho, com troca diária do uniforme e apresentação compatível com a atividade exercida, devendo o mesmo estar conservado e limpo;
- Reforço de orientações para os objetos de uso pessoal, como no caso dos celulares. Devem ser guardados em locais específicos e reservados para este fim, sendo vetada sua utilização em áreas de manipulação de alimentos;

- Reforço de orientações para asseio pessoal, como uso de unhas sem esmaltes e aparadas, cabelos devidamente protegidos, barba e bigode raspados e protegidos e não utilização de adornos;
- Orientações quanto aos 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;
- Utilização de luvas em situações específicas, variando de acordo com a especificidade do processo de trabalho. 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, em pontos estratégicos, de materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;
- 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 à necessidade do comprovante de vacinação da Covid-19 no ambiente alimentar;
- Orientação quanto ao calendário nacional de vacinação, para atualização da caderneta, evitando outras síndromes gripais que possam ser confundidas com a Covid-19.

.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 a 70%. Além disso, devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia 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. Durante a sua utilização, o distanciamento recomendado deve ser seguido, evitando aglomerações, conforme o Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição;
- 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 B.

Responsabilidades dos empregadores

- Seguir o Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na 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 com o 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 a higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;
- Todos os trabalhadores, servidores ou terceirizados, prestadores de serviços, bolsistas, estudantes e outros com atividades regulares que estiverem em atividades presenciais nos *campi* da Fiocruz deverão estar vacinados contra a Covid-19, com o esquema completo, incluindo doses de reforço quando indicado (Portaria No 26/2022 PR);
- Se houver algum trabalhador infectado ou com suspeita da Covid-19, orientar-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.

- Para os trabalhadores do *campus* Rio de Janeiro com sintomas, ou que tiveram contato com pessoas que testaram positivo, o agendamento para a testagem da Covid-19 pode ser realizado pelo sistema eletrônico já utilizado pela comunidade Fiocruz, acessível pelo *link*: <https://teste-covid-fiocruz.web.app/>. Havendo dúvidas ou problemas para utilização da plataforma, o contato deve ser feito pelo e-mail: cstsaude.trabalhador@fiocruz.br.

Mais informações disponíveis:

Plano de convivência com a Covid-19 na Cogepe:

https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos_2/2022-01-28_plano_de_convivencia_da_cogepe_-_versao_5_final.pdf

Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz:

https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos_2/2022-06-01_em_defesa-da-vida_v4-1_completo.pdf

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) e Serviço Comercial de Alimentação.

Segundo o anexo II da Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição e 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 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.

1.1.1 Recebimento de mercadorias

- Receber as mercadorias em local protegido, externo à área de manipulação de alimentos, que possibilite a higienização das mãos e que evite a contaminação dos mesmos;
- Seguir os procedimentos para o armazenamento adequado das matérias-primas em condições apropriadas ao que corresponda à integridade e higiene das embalagens;
- Realizar o processo de devolução das embalagens reprovadas;
- Realizar o descarte das embalagens de papelão e madeira na área externa e restringindo o contato dos alimentos com o chão;
- Higienizar adequadamente a área de recebimento e demais áreas, equipamentos, mobiliários e utensílios, evitando focos de transmissão;

- Seguir os protocolos de higiene e conservação para o transporte e recebimento de insumos, incluindo a lavagem e desinfecção de embalagens;
- Efetuar a manutenção da ventilação nos ambientes alimentares.

4.1.2 Higienização de mercadorias

- Lavar sempre as mãos (anexo A) antes da higienização das mercadorias;
- Observar os rótulos dos produtos de limpeza utilizados, pois, obrigatoriamente, devem ter registro do Ministério da Saúde;
- Seguir o protocolo de higienização das embalagens. Embalagem de não-perecíveis (como Tetra Pak, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (uma parte de água sanitária para nove partes de água). Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão e biscoitos): higienização com álcool 70%;
- Seguir o protocolo de higienização do hortifrúti: selecione os alimentos frescos com boa aparência, retirando as partes e unidades deterioradas. Posteriormente, é necessária a lavagem dos vegetais folhosos - como alface, escarola, rúcula e agrião - folha a folha e frutas e legumes um a um em água corrente, a fim de retirar as sujidades aparentes. Em seguida, é necessário que o hortifrúti seja colocado de molho em solução clorada, com água sanitária (sem alvejante e sem perfume e que tenha registro no Ministério da Saúde) - utilizar uma colher de sopa para um litro de água potável, por 20 min. No caso de substituição da água sanitária, utilizar solução clorada própria para alimentos com registro no Ministério da Saúde seguindo as orientações do fabricante. Em seguida, enxaguar 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;
- Para maior durabilidade, certificar-se de que as embalagens estão secas antes de guardar os produtos;
- Lavar as mãos (anexo A) após a higienização das mercadorias.

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 duas horas 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);
- Realizar a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza terminal após o final do expediente em todas as superfícies de contato humano, atentando para a necessidade de limpeza imediata;
- Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso;
- Utilizar panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície para a higienização de equipamentos e utensílios;
- 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

- Seguir as orientações quanto ao uso das máscaras em locais abertos e/ou fechados conforme o Plano Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição;
- Seguir as orientações quanto ao tipo de máscara a ser utilizada conforme o Plano Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição. As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto, protegendo totalmente a boca e o nariz do trabalhador, não devendo haver espaços nas laterais e devendo ser trocadas quando estiverem úmidas ou sujas;
- Manter o distanciamento físico entre trabalhadores;
- Disponibilizar 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;
- Higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada (anexo A), antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos;
- Reforçar as medidas de controle para evitar a contaminação cruzada dos alimentos, o que ocorre por meio do contato entre alimentos preparados, pré-preparados e crus;
- Realizar a manutenção do rigor no controle do binômio tempo-temperatura na preparação e distribuição dos alimentos;
- Atualizar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), incluindo as novas regras de prevenção da Covid-19;
- Evitar, nas linhas de produção, que um trabalhador fique de frente para o outro.
- Utilizar coletores de lixo com tampa, sem acionamento manual, realizando a retirada constante dos resíduos.

4.1.5 Refeitórios

- Seguir as orientações quanto ao uso das máscaras em locais abertos e/ou fechados conforme o Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição;
- Recomenda-se a marcação do piso, respeitando o distanciamento;
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do local, de maneira a respeitar o distanciamento;
- Estimular os trabalhadores e usuários a higienizarem as mãos antes e depois de entrarem no restaurante/lancheonete, conforme consta no anexo A;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos trabalhadores durante sua permanência no estabelecimento;
- 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”;
- 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.
- 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 disporem 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 por meio da manutenção dos aparelhos de ar condicionado;
- É proibido o uso de jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia;

- Recomenda-se embalar os talheres e os guardanapos individualmente em embalagem de papel ou plástico;
- Neste período, todos os temperos (azeite, vinagre, açúcar, adoçante, canela, sal e molhos em geral) devem ser disponibilizados em sachês individuais;
- 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 duas horas 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 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;
- Recomenda-se a disponibilização de sacos de papel aos usuários, quando os mesmos não possuírem local adequado para armazenarem a máscara de proteção durante a refeição;
- Afixar os seguintes cartazes e informações educativas em locais de fácil visualização: lavagem das mãos (anexo A), descarte correto das máscaras (anexo B) 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;

- 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;
- Estimular o pagamento com cartões, seguindo a sinalização do distanciamento necessário, indicando a posição de cada usuário nas filas, a fim de evitar a aglomeração nos caixas;
- Recomenda-se envolver as máquinas de pagamento com cartão. Deverão ser envoltas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

1.2 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. Devem ser 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 (POPs) deverão ser atualizados, incluindo as novas regras de prevenção da Covid-19;
- Reforçar as rotinas de higienização nos veículos de transporte das refeições, aumentando a frequência de lavagem das superfícies de maior contato e caixas térmicas (*hot box*);
- Reforçar o protocolo de cuidados à saúde do trabalhador responsável pelo veículo, seguindo com rigor as instruções sobre a 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*, *coolers* ou *containers* plásticos, a fim de manter a temperatura adequada e a separação necessária;
- As embalagens devem estar 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 5º C ou acima de 60ºC, respeitado o binômio tempo-temperatura de segurança;

- Nos recipientes utilizados para o 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.

1.3 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 fora do refeitório de forma consistente, com o aconselhamento de distanciamento físico;
- Marcação no chão para facilitar a conformidade com o distanciamento físico, 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 de papel e 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 servirem;
- 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 entregue 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 será realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95 e toucas descartáveis. As mesmas deverão realizar 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 será realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95 e toucas descartáveis. As mesmas deverão realizar 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), no entanto foram seguidas todas 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 uma 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 realizadas por copeiras paramentadas com EPIs, 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 em Ambientes Hospitalares, a fim de 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.

1.4 Alimentação às creches e pré-escolas

No que se refere à alimentação, 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 Coronavírus.

Alguns pontos críticos de controle continuam sendo avaliados sistematicamente a cada etapa do processo, levando em consideração o número de crianças a serem atendidas, a faixa etária, os profissionais envolvidos e a estrutura de trabalho. Na Creche Fiocruz, unidades Manguinhos e IFF, os seguintes pontos estão sendo trabalhados:

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;
- Reforço do protocolo de saúde, com afastamento imediato do trabalhador que apresentar sintomas gripais e implementação de medidas para conter a proliferação do vírus;
- Atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) incluindo as novas regras de prevenção à Covid-19;

4.4.2 Requisição, entrega e higienização dos alimentos

- Reforço da limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios.

4.4.3 Distribuição de refeições

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, antes de sua distribuição às crianças;

4.4.4 Refeitório infantil

- Reforço da higienização de mesas e cadeiras após cada uso.
- Portas e janelas abertas permitindo arejamento;

4.4.5 Refeitório dos trabalhadores

- Adequação do fluxo de utilização do refeitório dos trabalhadores;
- 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 micro-ondas, estufa e geladeira (disponibilização de álcool em gel);
- Portas e janelas abertas permitindo arejamento.

4.4.6 Eventos e circulação de pessoas

- Suspensão da circulação de pessoas externas à atividade local (visitas, famílias e entregadores);
- Suspensão da presença das famílias em 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-la 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, principalmente com especial atenção nas 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 4 - https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/orientacao_convivecia_creche_covid19_versao_4_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>

1.5 Alimentação Escolar - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV)

A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), órgão responsável pela execução das políticas educacionais do Ministério da Educação (MEC). Nesse sentido, entre os objetivos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV/Fiocruz) está a promoção da educação alimentar.

Diante da obrigação legal de fornecer alimentação aos estudantes regularmente matriculados na EPSJV, foi estabelecido pela direção da EPSJV um grupo de trabalho para pensar maneiras de garantir, assim, a segurança alimentar dos estudantes. Outro aspecto levado em consideração para a tomada da decisão foi a obrigatoriedade de se atender os protocolos sanitários estabelecidos e divulgados para o enfrentamento da Covid-19, proporcionando, assim, maior segurança dos alunos e profissionais envolvidos no processo do fornecimento de alimentação da EPSJV.

Como melhor alternativa para solucionar o problema enfrentado atualmente, resguardando a segurança das pessoas, foi realizada a contratação do fornecimento de alimentação transportada (refeições e lanches) para distribuição aos alunos, com o porcionamento na EPSJV de acordo com todas as condições higiênicas-sanitárias estabelecidas em legislação.

Trata-se de um fornecimento de natureza continuada, pois sua paralisação poderá trazer prejuízos à comunidade acadêmica ao dificultar a permanência dos estudantes na EPSJV. A escolha desta modalidade de contratação foi necessária para adequarmos o espaço das áreas de cozinha, estoque e distribuição, atendendo tanto ao número de comensais que utilizam o fornecimento quanto aos requisitos sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio de portarias e resoluções. Em função dessa necessidade, os espaços destinados estarão indisponíveis para que obras sejam realizadas pela

Cogic/Fiocruz. A EPSJV dispõe de espaço de copa de apoio, lavagem e guarda de utensílios e área para a distribuição e porcionamento dos alimentos.

- A. A seguir, destacamos os protocolos adotados para a distribuição das refeições:
- B. Disponibilização de álcool 70% para a higienização das mãos antes e após as refeições.
- C. Garantia que a equipe esteja devidamente paramentada e com os Equipamentos de Proteção Individuais necessários para a distribuição.
- D. Garantia que seja realizada a higienização das mesas de apoio na área de distribuição.
- E. Adaptação da distribuição de refeições e talheres para limitar o contato.
- F. A Escola organizou o intervalo entre as aulas de forma escalonada para facilitar a distribuição das refeições e lanches.
- G. Orientação, por parte da contratada, aos seus trabalhadores quanto à não manipulação de objetos pessoais, especialmente celulares, em momentos da distribuição da refeição/lanche;
- H. Higienização dos guichês de distribuição de refeições com álcool 70% antes, ao final da distribuição e sempre que for necessário.
- I. Higienização das mãos antes de colocar as luvas e a cada troca, bem como a cada troca de atividades.
- J. Utilização de luvas e máscaras descartáveis para o porcionamento de todos os alimentos.
- K. Monitorização da temperatura dos alimentos.

1.6 Salas de convivência e copa destinada aos trabalhadores

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

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

Abaixo, seguem as orientações para estes espaços:

- Seguir as orientações quanto ao uso das máscaras em locais abertos e/ou fechados conforme o Plano Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais documentos elaborados pela instituição;
- Deve ser respeitado o distanciamento;
- Colocar faixas no chão, a fim de identificar o dimensionamento;
- O usuário, antes de entrar nos ambientes, deverá realizar a lavagem das mãos;
- Para desinfecção das superfícies podem ser utilizados: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição e 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;

- Neste período, todos os temperos (azeite, vinagre, açúcar, adoçante, canela, sal e molhos em geral) devem ser disponibilizados em sachês individuais;
- 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 por meio 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 duas horas e a limpeza mais completa, de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado (POP), 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 B;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para os usuários durante sua 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 seguintes 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 um dia.

Exemplo de identificação de embalagens/potes/marmitas:

Produto: Refeição pronta do Trabalhador: “Carmen”.

Data de Fabricação: 22/06/2022.

Data de Validade: 22/06/2022.

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

1.7 Recebimentos de alimentos

- Ao solicitar refeições, escolher locais em que se tenha confiança quanto às práticas de higiene e segurança alimentar. Sempre que possível, optar 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 lavar as mãos com água e sabão;
- Sempre que possível, descartar as embalagens dos alimentos e guardar em recipientes limpos e identificados com data de validade, a fim de evitar o consumo de alimentos violados e/ou vencidos. No caso 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.

Questões ambientais – descarte adequado dos resíduos

Diante da pandemia da 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 por meio 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, somadas ao fortalecimento das Boas Práticas de Fabricação 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. Como bem sabemos, o descarte inadequado desses resíduos gerados põe em risco a saúde do trabalhador e contribui para o impacto ambiental, portanto, assim como é importante à utilização desses meios de proteção para a segurança da população, o descarte adequado desses materiais também se faz necessário.

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 tenha coletores específicos realize o descarte como descrito no anexo B;
- As máscaras precisam ser colocadas em sacos 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.

Reuniões e eventos

As reuniões de trabalho deverão respeitar todas as medidas estabelecidas no Plano Em defesa da vida – Convivência com a Covid-19 na Fiocruz e demais diretrizes institucionais para essas atividades. Verificar se o número de participantes está de acordo com a regra do distanciamento para o ambiente disponível.

Educação em Saúde nos ambientes alimentares

As ações de educação em saúde, neste momento, se tornam 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 da 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. Com isso, a importância dessas ações com foco nas estratégias de promoção da saúde e prevenção da doença, centradas nos ambientes alimentares da instituição, são relevantes nesse momento. 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);

Descarte correto das máscaras (anexo B);

Adesivo para geladeiras nas copas e salas de convívio (anexo C)

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 disponíveis para *download* por meio dos seguintes *Links* de acesso:

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

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

Referências

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

_____. 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. Ministério do Trabalho e Previdência/Gabinete do Ministro. Portaria Interministerial mtp/ms nº 14, de 20 de janeiro de 2022. Estabelece as medidas para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão do coronavírus (Covid-19)

em ambientes de trabalho. Altera o Anexo I da Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020. (Processo nº 19966.100565/2020-68).

_____. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Covid-19 - Novo Coronavírus. Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/coronavirus>>. Acesso em: 20 mai. de 2022.

_____. 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/documento/orientacoes-para-convivencia-com-covid-19-na-creche-fiocruz-versao-3-ago/2021>>. Acesso em: 05 jun. de 2021.

_____. 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 nov. de 2021.

_____. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Portaria nº 26, de 12 de janeiro de 2022. Regulamenta medidas protetivas adicionais para realização de atividades presenciais no trabalho durante a pandemia de Covid-19, nos campi da Fundação Oswaldo Cruz.

_____. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano de Convivência com a Covid-19 na Cogepe. v.5. 2022. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos_2/2022-01-28_plano_de_convivencia_da_cogepe_-_versao_5_final.pdf>. Acesso em: 05 fev. de 2022.

_____. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano Em defesa da vida - Convivência com a Covid-19 na Fiocruz. v.4.1. 2022. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos_2/2022-06-01_em_defesa-da-vida_v4-1_completo.pdf>. Acesso em: 02 jun. de 2022.

_____. 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. Ver. Bras. Saúde Ocupacional. São Paulo, 2020.

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

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 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 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 out. de 2021.

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

ANEXOS

Anexo A - Lavagem das mãos

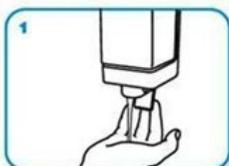
Covid-19 | Novo coronavírus

A melhor prevenção é a lavagem correta das mãos

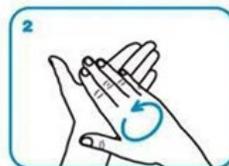
Cada lavagem deve durar pelo menos 20 segundos e deve ser feita com frequência



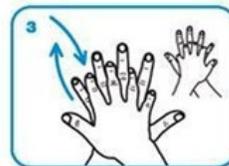
Molhe as mãos com água



Aplique sabão por toda a mão



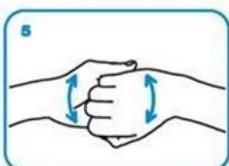
Esfregue as palmas das mãos



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



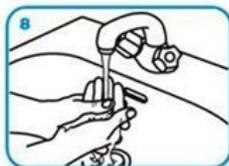
Feche as mãos e esfregue os dedos



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

FIUCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

fiocruz.br/coronavirus

#SaúdeRespiratória #HigieneÉPrevenção



Anexo B - 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
FIUCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz
Instituto Gonçalves Moniz

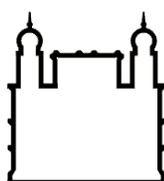
120 ANOS
PATRIMÔNIO DA SOCIEDADE BRASILEIRA

Anexo C – Adesivo para geladeiras nas copas e salas de convívio



Plano de convivência com a Covid-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz

**Versão 3
RIO DE JANEIRO
JULHO - 2022**



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

