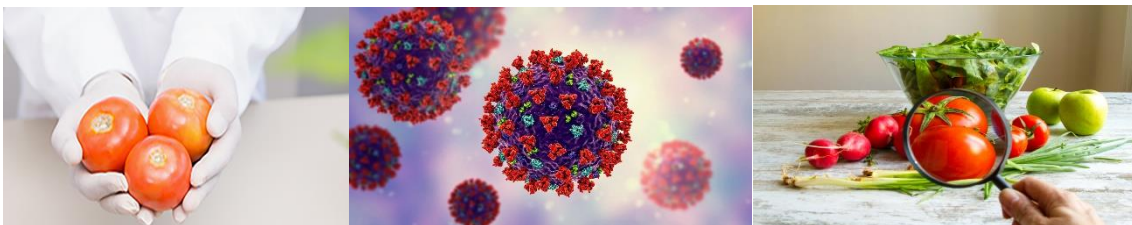


**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA - SAAS  
SUPERINTENDÊNCIA DE SERVIÇOS - SUPS  
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE**

## **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19**





## **SUPERINTENDÊNCIA DE SERVIÇOS**

### **Superintendente:**

Aurélio Roberto Bastos Barros ([aurelio.bastos@educacao.mt.gov.br](mailto:aurelio.bastos@educacao.mt.gov.br))

## **COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

[alimentacao.escolar@educacao.mt.gov.br](mailto:alimentacao.escolar@educacao.mt.gov.br)

### **Coordenadora:**

Ana Maria Reis Sousa ([ana.msousa@educacao.mt.gov.br](mailto:ana.msousa@educacao.mt.gov.br))

### **Equipe de Nutricionistas:**

Dayane Freitas Coelho ([dayane.coelho@educacao.mt.gov.br](mailto:dayane.coelho@educacao.mt.gov.br))

Lizia Soares Penido ([lizia.penido@educacao.mt.gov.br](mailto:lizia.penido@educacao.mt.gov.br))

Thais Marques dos Reis Camargo ([thais.marques@educacao.mt.gov.br](mailto:thais.marques@educacao.mt.gov.br))

Telefones: (65) 3613-6367/6458

## Glossário

**ANVISA:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**Boas Práticas:** Procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Desinfecção:** Refere-se ao uso de produtos químicos para eliminar microrganismo.

**Distanciamento Social:** Diminuição de interação entre as pessoas de uma comunidade para diminuir a velocidade de transmissão do vírus.

**Embalagem Primária:** é a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

**Embalagem Secundária:** É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

**Embalagem Terciária:** É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

**Higienização:** Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

**Isolamento:** Medida que visa separar as pessoas doentes das não doentes, para evitar a propagação do vírus. Pode ocorrer em domicílio ou em ambiente hospitalar.

**Insumo:** Caracterizam as matérias-primas, matérias descartáveis e produtos de limpeza.

**Limpeza:** Remoção de microrganismo, sujeiras e limpezas das superfícies.

**Saneantes:** Produtos destinados à desinfecção e higienização.



## **Introdução**

Diante da atual pandemia do novo coronavírus causada pelo Sars-CoV-2, observou-se a necessidade de refletir e dialogar sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos seguros para nossos alunos no retorno às aulas na rede estadual de ensino de Mato Grosso. Por meio do cumprimento das Boas Práticas promove-se a entrega de alimentos seguros e a mitigação do risco da COVID-19 no ambiente escolar.

## PROTOCOLO 1 – Estrutura Física

- Às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higienização das mãos, tais como: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico (como o álcool 70%) e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.
- Deve existir lavatórios exclusivos para a higienização das mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, de modo a atender todas as áreas de preparação, distribuição e consumo. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e lixeira acionada sem contato manual.
- Precisamos priorizar o aumento da ventilação, porém sem descuidar dos mecanismos de prevenção da entrada de pragas na cozinha (**portas e janelas teladas**).

## PROTOCOLO 2 – Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

- Para o aumentar a segurança dos alunos, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser **frequentemente higienizados antes e após o início das atividades**.
- É recomendado que sejam adquiridos produtos já prontos para o uso, sem a necessidade de diluição ou mistura, exceto a diluição em água, rotineiramente recomendada pelo fabricante.

- Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico ou isopropílico a 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, botões de elevadores, teclados, mouses, etc.).
- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies, **em intervalos de 3 horas ou menos**, se necessário.

#### **A. Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies**

- Higienizar as mãos

#### **Utensílios**

- Esfregar com esponja (fibrão ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água).
- Deixar secar naturalmente.

#### **Equipamentos**

- Desligar o equipamento da tomada;
- Sempre que possível, desmontar o equipamento para higienização completa.

#### **Partes Móveis**

- Remover e colocar em imersão em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (conforme o tipo de equipamento);

- Enxaguar com água;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

### Partes Fixas

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Passar pano limpo para secar;
- Aplicar solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

### **Superfícies**

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

### **PROTOCOLO 4 – Higienização do Reservatório de Água**

- O reservatório de água deve ser higienizado a cada 6 meses ou quando ocorrer algum acidente que possa contaminar a água. Verificar antes do retorno das aulas.

#### **PROTOCOLO 4B: Bebedouros e similares**

- Os bebedouros com jato para boca não devem ser utilizados. Preferencialmente devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais e higienizados diariamente;
- É recomendado que cada estudante traga seu próprio copo ou garrafa para beber água.

#### **PROTOCOLO 5 – Manejo dos Resíduos**

- A lixeira deve ter tampa e acionamento por pedal para evitar o toque com as mãos, devendo ser higienizada diariamente;
- A retirada dos resíduos deve ser no mínimo duas vezes ao dia ou a cada troca de turno e ao final do período;
- Após a retirada da cozinha colocar em local específico para tal armazenamento, higienizado diariamente;
- Deve ter um lixo específico para o descarte de máscaras.

#### **PROTOCOLO 6: Manipuladores**

Os manipuladores de alimentos são pessoas que entram em contato direto ou indireto com alimentos nos locais onde os mesmos são manipulados. Por isso, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar a transmissão e protegê-lo do novo corona vírus durante sua rotina de trabalho.

##### **Orientações:**

- Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos;



- Ficar no mínimo a 1,5 metro de distância, se possível, dos outros funcionários;
- Usar máscara;
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
- Higienizar as mãos com muita frequência;
- Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições.

### **PROTOCOLO 7 – Saúde e Higiene dos Manipuladores de Alimentos**

Os cuidados quanto à saúde e higiene dos manipuladores abrangem aqueles já orientados para as demais doenças, conforme descrito na legislação vigente, e aqueles específicos para COVID-19, que se aplicam a todos os funcionários da escola.

Vale ressaltar que indivíduos portadores do novo corona vírus, ainda que assintomáticos, podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada por meio de equipamentos, bancadas e utensílios ao tossir ou espirrar. Aqueles que apresentarem sintomas gastrointestinais ou respiratórios não devem manipular alimentos, sejam esses sintomas relacionados à COVID-19 ou não.

O trabalhador infectado ou com suspeita de COVID-19 deverá comunicar à direção da escola, e será afastado do trabalho conforme a orientação médica.

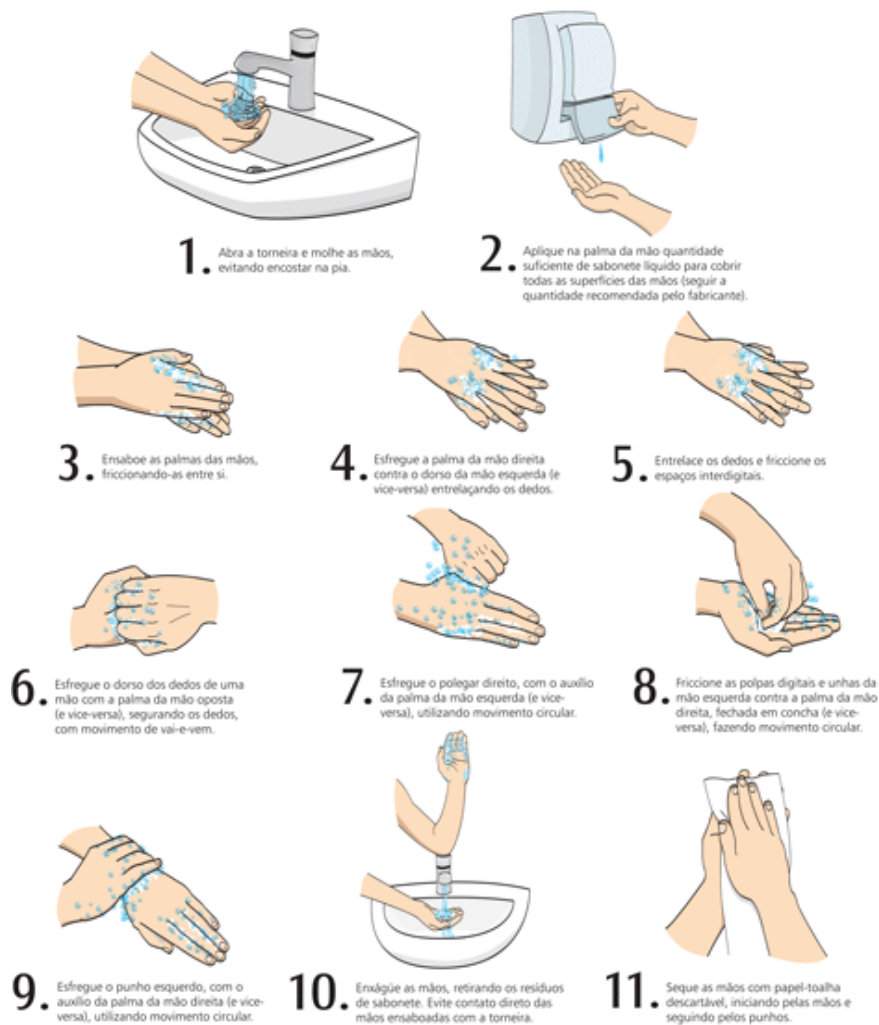
#### **O manipulador de alimentos deve estar atento ao asseio pessoal, tais como:**

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Não ter barba e bigode;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do corona vírus;

- Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para escola protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;
- Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;
- Usar os uniformes somente nas dependências da escola durante a jornada de trabalho;
- Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental);
- Guardar os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
- Nos casos emergenciais ou de contaminação acidental do uniforme, substituir prontamente e, se necessário, realizar a higienização corporal;
- No caso de espirrar ou tossir, trocar a máscara;

## PROTOCOLO 8 – Higienização das Mãos

### Procedimento para Higienização das Mãos



Fonte: ANVISA.

## PROTOCOLO 9 – Uso de Luvas e Máscaras de Proteção Respiratória

Sabe-se que o vírus da COVID-19 é transmitido de pessoa a pessoa por gotículas respiratórias produzidas quando alguém infectado tosse, espirra ou fala e por contato com superfícies ou objetos contaminados, locais em que o vírus pode ficar por horas ou dias, dependendo do tipo de material.

Não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em unidades de alimentação e nutrição escolar como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. Assim, alerta-se que a imposição do uso de luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente, com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição aos utensílios, como pegadores e também em caso de pequenas lesões para proteção de curativos.

Quanto ao uso de máscaras, é uma medida muito relevante para reduzir a transmissão do corona vírus (SARS-Cov-2). É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19.

### **IMPORTANTE**

**O uso da máscara é OBRIGATÓRIO no ambiente de trabalho.**

**Lei nº 11.110, de 22/04/2020 regulamentada pelo**

**Decreto Nº 465 DE 27/04/2020**

### **ATENÇÃO!**

**A máscara deve ser trocada a 2 – 3 horas de uso.**

## PROTOCOLO 10 – Recebimento dos Gêneros Alimentícios

- Informar aos fornecedores os cuidados adotados no contexto da pandemia, tais como: higienização das mãos, uso de máscaras e etiqueta respiratória dos entregadores, como também cuidados com a uniformização;
- Com o objetivo de não desviar os manipuladores durante o preparo da alimentação, acordar com os fornecedores, dentro da possibilidade, os horários em que as entregas devam acontecer.
- No momento do recebimento devem ser observadas as condições de conservação, limpeza dos veículos de transporte, higiene e o uniforme dos entregadores;
- Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha;
- Não compartilhar itens pessoais de trabalho como canetas e lápis;
- Manter a distância de 1,5 metro dos entregadores;
- Estimular o uso de álcool gel a 70% e disponibilizá-lo aos entregadores;
- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
- Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização;
- Verificar a integridade das embalagens, matérias-primas e ingredientes;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los.



### **Para os hortifrútiis:**

- Higienizar os hortifrútiis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos.

### **PROCOLO 11 – Armazenamento dos Gêneros Alimentícios**

- Realizar a higienização das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes com água e detergente neutro ou álcool a 70%;
- Não aproveitar as caixas do fornecedor;
- Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos.

### **PROCOLO 12 – Preparo dos Alimentos**

#### **Higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais:**

- Higienizar as mãos;
- Retirar as unidades danificadas;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável retirando as sujidades;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);

- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo.
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.



### **Preparo dos Alimentos:**

- Os alimentos devem ser bem cozidos e mantidos em temperatura adequada até o momento de servir (60°C por, no máximo, 6 horas);
- Os alimentos que serão consumidos crus, como saladas e frutas, devem ser higienizados corretamente;
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o perigo de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

## **PROTOCOLO 13 – Distribuição da Alimentação Escolar**

É importante lembrar que os cuidados sanitários são necessários no enfrentamento da COVID-19:

- Manter o distanciamento 1,5 metros;
- Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool à 70% para que alunos;
- Caso as escolas não disponham de lavatório para as mãos disponibilizá-lo emergencialmente, até a sua instalação, deve ser disponibilizado álcool à 70%;
- Evitar o uso de autosserviço (sistema self-service) pelo contato coletivo com utensílios como colheres e pegadores. Se for mantida a opção pelo

autosserviço, é fundamental o uso de luvas descartáveis individuais e sem compartilhamento (disponibilizadas aos alunos e funcionários) e recomendar que os alunos não falem enquanto se servem;

- **Realização da alimentação dentro da sala de aula, com cada aluno em sua respectiva carteira/cadeira.**
- Orientar os alunos para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição e retirem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e coloquem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso. Evitar colocar a máscara diretamente sobre a mesa. Orientar os alunos que após a refeição colocar uma máscara limpa, garantindo a troca.
- Talheres (garfos, colheres e facas) para os alunos: mantê-los protegidos ou oferecer os talheres já apoiados sobre os alimentos nos pratos; **ou** colocar os talheres diretamente nas mãos dos alunos (**não os deixar disponíveis para os alunos pegarem**);
- Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;





## Referências

FNDE. Recomendações para Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Retorno Presencial às Aulas Durante a Pandemia da COVID-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos. Brasília, 2020.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. COVID-19 e Volta às Aulas. 2020. Rio de Janeiro, 2020.