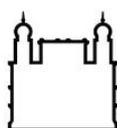




PLANO DE CONVIVÊNCIA COM A COVID-19 NOS AMBIENTES ALIMENTARES DA FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

ORGANIZADORAS:

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

GRUPO DE TRABALHO:

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

REVISÃO:

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

REVISÃO DE CONTEÚDO:

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

DIAGRAMAÇÃO:

Ascom - Coordenação-geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)
Foto de capa: Taylor Kiser (Unsplash)

SUMÁRIO

1. Introdução.....	4
2. Manipuladores de alimentos.....	5
2.1 Vestiários	7
3. Responsabilidades dos empregadores	7
4. Alimentação Coletiva:	8
4.1. Restaurantes e lanchonetes	9
4.1.1 Recebimento de mercadorias:	9
4.1.2 Higienização de mercadorias	10
4.1.3 Higienização de instalações, equipamentos e utensílios	11
4.1.4 Áreas de produção de alimentos.....	12
4.1.5 Refeitórios	12
4.2 Refeições transportadas	15
4.3 Serviço de alimentação hospitalar	16
4.3.1 Adequações nos restaurantes do Instituto Fernandes Figueira (IFF) durante a pandemia da Covid-19	16
4.3.2 Adequações no fornecimento de refeições no Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI) durante a pandemia da Covid-19.....	18
4.4 Salas de convivência e copa destinada aos trabalhadores.....	20
4.5 Recebimentos de alimentos	22
5. Questões ambientais – descarte adequado dos resíduos	22
6. Reuniões e eventos	24
7. Educação em Saúde nos ambientes alimentares.....	24
8. Referências	25
ANEXOS	28

1. Introdução

Diante o estado de pandemia da Covid-19, decretado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) no dia 11 de março 2020 e confirmada no Brasil em 16 de março de 2020, diversas medidas foram tomadas visando a redução da contaminação da população brasileira (OMS, 2020).

A Covid-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo Coronavírus SARS-CoV-2, que pode variar de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Segundo a OMS, cerca de 80% das pessoas infectadas pelo vírus se recuperam da doença sem precisar de tratamento hospitalar. No entanto, qualquer pessoa pode ser acometida pela Covid-19 e ficar gravemente doente (OPAS, 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, 2020).

A partir de então, os processos de trabalho sofreram grandes modificações, sua organização apresenta um papel importante na prevenção da contaminação dos trabalhadores e na redução da disseminação do vírus, contribuindo para o enfrentamento da pandemia (FILHO et al., 2020).

Tendo em vista que os serviços de alimentação são caracterizados como serviços essenciais, torna-se necessário a elaboração de um documento para nortear as novas medidas sanitárias, no que se refere, aos ambientes alimentares nos campi da Instituição, configurando-se como uma iniciativa para a adoção de medidas coletivas de controle para a segurança alimentar e nutricional da comunidade Fiocruz, no que tange a saúde do trabalhador.

A saúde do trabalhador, como 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 a 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 a saúde dos trabalhadores.

Destacamos ainda que, proporcionar a oferta de alimentos seguros e de qualidade para os trabalhadores é um princípio pautado no Direito Humano a

Alimentação Adequada (DHAA) e embasado pela Lei nº 11.346/2006, conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), com o objetivo de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visando a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis e a promoção da saúde da população atendida. Portanto, todas as orientações aqui apresentadas foram norteadas pelo DHAA e pela SAN (BRASIL, 2006).

2. Manipuladores de alimentos

Entende-se que para a prática de uma alimentação segura é necessária a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com base na RDC nº216/2004 que define as Boas Práticas para serviços de alimentação.

Essas práticas diminuem o risco de diversas doenças transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia, desde a produção até a entrega dos alimentos. Entretanto, mesmo que o alimento como veículo para a transmissão da Covid-19 seja pouco provável, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros a todos.

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 necessário 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%, processo descrito no anexo A. Ao chegar no trabalho e nas trocas de atividade;
- O uso de máscara é obrigatório, em todos os ambientes, o tipo irá variar de acordo com a especificidade do processo de trabalho. As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e proteger totalmente a boca e nariz do

trabalhador, não havendo espaços nas laterais. Recomenda-se a troca a cada 2-3h de uso, no máximo. No entanto, mesmo em um intervalo de tempo menor se a máscara estiver úmida ou suja, deve ser substituída imediatamente;

- Utilização dos uniformes restrita a área de trabalho;
- Troca diária do uniforme com apresentação compatível a atividade exercida, conservado e limpo;
- Objetos de uso pessoal, como celulares, devem ser guardados em local específico e reservado para este fim;
- Reforço de orientações para asseio pessoal, como uso de unhas sem esmaltes e aparadas, cabelos presos, barba devidamente aparada e não utilizar adornos;
- Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades;
- Os EPIs e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a higienização;
- O uso de luvas é necessário somente em situações específicas, seu uso irá variar de acordo com a especificidade do processo de trabalho e não garante proteção contra a Covid-19. É necessário que a lavagem de mãos seja frequente;
- Reforço da etiqueta respiratória e de orientações que restrinjam assobios, cantos e similares durante a manipulação de alimentos;
- Reforço da limpeza e desinfecção dos locais comuns ou áreas de trabalho onde houver troca de turno entre os trabalhadores;
- Capacitação periódica com os trabalhadores, sempre que houver novas regras comprovadas mediante documentação;
- Divulgação dos materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos;
- Cumprimento por parte dos usuários e/ou visitantes de todas as exigências estabelecidas para os manipuladores de alimentos referentes à higiene e saúde;
- Orientação quanto ao calendário nacional de vacinação, para atualização da caderneta, evitando outras síndromes gripais que possam ser confundidas com a Covid-19.

2.1 *Vestiários*

- A disponibilização de vestiários limpos e separados das áreas de manipulação de alimentos é necessária para a preparação do trabalhador para o dia de trabalho;
- No vestiário, deve ser disponibilizada pia com água, sabão líquido inodoro antisséptico, toalha descartável de papel não reciclado e dispensadores de álcool gel a 70%;
- Deve-se evitar aglomeração de trabalhadores na entrada, saída e durante a utilização do vestiário. O distanciamento entre os trabalhadores deve ser de dois metros durante a sua utilização, evitando aglomerações;
- Na chegada, as roupas e sapatos de uso externo devem ser guardados em embalagens fechadas, assim como, objetos de uso pessoal (ex.: celulares e bolsas), e devem permanecer nos locais reservados para este fim;
- Após 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 e o descarte em coletores com tampa, sem acionamento manual e/ou utilize álcool gel 70%. Apenas com as mãos completamente higienizadas e sem contato com qualquer objeto de uso externo, o trabalhador deve colocar o uniforme a ser utilizado somente no ambiente de trabalho;
- Ao trocar de vestimenta, seja na chegada ou saída do expediente, o último equipamento de proteção a ser retirado deverá ser a máscara;
- O descarte das máscaras deverá ser realizado conforme descrito no anexo C.

3. **Responsabilidades dos empregadores**

- Seguir o Plano de Contingência da Fiocruz e demais recomendações da Instituição, a fim de resguardar os trabalhadores e mitigar a transmissão comunitária do vírus SARS - CoV-2;
- Adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir os trabalhadores acerca dos riscos do contágio do novo Coronavírus;
- Fornecer gratuitamente Equipamentos de Proteção Individual a todos os trabalhadores em quantidade e acesso suficientes;
- Disponibilizar lavatórios, supridos de sabão líquido inodoro antisséptico, álcool 70% e toalhas de papel não reciclado, em quantidade e com acesso suficiente para

a realização da assepsia com a frequência recomendada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

- Fornecer todos os sanitizantes para higienização de ambientes, equipamentos, utensílios;
- Monitorar os trabalhadores (quando possível com medição de temperatura ou entrevista sobre a apresentação de sintomas). Verificando diariamente o seu estado de saúde e a possível manifestação de sintomas, como tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), dor de cabeça, dor de garganta ou dificuldade para respirar;
- Acompanhar também a ocorrência de casos suspeitos ou confirmados na família/residência do trabalhador;
- Se houver algum trabalhador infectado ou com suspeita da Covid-19, a orientação é que a chefia direta comunique imediatamente o fato ao fiscal do contrato, bem como, ao Núcleo de Saúde do Trabalhador (Nust), e que o trabalhador seja afastado. Contatos: Notificação sobre sintomas na Plataforma digital: nustcovid19@fiocruz.br;
- Para trabalhadores da Instituição no Rio de Janeiro, com sintomas ou trabalhadores contactantes de pessoas que trabalham no mesmo ambiente e testaram positivo, o agendamento para testagem da Covid-19, pode ser realizado nos seguintes telefones: (21) 38851781 / 3885-1308/ 3885-1097 (segunda a sexta-feira, das 09 às 15 horas);
- Garantir aos trabalhadores pertencentes ao grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades mais associadas ao agravamento da Covid-19), atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência, em trabalho remoto, até haver condições de retomarem as atividades presenciais. Plano de Contingência da Fiocruz: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_covid19_fiocruzv1.4.pdf

4. Alimentação Coletiva

A alimentação coletiva é uma grande área que compreende os seguintes segmentos: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Institucional (pública e

privada), Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Serviço Comercial de Alimentação.

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

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

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

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

4.1. ***Restaurantes e lanchonetes***

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

4.1.1 *Recebimento de mercadorias*

Destacamos o tempo de permanência do novo Coronavírus nos objetos e superfícies: aço inoxidável: 72h (3 dias), plástico: 72h (3 dias), papelão: 24h (1dia), cobre: 4h e aerossolizada material líquido ou solução aplicados, dispersos ou transformados sob a forma de aerossol/poeiras: 40min a 2h 30min.

Considerando que uma das formas de contágio da Covid-19 é através do contato por objetos ou superfícies que estejam contaminados, seguidos de contato pela mão, nariz e boca, torna-se fundamental a intensificação de cuidados e a implementação de novas medidas no recebimento de mercadorias:

- Recebimento das mercadorias em local protegido, que possibilitem a higienização das mãos, externo a área de manipulação de alimentos e que evite a contaminação

deles. É obrigatório o uso de EPIs, tais como: máscaras, luvas, face shield, entre outros.

- Procedimentos para o armazenamento adequado das matérias-primas em condições apropriadas ao que corresponda a integridade e higiene das embalagens;
- Processo de devolução das embalagens reprovadas;
- Realização do descarte das embalagens de papelão e madeira na área externa e restringindo o contato dos alimentos com o chão;
- Higienização adequada da área de recebimento e demais áreas, equipamento, mobiliários e utensílios, evitando focos de transmissão;
- Protocolos de higiene e conservação para o transporte e recebimento de insumos, incluindo a lavagem e desinfecção de embalagens;
- Manutenção da ventilação nos ambientes alimentares.

4.1.2 *Higienização de mercadorias*

- Antes da higienização das mercadorias, sempre lave as mãos conforme o anexo A;
- Observe os rótulos dos produtos de limpeza utilizados, pois obrigatoriamente devem ter registro do Ministério da Saúde;
- Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
- Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão e biscoitos): higienização com álcool 70%;
- Para a higienização do hortifruti: selecione os alimentos frescos com boa aparência, retirando as partes e unidades deterioradas. Posteriormente, é necessário a lavagem dos vegetais folhosos, como alface, escarola, rúcula, 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 hortifruti seja colocado de molho em solução clorada, com água sanitária (sem alvejante e sem perfume e que tenha registro no Ministério da Saúde) - utilizar 1 colher de sopa para 1 litro de água potável, por 20min, no caso de substituição da água sanitária, utilize solução clorada própria para alimentos com registro no Ministério da Saúde seguindo a orientações do fabricante. Em seguida, enxague em água corrente os

vegetais folhosos, folha a folha, e frutas e legumes um a um, guarde em recipientes fechados. Manter sob refrigeração até a hora de servir;

- Antes de guardar os produtos, certifique-se que as embalagens estão secas para maior durabilidade;
- Após a higienização das mercadorias, lave as mãos conforme o anexo A.

4.1.3 *Higienização de instalações, equipamentos e utensílios*

- Aumentar a assiduidade de higienização das áreas de maior movimento, abrangendo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa de acordo com o procedimento operacional padronizado (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;
- 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);
- Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso;
- Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, na higienização de equipamentos e utensílios;
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados;
- Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente. Na impossibilidade de o estabelecimento possuir água quente, deverão ser utilizados utensílios descartáveis para servir os alimentos.

4.1.4 Áreas de produção de alimentos

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

4.1.5 Refeitórios

- Estimular os trabalhadores e usuários a higienizar as mãos conforme o anexo A, antes e depois de entrar no restaurante/lancheonete;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos trabalhadores durante permanência no estabelecimento;
- O uso de máscara é obrigatório;
- Mesas e/ou cadeiras devem respeitar o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas;

- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de no máximo 50%. Recomenda-se utilizar somente um dos lados da mesa, ou alternar os lados, como forma de evitar que as pessoas fiquem frente a frente;
- É proibido aos usuários reposicionar o mobiliário;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada usuário com álcool 70%. Recomenda-se a identificação com o aviso “ASSENTO HIGIENIZADO / MESA HIGIENIZADA”;
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do local, de maneira a respeitar o distanciamento mínimo de dois metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por usuário;
- Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de 2 metros;
- Nos ambientes com sistema de buffet, recomenda-se que os estabelecimentos deverão direcionar copeiras (os) utilizando os EPIs como touca e máscara, para realizar a distribuição da alimentação aos usuários, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo;
- Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são ofertados aos usuários, devem ter protetores salivares e barreira física para garantir a proteção dos alimentos;
- Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado;
- Todos os temperos (açúcar, adoçante, canela, sal e molhos em geral) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Fica proibido uso de *dispensers* de temperos (azeite, vinagre, molhos), saveiros, farinheiras compartilhadas e objetos de decoração na mesa;
- É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia;
- Todos os talheres devem ser embalados individualmente em embalagem de papel ou plástico;
- Os guardanapos devem ser embalados individualmente em embalagem de papel ou plástico, fica proibido o uso de porta-guardanapos em mesas neste período;

- Aumentar a assiduidade de higienização das áreas de maior movimento, abrangendo os banheiros. É recomendado, que seja feita a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa, de acordo com o procedimento operacional padronizado incluindo as novas regras de prevenção à Covid-19, de acordo com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade, a realização da limpeza deve ser imediata;
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários (pias, banheiros, balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- Utilizar coletores de lixo com tampa, sem acionamento manual, realizando a retirada constante dos resíduos;
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável;
- Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, nunca colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do usuário;
- Disponibilizar sacos plásticos aos usuários, quando eles não possuírem local adequado para armazenar a máscara de proteção durante a refeição;
- É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição;
- Afixar os seguintes cartazes e informações educativas em locais de fácil visualização: Uso obrigatório das máscaras (anexo B), lavagem das mãos (anexo A), etiqueta respiratória (anexo D) e orientações aos usuários conforme descritas no tópico de educação em saúde;
- As instalações sanitárias dos usuários/visitantes devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como: papel higiênico, sabão líquido inodoro antisséptico, álcool gel 70% e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;
- Em relação aos banheiros para os usuários, recomenda-se o distanciamento de 2 metros, com marcação no piso, evitando aglomeração;

- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do usuário. Todos os materiais usados pelos usuários devem ser higienizados entre um atendimento e outro;
- Deve ser estimulado o pagamento com cartões, seguindo a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada usuário nas filas, a fim de evitar a aglomeração nos caixas;
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser envoltas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

4.2 *Refeições transportadas*

- O veículo para transporte das refeições deverá ser de uso exclusivo para este fim e deve ser licenciado pela vigilância sanitária (laudo de inspeção sanitária);
- Os entregadores deverão se apresentar em condições de higiene e devidamente uniformizados;
- Os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão ser atualizados, incluindo as novas regras de prevenção da Covid-19;
- Reforço das rotinas de higienização nos veículos de transporte das refeições, aumentando a frequência de lavagem das superfícies de maior contato e caixas térmicas (hot box);
- Reforço do protocolo de cuidados a saúde do trabalhador responsável pelo veículo, seguindo com rigor as instruções sobre higienização das mãos a cada entrega, etiqueta respiratória e o uso de EPIs;
- Antes da montagem das refeições para transporte, elas devem estar em temperatura máxima (em torno de 85°C), após a montagem, em torno de 70 °C;
- Alimentos refrigerados devem ser transportados em temperatura segura de até 5°C;
- Acondicionar as refeições e alimentos em recipientes adequados, tipo “hot box” ou “coolers” ou containers plásticos, a fim de manter temperatura adequada e separação necessária;
- As embalagens devem ser bem fechadas e protegidas, íntegras e devidamente identificadas;

- O transporte do alimento preparado, da distribuição e entrega até o consumo, deve ocorrer em condições que assegurem a manutenção do rigor no controle do binômio tempo-temperatura, garantindo a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- O controle de temperatura das refeições deve ser realizado por meio do uso de termômetro, calibrado e de fácil leitura, na saída da empresa de prestações de serviços de alimentação e na chegada ao local definido na Instituição. As informações deverão ser registradas.

4.3 *Serviço de alimentação hospitalar*

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

Por se tratar de um ambiente hospitalar, em que são executados serviços essenciais, o Restaurante a quilo do IFF, cuja clientela em sua maioria é constituída por trabalhadores do hospital, não teve suas atividades interrompidas, com o início da pandemia. O mesmo aconteceu com o Refeitório de Acompanhantes, próximo ao restaurante a quilo, onde são servidos, diariamente desjejum, almoço e jantar, aos acompanhantes dos pacientes internados. O restaurante dispõe também de uma Cantina, para lanches e venda de alguns alimentos, que também manteve suas atividades.

Com a pandemia da Covid-19, diversas providências foram tomadas, a fim de minimizar os riscos de contaminação de nossos usuários e trabalhadores dentro dos nossos refeitórios e imediações. 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, as pessoas 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:

- Diminuição do número de lugares nos refeitórios com a retirada de cadeiras, disponibilizando apenas duas cadeiras em cada mesa e mantendo o espaçamento entre elas;
- Controle na entrada do número de usuários por vez;
- Controle da fila de espera, por fora do Refeitório, de forma consistente, com o aconselhamento de distanciamento físico de no mínimo 1m de distância;
- Marcação no chão para facilitar a conformidade com o distanciamento físico de 1m, especialmente nos balcões de distribuição e nos caixas;
- Limpeza e sanitização das mesas e cadeiras a cada troca de usuário;
- Manutenção periódica e programada dos aparelhos de ar condicionado;
- Utilização de máscaras e protetor ocular por trabalhadores em contato com os usuários;
- Colocação de cartazes sinalizando a necessidade de realizar as refeições de forma breve, a fim de disponibilizar o lugar para outros usuários.

OBS.: Os caixas para pagamento já possuem barreiras de acrílico.

No Restaurante a quilo:

- Adaptação de proteção de plástico incolor nos balcões de distribuição como barreira física;
- Distribuição das refeições por copeiras, devidamente paramentadas;
- Entrega, por trabalhadores da empresa, de bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos, aos clientes ao final de toda distribuição;
- Disponibilização de sobremesas em embalagens descartáveis tampadas, pesadas e precificadas. O usuário somente terá que escolher, visualmente, a embalagem e a copeira colocará na bandeja;
- Todos os itens como sal, talheres, copos etc., serão colocados na bandeja pelo trabalhador responsável pela pesagem das refeições;
- 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;
- Orientação aos usuários para realização da higienização das mãos, no lavatório existente no próprio restaurante, antes de começar a se servir;

- Disponibilização de *dispensers* de álcool 70% em gel, na entrada do refeitório, após o porcionamento das refeições e no balcão dos caixas de pagamento;
- Retirada das garrafas térmicas de cortesia de chá e café.

No Refeitório de Acompanhantes:

- Adaptação de proteção de plástico incolor nos balcões de distribuição como barreira física;
- 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;
- Entrega, por trabalhadores da empresa, de bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos, aos clientes ao final de toda distribuição.

Cozinha dietética (produção das refeições aos pacientes):

- Devido ao processo de coortização do IFF, em que todos os pacientes são considerados suspeitos de estarem com a Covid-19, todas as refeições são fornecidas em embalagens descartáveis, além do uso de utensílios descartáveis;
- A distribuição das refeições é realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95, *face shield* como protetor ocular, toucas descartáveis e capote. As mesmas realizam os procedimentos orientados pelo CCIH do IFF.

Lactário Hospitalar:

- Devido ao processo de coortização do IFF, em que todos os pacientes são considerados suspeitos de estarem com a Covid-19, todos os utensílios do lactário, utilizados pelos pacientes, como copinhos dosadores e bicos de mamadeiras sofrem processos de desinfecção orientados pelo CCIH do IFF.
- A distribuição das dietas é realizada por copeiras paramentadas com máscaras de proteção N95, *face shield*, como protetor ocular, toucas descartáveis e capote. As profissionais realizam os procedimentos orientados pelo CCIH do IFF.

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

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

A cantina readequou seu espaço interno, suspendeu o buffet de refeição e trocou seus utensílios para descartáveis.

Em virtude da atual estrutura física do hospital do INI, que funciona em um prédio histórico construído em 1918, não é possível a instalação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que contemple todas as etapas do processo produtivo de refeições, sendo as refeições preparadas por empresa de prestações de serviços de alimentação em suas instalações e transportadas para o INI, onde são acondicionadas até o momento da distribuição aos pacientes.

Todas as refeições, já são oferecidas em embalagens e utensílios descartáveis, pela ausência de local na copa que contemple fluxo adequado de recebimento de utensílios sujos para lavagem.

Desta forma, os processos foram revisados com o objetivo de garantir maior segurança no fornecimento de refeições aos pacientes hospitalizados. Como parte do plano de contingência do Serviço de Nutrição do INI (Senut INI), foi realizada a revisão do Guia prático para manipuladores e ambientes hospitalares, para auxiliar os fiscais de contrato quanto a 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.

Em maio deste ano, 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. 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 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. Foram usados os mesmos processos do plano de contingência descrito acima.

4.4 *Salas de convivência e copa destinada aos trabalhadores*

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

Sendo assim, esses espaços e/ou ambientes alimentares são importantes para saúde do trabalhador. No entanto, no contexto da pandemia causada pelo Sars-CoV-2, se torna fundamental elaborar recomendações para o uso seguro desses ambientes alimentares e que busque ao máximo a redução da disseminação do vírus no ambiente de trabalho, tornando esses ambientes alimentares seguros para a utilização dos trabalhadores.

Abaixo seguem as orientações para estes espaços:

- Mesas e/ou cadeiras devem respeitar o espaçamento mínimo de 2 metros de distância entre elas;
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de no máximo 50% e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de 4 metros por usuário;
- Colocar faixas no chão a fim de identificar o dimensionamento;
- É proibido aos usuários reposicionar o mobiliário;
- O usuário, antes de entrar nos ambientes, deverá realizar a lavagem das mãos;
- O uso de máscara é obrigatório, só é permitido sua retirada durante a refeição, neste momento, a máscara deverá ser guardada em saco de plástico durante a refeição. É proibido colocar a máscara nas mesas, cadeira ou qualquer outra superfície nestes locais;
- Para desinfecção (diminuição da quantidade de micro-organismos) 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;

- Fica proibido os *dispensers* de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros, açucareiro, farinhas compartilhadas e qualquer objeto de decoração sobre a mesa;
- Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado;
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável, copos, canecas ou garrafas, todos individuais e higienizados;
- A equipe de limpeza responsável por estas áreas deverá aumentar a assiduidade de higienização principalmente nos horários de maior movimento. É recomendado que seja realizada a limpeza de manutenção no mínimo a cada 2h e a limpeza mais completa de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado incluindo as novas regras de prevenção à Covid-19, de acordo com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade a realização da limpeza deve ser imediata;
- Para o descarte das máscaras seguir as orientações de descarte de máscaras descritas no anexo C;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para os usuários durante permanência nestes ambientes;
- Disponibilizar lavatórios e dispensadores com sabão antisséptico para lavagem das mãos e papel branco não reciclado para secagem das mãos;
- As embalagens/potes/marmitas deverão seguir as orientações descritas para armazenamento na geladeira: as marmitas não podem ser guardadas na geladeira ou refrigerador em sacos plásticos ou bolsas térmicas, pois estes podem servir de veículo para contaminação de outros alimentos, o recipiente onde a comida está armazenada deverá estar bem vedado para garantir o controle higiênico sanitário adequado do alimento e, assim, evitar doenças transmitidas por alimentos (DTA), os recipientes deverão estar identificados com nome e data de fabricação e validade, destacando que refeições prontas são válidas por 1 dia.

Exemplo de identificação de embalagens/potes/marmitas:

Produto: Refeição pronta do Trabalhador:
“Carmen”.

Data de Fabricação: 05/07/2020.

Data de Validade: 05/07/2020.

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

4.5 *Recebimentos de alimentos*

- Ao solicitar refeições, procure escolher locais em que tenha confiança quanto às práticas de higiene e segurança alimentar. Sempre que possível opte pelo pagamento no cartão online, para evitar o contato com a máquina do cartão. Seguindo a higienização das mercadorias descritas neste documento, podemos seguir o mesmo passo, no caso de alimentos prontos para consumo;
- No recebimento, é importante que o trabalhador verifique se a embalagem está bem vedada;
- Antes da higienização dos produtos, sempre lave as mãos com água e sabão;
- Sempre que possível, descarte as embalagens dos alimentos e guarde em recipientes limpos identificados com data de validade, a fim de evitar o consumo de alimentos violados e/ou vencidos (exemplo: refeições prontas: transferir para pratos ou potes higienizados e descartar a embalagem. As embalagens que podem ser lavadas como garrafas, latas e plástico podem ser lavadas com água e sabão);
- Para embalagens que não podem ser lavadas, pode utilizar o álcool 70%;
- Após a higienização, lave as mãos com água e sabão.

5. **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 (Anvisa), as medidas de proteção servem como barreira na prevenção do contágio e propagação do vírus.

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

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

Orientações para descarte de resíduos

- Os resíduos orgânicos (restos de alimentos orgânicos) e inorgânicos (plástico, metal e vidro, por exemplo) devem ser depositados em coletores específicos;
- As máscaras reutilizáveis que extrapolaram o limite de uso, perda de elasticidade ou qualquer deformidade devem ser descartadas em coletores específicos, caso não tenha coletores específicos realize o descarte como descrito no anexo C;
- As máscaras de TNT não devem ser reaproveitadas, precisam ser descartadas imediatamente após o uso;
- As máscaras precisam ser colocadas em sacos plásticos 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 fáceis de higienização e transporte.

6. Reuniões e eventos

Conforme a Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020, que estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da Covid-19 nos ambientes de trabalho, reuniões e eventos presenciais devem ser evitados.

7. 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. Afixar os seguintes cartazes nos ambientes:

Lavagem das mãos (anexo A);

Uso de máscara obrigatória (anexo B);

Etiqueta respiratória (anexo D);

Descarte correto das máscaras (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 disponível para download através do Link de acesso: <https://portal.fiocruz.br/coronavirus/material-para-download>

8. Referências

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

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 18 de 2020, de 6 de abril de 2020**. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>.

Acesso em: 10 de jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 47 de 2020**. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível

em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e>.

Acesso em: 15 de jun de 2020 .

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 48 de 2020**. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437>. Acesso em: 15 de jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 49 de 2020**. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589>. Acesso em: 15 de jun de 2020.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Resolução nº 600, de 23 de maio de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Conselho

Federal de Nutricionista; 23 mai 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>. Acesso em: 15 jun de 2020.

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

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

BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. **Portaria Conjunta nº 20, de 18 de Junho de 2020**. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). (Processo nº 19966.100581/2020-51).

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

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). **Guia prático de orientações para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da Fiocruz**. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_d_e_alimento_novaversao0506_final.pdf>. Acesso em: 28 de jun de 2020.

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

BRASIL. Ministério da Saúde/Gabinete do Ministro. **Portaria nº 1.565, de 18 de Junho de 2020**. Estabelece orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à

mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

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

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

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

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). **COVID-19 e a Segurança de Alimentos: Orientações para empresas do setor de alimentos Orientações provisórias**. Folha informativa. Disponível em:

<https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875>. Acesso em: 10 de junho de 2020.

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

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

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

ANEXOS

Anexo A - Lavagem das mãos.

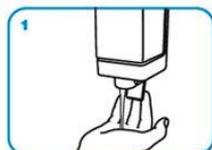
Covid-19 | Novo coronavírus

A melhor prevenção é a lavagem correta das mãos

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



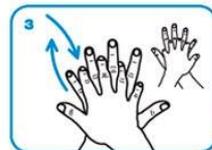
Molhe as mãos com água



Aplique sabão por toda a mão



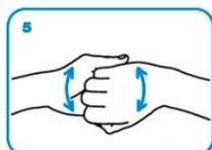
Esfregue as palmas das mãos



Coloque a mão direita sobre a esquerda e entrelace os dedos. Faça a mesma coisa com a mão esquerda sobre a direita.



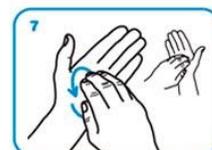
Entrelace os dedos com as palmas das mãos viradas uma para a outra



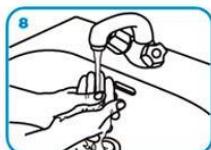
Feche as mãos e esfregue os dedos



Esfregue os dedos polegares



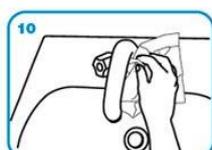
Faça movimentos circulares nas palmas das mãos



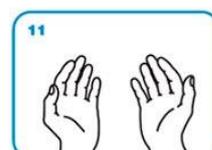
Enxágue as mãos com água



Seque as mãos com papel



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



...e suas mãos estarão seguras.

Fonte: Organização Mundial da Saúde (OMS)



Ministério da Saúde

FIUCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

fiocruz.br/coronavirus

#SaúdeRespiratória #HigieneÉPrevenção



Anexo B - Uso obrigatório de máscaras.

É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARAS

DECRETO MUNICIPAL (RJ) Nº 47.375 DE 18.04.2020



EU TE PROTEJO

VOCÊ ME PROTEGE

Coordenação-Geral de Infraestrutura dos Campi
www.cogic.fiocruz.br



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.

IGM 63

Ministério da Saúde
FIUCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz
Instituto Gonçalo Moniz

120
ANOS
PATRIMÔNIO DA SOCIEDADE BRASILEIRA

Covid-19 | Novo coronavírus

Como reduzir o risco de infecção?

O que é o novo coronavírus?

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

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

O que você pode fazer?

1



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

2



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

3



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

Fonte: Organização Mundial da Saúde (OMS)



Ministério da Saúde
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

fiocruz.br/coronavirus
#SaúdeRespiratória #HigieneÉPrevenção



