

**RECOMENDAÇÕES PARA A 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**



ORGANIZAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

Marcelo Lopes da Ponte

Presidente

Garigham Amarante Pinto

Diretor de Ações Educacionais

DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS

COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SBS, Quadra 2, bloco F, 4º andar – Edifício FNDE
CEP. 70.070-929 – Brasília – DF

COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Luciana Mendonça Gottschall

COORDENADORA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Solange Fernandes de Freitas Castro

ORGANIZAÇÃO DO DOCUMENTO TÉCNICO

Solange Fernandes de Freitas Castro – COSAN/FNDE
Elke Stedefeldt – DMP/UNIFESP
Amábela de Avelar Cordeiro – UFRJ

EQUIPE TÉCNICA COSAN

Cassia Augusta Amaral Buani
Gabriela Pires Trindade
Isabela Cristina de Castro Alves
Solange Fernandes de Freitas Castro
Vanessa Manfre Garcia de Souza

GRUPO TÉCNICO

Amábela de Avelar Cordeiro – UFRJ/Campus UFRJ Macaé
Ana Lúcia de Freitas Saccol – UFN
Anna Carla Cavalcante Luna dos Santos – Responsável Técnica de Maceió/AL
Ariene Silva do Carmo – CGAN/MS
Cristiane Tavares Matias – PPGNUT/UNIFESP
Elke Stedefeldt – DMP/UNIFESP
Iracema Ferreira de Moura – CGAN/MS
Juarez Calil Alexandre – CFN
Liana Jayme Borges – CECANE UFG
Luciana Yuki Tomita – DMP/UNIFESP
Luisete Moraes Bandeira – OPAS/OMS
Maria Sineide Neres dos Santos – DAPAE/FNDE
Michele Lessa Oliveira – CGAME/FNDE
Mirelly dos Santos Amorim – PPGNUT/UNIFESP
Renata Alves Monteiro – CRN 1
Renata de Araújo Ferreira – GIALI/GGFIS/ANVISA
Simoni Urbano da Silva – CEPAE/UFG
Thaísa Anders Carvalho Souza – CECANE UFG
Vivian Zollar – PPGECS/UNIFESP

REVISÃO TÉCNICA

Felipe Reis Rodrigues Nutricionista – IFSP/Campus Avaré
Luciana Maldonado – UERJ
Maína Pereira – CAE/DF
Milton Cabral de Vasconcelos Neto – FUNED/MG

CAPA E DIAGRAMAÇÃO

Saulo F. Cardoso – Ascom/FNDE

RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

ESTE MATERIAL PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES EM FUNÇÃO DO CALENDÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DA PANDEMIA COVID-19 E DE NOVAS PESQUISAS CIENTÍFICAS NA ÁREA. ATENTAR À VERSÃO DA PUBLICAÇÃO. VERSÃO 1 - SETEMBRO DE 2020.

APRESENTAÇÃO

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN - Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso às outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A alimentação é um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a SAN da população (BRASIL, 2006; BRASIL, 2011).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), é um programa do Governo Federal na área de alimentação e nutrição, sendo considerado um eixo das políticas públicas específicas destinadas a promover a SAN dos estudantes das escolas públicas brasileiras.

O PNAE está presente nos 5.570 municípios brasileiros, atendendo, de forma universal, a mais de 40 milhões de estudantes da educação básica durante o período de permanência nas unidades escolares, que somam em torno de 150 mil escolas, incluindo as federais, filantrópicas e comunitárias conveniadas com o poder público. O Programa prevê o fornecimento de alimentos saudáveis, de qualidade, seguros do ponto de vista sanitário e a utilização de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

Frente à pandemia da COVID-19, em resposta ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância nacional e internacional, o Ministério da Saúde (MS) determinou medidas de isolamento, resultando na suspensão temporária das aulas em inúmeras unidades da Federação. Após cerca de 5 meses, tem-se, neste momento, a sinalização de algumas unidades da Federação do retorno gradual das atividades escolares presenciais.

Como Programa suplementar à educação, garantido constitucionalmente e provido financeiramente pelo FNDE, a alimentação escolar, por meio do PNAE, deverá ser promovida, com todos os cuidados sanitários necessários, visando minimizar o risco de transmissão do novo coronavírus (SARS-Cov-2) para a comunidade escolar e observando a garantia das determinações da legislação vigente.

Diante do exposto, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), da Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, no FNDE, entende que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da COVID-19 com o retorno dos estudantes às aulas presenciais. A COSAN é a área técnica que possui competência regimental de prestar apoio técnico aos estados, municípios, Distrito Federal e à rede federal na execução do PNAE, quanto aos aspectos de Alimentação e Nutrição e da SAN.

Em razão disso, foi proposta a instituição de um Grupo de Trabalho (GT) com órgãos, entidades parceiras e pessoas com expertise no tema para a elaboração deste documento intitulado: ‘Recomendações para a execução do PNAE no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos’.

O GT teve como objetivo apoiar a elaboração de recomendações técnicas para a execução das atividades do PNAE, quando houver o retorno às atividades escolares presenciais e de acordo com as decisões dos governos municipais, estaduais e do Distrito Federal, embasadas em dados científicos e experiências internacionais, que

orientem a execução do programa em condições sanitárias adequadas à situação epidemiológica da pandemia. O GT teve como principal desafio propor alinhamento conceitual e técnico entre as diretrizes dos protocolos sanitários e as diretrizes que embasam o PNAE, para que pudesse contribuir para a harmonização das recomendações a serem adotadas no retorno às atividades escolares na perspectiva sanitária, de SAN e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Considerando a competência da COSAN, este documento pretende contribuir para a tomada de decisão dos gestores públicos, secretários(as) de educação, assim como dos responsáveis técnicos e equipe responsável pela condução do Programa de Alimentação Escolar.

Cabe destacar que o exercício do controle social é de extrema importância para zelar pela concretização da SAN dos escolares. Dessa forma, considerando todo o contexto delicado da pandemia, o Conselho de Alimentação Escolar deve continuar atuante em suas atribuições, especialmente no monitoramento e fiscalização da utilização dos recursos públicos repassados pelo FNDE, da qualidade da alimentação, das condições estruturais e sanitárias das unidades escolares, cuidando para que haja sucesso na execução do PNAE.

LISTA DE ABREVIATURAS

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

COSAN: Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

COVID-19: CO (Corona), VI (Vírus), D (Disease = doença) e 19 (ano que surgiu: 2019)

DHAA: Direito Humano à Alimentação Adequada

DTA: Doença Transmitida por Alimentos

EAN: Educação Alimentar e Nutricional

EPI: Equipamentos de Proteção Individual

FAO: Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

FNDE: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

GT: Grupo Técnico

LOSAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento

MEC: Ministério da Educação

MS: Ministério da Saúde

OMS: Organização Mundial da Saúde

PNAE: Programa Nacional de Alimentação Escolar

POP: Procedimento Operacional Padronizado

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional

UANE: Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares

UNDIME: União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação

NUVENS DO SABER

BOAS PRÁTICAS

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

BLOQUEIO TOTAL (LOCKDOWN)

Nível mais alto de segurança; todas as entradas do perímetro são bloqueadas e ninguém tem permissão de entrar ou sair do perímetro isolado.

DESINFECÇÃO

Refere-se ao uso de produtos químicos para eliminar microrganismos em superfícies.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

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

DISTANCIAMENTO SOCIAL AMPLIADO

Estratégia não limitada a grupos específicos, esta medida restringe ao máximo o contato entre pessoas.

DISTANCIAMENTO SOCIAL SELETIVO

Apenas alguns grupos ficam isolados, sendo selecionados aqueles que apresentam mais riscos de desenvolver a doença ou que podem apresentar um quadro mais grave.

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Aquela que tem contato direto com o alimento.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem sem contato direto com o alimento e que envolve a embalagem primária.

HIGIENIZAÇÃO

Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

HIPOCLORITO DE SÓDIO

Substância à base de cloro presente em soluções frequentemente utilizadas para desinfecção.



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



Restrição de atividades ou separação de pessoas que foram presumivelmente expostas à doença, mas que não estão doentes. Pode ser aplicada em nível individual ou coletivo.



Caracterizam as matérias-primas, materiais descartáveis e produtos de limpeza.



Produtos destinados à desinfecção e higienização.



Remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies.

INTRODUÇÃO

Neste momento, para as redes de ensino que optaram por voltar às aulas presenciais, outras recomendações devem ser acrescentadas às demandas com as quais a comunidade já convivia: agora relacionadas à garantia da segurança sanitária no espaço escolar, advindas da pandemia da COVID-19.

Na perspectiva sanitária, não há evidências epidemiológicas do risco da transmissão da COVID-19 por alimentos. Entretanto, o contato com superfícies e utensílios contaminados pode ser um aspecto importante na transmissão do novo coronavírus (SARS-Cov-2).

Quando há insuficiência de evidências científicas sobre o risco, obrigatoriamente, deve-se seguir o Princípio da Precaução na gestão do risco. Para a Organização Pan-Americana da Saúde (2008) *“quando as relações de causa e efeito sobre uma determinada exposição e um efeito adverso à saúde ainda não estão cientificamente identificadas, deve ser praticado o princípio da precaução, que nada mais é do que a garantia contra os riscos que não podem ser ainda identificados segundo o estado atual do conhecimento, conseqüentemente, medidas preventivas devem ser aplicadas”*.

Considerando a Lei nº 13.666/2018, que alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e que determina a inserção do tema Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nos currículos do ensino fundamental e médio, as atividades de EAN devem ser mantidas, resguardando-se todas as recomendações e procedimentos para a segurança sanitária da comunidade escolar.

Assim, este documento abordará as recomendações para a execução do PNAE no retorno às aulas presenciais durante a pandemia da COVID-19, sob um olhar convergente que atenda às demandas da EAN e da segurança dos alimentos no ambiente escolar.

Na decisão da retomada das aulas presenciais e na implementação das medidas sanitárias, os gestores escolares precisam estar atentos ao número de trabalhadores e às suas condições de trabalho, principalmente daqueles que atuam na limpeza do ambiente e na manipulação dos alimentos, de forma a preservar a saúde física e mental da equipe, de acordo com a Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020, do Ministério da Economia e da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. Sendo de responsabilidade da Secretaria de Educação (Seduc), da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação, do nutricionista responsável técnico e demais nutricionistas.

A Resolução nº 06/2020 recomenda ainda que as ações de EAN devem integrar o processo de ensino e aprendizagem, perpassando de maneira transversal o currículo escolar, na abordagem do tema alimentação e nutrição e no desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da SAN.

No contexto do PNAE, as ações de EAN devem considerar as realidades concretas e favorecer a troca de saberes acadêmicos e populares, promovendo o avanço da SAN e a compreensão da alimentação adequada e saudável como um direito que deve ser respeitado, protegido, promovido e garantido.

Além dos conteúdos tradicionais, o momento atual representa a oportunidade para tratar a alimentação como prática social, que sofre influência das condições externas ao indivíduo, como, também, repercute no meio social. Sendo, portanto, importante que sejam considerados os desafios que a pandemia da COVID-19 impôs à alimentação e à manutenção da saúde de toda população mundial e, em especial, no território nacional. Sugere-se que sejam destacadas estratégias educativas que, para além de abordarem a segurança sanitária e a saúde, possam refletir sobre o acesso, a produção, a distribuição e comercialização dos alimentos, ou seja, sobre o sistema alimentar, a sustentabilidade, a cultura alimentar e a culinária, como recomendado no Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas

Públicas, e, ainda, a tomada de decisão sobre o comer neste momento, orientada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e pelo Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, que são documentos normativos e orientadores para as ações de EAN.

É importante salientar que no planejamento e na execução das ações de EAN seja considerado o contexto em que estão inseridos os integrantes da comunidade escolar. A tensão psicológica provocada pela pandemia, seja pelo medo de contágio ou por conhecer ou conviver com pessoas que tenham complicações provocadas pela COVID-19, pode influenciar o processo de execução e o êxito destas ações.

Uma estratégia importante para as ações de EAN desenvolvidas pelos nutricionistas que compõem o quadro técnico do PNAE é a formação dos professores, em especial neste momento em que se deve evitar aglomerações. A formação dos professores sobre alimentação e nutrição, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira, pode potencializar e capilarizar as ações de EAN na escola. O professor consegue inserir a temática em diferentes oportunidades do currículo e de acordo com a maturidade de cada turma. Para isso, podem ser aproveitados momentos de formação pedagógica e de conselhos de classe organizados pelas escolas. Além disso, elaborar e divulgar informativos aos responsáveis nas mídias sociais e/ou em murais da escola ou em grupos de pais também pode ser uma estratégia interessante para este período.

A seguir são apresentadas recomendações gerais para adaptação das atividades de EAN. Logo depois, alguns exemplos de estratégias pedagógicas selecionadas dos livros da primeira e segunda edições da Jornada da Educação Alimentar e Nutricional, promovida pelo FNDE em 2017 e 2018, e sugestões adaptadas do Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil e Ensino Fundamental I, com sugestões de adaptações, que consideram as recomendações das autoridades sanitárias. Porém, **recomenda-se que sejam revisadas sempre considerando as diversidades e especificidades das escolas e as orientações das autoridades sanitárias locais.**

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- Orientar diariamente os escolares sobre as normas adotadas pela escola para a alimentação, quanto à higienização de mãos (consultar protocolo 9) e ao uso de máscaras no momento da refeição (consultar protocolo 16),

- Esclarecer as dúvidas dos escolares relacionadas às formas de contágio e à alimentação, o ato de se alimentar e o ambiente em que a refeição é realizada, ressaltando a importância das orientações das autoridades de saúde quanto à higienização de mãos e ao uso correto de máscaras;

- Esclarecer sobre as medidas adotadas para a produção de alimentos seguros frente à COVID-19, em específico sobre a saúde dos manipuladores, práticas de manipulação, higienização, armazenamento, preparação e consumo dos alimentos;

- Esclarecer os escolares sobre a necessidade de adaptação das atividades de EAN, tendo em vista as recomendações de higienização das mãos, uso de máscaras e manutenção do distanciamento como procedimentos importantes para a segurança de todos;

- Orientar a higienização das mãos antes do início das atividades, quer sejam individualizadas ou não. Os espaços deverão ser limpos e as superfícies de contato sanitizadas a cada troca de grupos;

- O gestor escolar, professores e/ou nutricionistas podem adotar estratégias de comunicação para saúde, a fim de divulgar suas experiências e procedimentos adotados, dirigidos à comunidade escolar e outras audiências. Exemplos: cartazes, folhetos, boletins informativos (online/impressos), informes aos pais/responsáveis, mensagens com imagens/vídeos para grupos de transmissão de mensagens por aplicativo das turmas, divulgação no perfil das mídias sociais da escola, exposição oral.

- Incentivar a comunicação prévia sobre a existência de sintomas semelhantes à COVID-19, tais como: temperatura maior à preconizada pelo órgão regulador, tosse, desconforto respiratório, dor de garganta, dores no corpo, alteração de paladar ou olfato, diarreia, vômitos, conjuntivite, coriza, fadiga, diminuição do apetite;

DESTACA-SE A IMPORTÂNCIA DA ESCOLA NA ORIENTAÇÃO E ESCLARECIMENTOS À COMUNIDADE ESCOLAR. SALIENTA-SE A NECESSIDADE DE SEREM CONSIDERADAS INFORMAÇÕES DE FONTES CONFIÁVEIS.

RECOMENDAÇÕES PARA ADAPTAÇÃO DAS AÇÕES DE EAN:

- Valorizar as atividades que possam ser realizadas de forma individual, mantendo o distanciamento e o uso de máscaras preconizados pelas autoridades locais. Alguns exemplos: roda de conversas, exibição de vídeos, elaboração de produções artísticas e de cartazes/murais, jogos como bingo, dominó, tabuleiro, jogo da memória (gigantes) e teatro de fantoches;

- Confeccionar as peças de jogos (bingo, jogo da memória, dominó e tabuleiro) de material plastificado para que possam ser higienizadas antes e após o uso (consultar protocolo 2A);

- As atividades em grupo, que não permitam a manutenção do distanciamento e os procedimentos recomendados pelas autoridades locais, devem ser evitados (passeios, visitas de campo e piqueniques);

- As atividades que seriam habitualmente realizadas em campo (visitas a mercados, cozinhas, despensas, hortas, sítios, etc.) podem ser adaptadas, quando possível, usando vídeos ou fotos/imagens ou pesquisas para serem feitas em casa:

- Convidar uma pessoa que atua nos locais em que se faria a visita para participar da atividade “Programa de Entrevista”, por meio da qual pode ser promovido um diálogo com os escolares sobre as experiências profissionais ou pessoais (trabalhadores que comercializam alimentos, cozinheiras, produtores rurais, etc.) relacionadas ao espaço que se pretendia visitar. Esta atividade poderá ser realizada na sala de aula ou em ambiente aberto. Os escolares podem pesquisar sobre o tema, elaborar perguntas e se organizarem para serem entrevistadores;

- A visita ao mercado poderá ser adaptada usando-se encartes de divulgação de alimentos, dando preferência àqueles que apresentem opções de alimentos *in natura* e, preferencialmente, livres de

propaganda. Outra opção seria a elaboração coletiva de um Mapa Falante sobre o ambiente alimentar no entorno da escola.

- Para as atividades que envolvam uso de alimentos e degustação, tais como oficina culinária e oficina dos sentidos, recomenda-se o uso dos alimentos do PNAE, devidamente higienizados (consultar protocolo 14A). A degustação deverá ser realizada por meio de porções, servidas individualmente, e utensílios de uso escolar individual. A higienização dos utensílios deverá seguir as normas e procedimentos estabelecidos para a alimentação escolar (consultar protocolo 2B);

- O compartilhamento de objetos, como materiais escolares (canetas, lápis, borrachas, tesouras, apontadores, cola, etc.), não são recomendados. Havendo a necessidade de compartilhamento de materiais, recomenda-se adotar procedimentos de higienização de objetos antes e após ao uso (consultar protocolo 2A);

- Atividades que sejam realizadas diretamente no chão/piso não são recomendadas. Preferir o uso de cadeiras, mantendo o distanciamento físico recomendado.

Seguem abaixo alguns exemplos de estratégias educativas habitualmente utilizadas nas ações de EAN realizadas no âmbito escolar, seguidas de sugestões de adaptação, considerando os procedimentos preconizados pelas autoridades sanitárias:

- **Atividades com embalagens de alimentos** – É comum o uso de embalagens de alimentos em atividades educativas para verificação de mensagens, prazos de validade e lista de ingredientes, entre outras atividades. Os escolares poderão trazer a(s) embalagem(ens) de casa, devidamente higienizadas, sendo orientados a não compartilhá-las. Embalagens reservas poderão ser utilizadas para os escolares que não as trouxeram, evitando o compartilhamento do material entre eles. Neste caso as embalagens deverão ser higienizadas pelo(a) professor(a) e/ou nutricionista, de acordo com os procedimentos adotados para uso de produtos embalados (consultar protocolo 15).

- **Bingo** - Plastificar as cartelas e, para a marcação, usar preferencialmente caneta hidrocor. Não é recomendado o uso de outros materiais para marcação da cartela, tais como grãos ou pedras, a não ser que sejam de uso individual.

- **Germinação de sementes** - Poderá ser feita em casa ou na sala de aula de forma individual. O manejo da atividade deverá considerar as normas de distanciamento.

- **Horta Escolar** - As escolas deverão avaliar cuidadosamente as estratégias de interação dos escolares com a horta, resguardando as recomendações de higienização das mãos, distanciamento, não aglomeração e uso de máscaras. Aquelas que ainda não possuem hortas poderão iniciar pesquisa sobre o tema, usando recursos audiovisuais e/ou convidar pessoas que possam apresentar experiências de outras escolas e/ou desenvolver hortas em garrafas PET, de tal forma que cada aluno possa cuidar da sua própria horta/hortaliça/planta.

- **Jogos (Memória/Dominó/Tabuleiro)** - Adaptar os jogos usando imagens e peças gigantes, que possam ser visualizadas à distância, coladas em papel ou cartolina plastificada e/ou fixadas diretamente na lousa ou no piso da sala ou do pátio.

- **Oficina Culinária** - Pode ser substituída pela demonstração do preparo culinário de alimentos, garantindo o distanciamento recomendado entre os escolares que irão observar a atividade.

A degustação deverá seguir os procedimentos recomendados adotados para a distribuição da alimentação escolar (consultar protocolo 16).

- **Oficina de Sentidos** - Em geral este tipo de oficina serve para que os escolares identifiquem os alimentos e/ou preparações usando os sentidos. Para execução da atividade recomenda-se o uso de kit individual, com alimentos do PNAE inteiros ou partidos. Neste caso um alimento inteiro poderá ser usado como modelo de observação da turma, sem que haja compartilhamento do alimento. A montagem do kit deverá ser feita conforme as recomendações para a manipulação dos alimentos (consultar protocolos 14A e 14B).

- **Produção de materiais (cartazes, murais e varais)** - Recursos muito utilizados nas práticas educativas nas escolas, poderão ser úteis neste momento, desde que possam ser produzidos individualmente e mediados pelo professor e/ou nutricionista, que organizará as produções individuais em exposições coletivas conforme o objetivo da atividade, evitando aglomeração.

- **Teatro de fantoches/dedoches/palitoches** - Os fantoches devem ser manipulados exclusivamente pelo professor ou nutricionista. É importante garantir as condições higiênicas para a sua manipulação, ou seja, antes e após o seu uso, o manipulador deve lavar as mãos e guardá-los embalados em local fechado.

ALERGIA ALIMENTAR E EAN

Algumas atividades de EAN precisam considerar os riscos relativos aos estudantes com alergias alimentares. Então, ao estabelecer protocolos de EAN no contexto da pandemia da COVID-19, é conveniente conciliar os cuidados relativos aos dois cenários: alergias alimentares e coronavírus.

São exemplos de atividades pedagógicas que podem incluir, direta ou indiretamente (contaminação cruzada), o contato com alimentos: aulas em laboratório; visitas de campo; oficinas culinárias; atividades de contagem, classificação e análise sensorial com alimentos; uso de instrumentos musicais (principalmente os de sopro); gincanas e outras atividades em datas comemorativas; uso de materiais recicláveis (caixas de ovos, papelão, caixas de leite, embalagens cartonadas, recipientes de iogurtes).

Outra situação importante do ponto de vista da transmissão do coronavírus e relacionadas às alergias alimentares é a realização de festas e comemorações, pois são momentos em que pode haver aglomeração de pessoas e partilha de alimentos ofertados por alunos. Sabe-se que a alimentação é um processo social e que compartilhar a comida faz parte da nossa cultura, assim como as comemorações propriamente ditas. Mas, especialmente nesse momento, precisamos compreender e observar as recomendações quanto ao distanciamento, distribuição e consumo de alimentos (consultar protocolo 16).

Em síntese, vamos perceber que as recomendações de evitar o contato e de não compartilhar alimentos e objetos previnem a contaminação por coronavírus e também o contato com alérgenos alimentares. Além disso, precisamos identificar os alunos com alergias alimentares, e outras necessidades alimentares especiais, para tê-los em conta no planejamento das ações de EAN, evitando expô-los aos alimentos, embalagens e situações que possam oferecer risco e, principalmente, durante a oferta de refeições na escola.

Saiba mais sobre os cuidados na alimentação escolar relativos às alergias alimentares no **Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais** (FNDE, 2016), [Clique aqui para acessar.](#)

SUGESTÃO DE ATIVIDADES

HIGIENE: FUNDAMENTAL PARA O ALIMENTO SEGURO

(Adaptação da atividade 13 do Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I - A CRIANÇA, OS ALIMENTOS E A ALIMENTAÇÃO NO CURSO DA VIDA, página 55).

Objetivo: Reconhecer a necessidade da higiene na escolha, no armazenamento, no preparo e no consumo dos alimentos para a prevenção de doenças.

Material: Notícias que abordem a contaminação de alimentos, revistas, tesoura, cola, papel, canetas hidrocor ou lápis de cor.

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE:

PARA O 1º E O 2º CICLOS

- Encorajar os educandos que partilhem suas experiências em relação à contaminação de alimentos e suas consequências.
- Problematizar: Já viram um alimento deteriorado? Como a gente reconhece um alimento deteriorado? O que faz um alimento se deteriorar? O que acontece quando a gente come um alimento deteriorado? O que podemos fazer para evitar que um alimento se deteriore?
- Apresentar as “cinco chaves” para uma alimentação mais segura, propostas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), quais sejam: 1) Mantenha a limpeza das mãos, dos equipamentos, dos utensílios e dos locais de preparação de comida para prevenir a contaminação dos alimentos; 2) Separe alimentos crus de alimentos cozidos na hora de prepará-los e armazená-los para prevenir a contaminação cruzada (transferência de microrganismos entre alimentos crus e cozidos); 3) Cozinhe bem os alimentos para matar os microrganismos; 4) Mantenha os alimentos em temperaturas seguras (muito quente ou bem frio) para prevenir o crescimento bacteriano; e 5) Use água e matérias-primas seguras para evitar a contaminação.

PARA O 1º E 2º CICLOS

- Propor uma campanha na escola, começando pela cozinha e pelo refeitório. Convidar os manipuladores de alimentos para conversarem com os escolares na sala de aula.
- Propor que os escolares preparem cartazes com as dicas de higiene e cuidados durante a escolha, armazenamento, preparo e consumo de alimentos. Espalhar os cartazes pela escola.

DIREITO DE COMER

Adaptação da atividade 1, Caderno de atividade Ensino Fundamental I - ALIMENTAÇÃO COMO PRÁTICA SOCIAL, página 64).

Objetivo: Compreender a noção de direitos humanos, reconhecendo a alimentação como um desses direitos.

Organização Prévia:

- Ampliar em papel ou preparar slide com a poesia “Os Direitos da Criança”, de Ruth Rocha.
- Selecionar frases e trechos do poema que estimulem a reflexão e a conversa sobre o tema dos direitos humanos.
- Copiar essas frases ou trechos em tiras de papel e prendê-las em uma árvore desenhada em papel, grande e presa na parede.
- Preparar cartelas de papel com as letras que formam a palavra ALIMENTAÇÃO.
- Colocar as letras embaixo das cadeiras dos educandos, antes da entrada da turma.

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE:

PARA O 1º E O 2º CICLOS

- Ler para os educandos a poesia “Os Direitos da Criança”, de Ruth Rocha. Essa poesia foi inspirada na ideia da universalidade dos direitos humanos, ideia essa consagrada na Declaração Universal dos Direitos Humanos e na Declaração Universal dos Direitos da Criança.
- Propor aos escolares, individualmente, que leiam uma das frases presas na árvore, dizendo se têm esse direito respeitado ou não.
- Valorizar esse momento de exposição dos escolares. Quanto mais falarem, mais organizam os pensamentos.
- Encorajar que inventem outros direitos.
- Propor que façam desenhos para ilustrar o poema de Ruth Rocha, compondo um bonito mural, que possa ficar exposto onde outros colegas da escola vejam.

- Depois, questionar os educandos: E os adultos? Quais seriam seus direitos?
- Listar o que seriam os direitos dos adultos. Quais seriam os direitos de todos, crianças adultos?
- Rever com eles as listas feitas. Faltou alguma ideia? Existem direitos que aparecem nas duas listas? Caso não, estimular a procura por direitos que sejam inerentes a ambos, crianças e adultos.
- Estimular a conversa sobre os direitos humanos. Qual desses direitos seria essencial a todos? Dizer que a resposta está nas letras debaixo das cadeiras. Solicitar que cada um fale a letra que encontrou e escreva-a na lousa de forma aleatória.
- Estimular que descubram qual é a palavra secreta, escrever as tentativas até que formem a palavra ALIMENTAÇÃO.
- Problematizar: por que esse direito é essencial? (Esclarecer o significado da palavra essencial). Serve qualquer alimento? Estimular essa conversa.
- Propor a criação de um acróstico com a palavra secreta encontrada de forma coletiva, escrevendo as sugestões ao lado das letras na lousa, na qual os escolares escrevam como deve ser a alimentação a que todos os seres humanos têm direito.

PARA O 2º CICLO

- Complementar a atividade anterior lendo com os escolares o texto original da Declaração Universal dos Direitos da Criança, publicado pela Organização das Nações Unidas (ONU).
- Em uma segunda leitura, tendo o texto impresso ou escrito, solicitar que marquem e busquem no dicionário as palavras que não conhecem o significado.
- Ajudar na compreensão do texto, relendo e sugerindo significados nas palavras marcadas por eles.

COMER JUNTO

(Adaptação da atividade 1, Caderno de Atividades do Ensino Fundamental I, p. 81.)

Material necessário:

- Imagens de atitudes que favorecem e que dificultam a comensalidade.
- Letras da palavra COMENSALIDADE.

PARA O 1º E O 2º CICLOS

A. Apresentar imagens com atitudes favoráveis em relação à comensalidade (pessoas comendo juntas em diferentes culturas e situações: em torno de uma mesa, no chão, em volta da fogueira, felizes, conversando, na escola, restaurante, em comemorações) e algumas desfavoráveis a ela (pessoas comendo em situações como: de pé, andando na rua, dentro do carro ou de outros meios de transporte, usando o computador, vendo televisão, utilizando o telefone). Incluir imagens que retratem situações de comensalidade no momento atual, por exemplo, comemorações virtuais de aniversários; restaurantes comerciais e refeitórios de escolas que adotaram protocolos de segurança, etc.

B. Solicitar aos educandos que comentem as imagens em relação ao ato de comer: o que lhes chama atenção? Quais são as semelhanças e as diferenças entre elas?

C. Agrupar as imagens em função de sua semelhança em relação ao ato de comer. Que imagens expressam o ato de comer juntos? Que imagens refletem situações de sua rotina na escola e em casa? Acrescentar ainda questionamento a respeito de que imagens refletem situações antes e durante a pandemia.

D. Com base nas orientações sobre o ato de comer e a comensalidade apresentadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, disponíveis no Quadro 9, e nos comentários sobre seu cotidiano, aprofundar a reflexão sobre o tema com os educandos.

E. Problematizar a presença dos aparatos tecnológicos durante as refeições: televisão ligada, celulares sendo acessados entre uma garfada e outra, jogos que não são interrompidos nem mesmo durante um lanche. Tudo isso pode levar as pessoas a comerem mais. Questionar por quê. Problematizar se a pandemia trouxe algumas possibilidades de um uso “favorável” da tecnologia para a prática do comer junto quando não podemos nos encontrar presencialmente com as pessoas de que gostamos.

F. Instigar a reflexão que estimula mudança de postura.

G. Valorizar os aspectos positivos da comensalidade, como as trocas afetivas, a partilha do alimento, o fortalecimento de vínculos.

PARA O 1º CICLO

- H.** Em um segundo momento, propor aos educandos que desenhem algum aspecto do debate que tenha lhe chamado atenção.
- I.** Registrar, em cada desenho, a ideia chave ali retratada e, em papéis adicionais, comentários feitos no decorrer do debate.
- J.** Caso a turma já seja alfabetizada, os próprios educandos podem realizar os registros escritos.
- K.** Compor um mural com os desenhos e as frases.

PARA O 2º CICLO

- L.** Em um segundo momento, propor aos educandos que procurem as letras escondidas embaixo das carteiras, pedir que falem em voz alta (um de cada vez) e que as escrevam aleatoriamente na lousa. Que palavra elas formam? Deixar que eles as descubram. Ajudá-los caso tenham muita dificuldade.
- M.** Ao formar a palavra COMENSALIDADE, instigá-los a inferir o significado.
- N.** Cada educando escreve o significado que acha que a palavra tem.
- O.** Apresentar e discutir o conceito de comensalidade descrito na introdução deste segundo módulo e trabalhar com eles as três orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, destacadas no quadro a seguir.

COMER COM REGULARIDADE E COM ATENÇÃO

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes. Evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.

COMER EM COMPANHIA

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Fonte: (BRASIL, 2014).

SEGUEM ABAIXO SUGESTÕES DE MATERIAIS QUE CONTRIBUEM PARA A DISSEMINAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA:

Versão resumida do guia: [Clique aqui para acessar.](#)

Folder sobre o Guia Alimentar da População Brasileira: obstáculos para uma alimentação adequada e saudável:

[Clique aqui para acessar.](#)

Folder sobre “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável”: [Clique aqui para acessar.](#)

Alimentos Regionais Brasileiros – Ministério da Saúde: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. [Clique aqui para acessar.](#)

Vídeos relacionados ao Guia Alimentar para a População Brasileira:

Princípios do guia: [Clique aqui para acessar.](#)

Alimentos ultraprocessados: [Clique aqui para acessar.](#)

Alimentação *in natura* – minimamente processados: [Clique aqui para acessar.](#)

Habilidades culinárias e o tempo:

[Clique aqui para acessar.](#)

Obstáculo: informações e publicidade:

[Clique aqui para acessar.](#)

Obstáculo: custo e oferta: [Clique aqui para acessar.](#)

Rotulagem: [Clique aqui para acessar.](#)

Importância da comensalidade:

[Clique aqui para acessar.](#)

Cinco dicas imbatíveis para uma alimentação saudável:

[Clique aqui para acessar.](#)

Alimentos processados: óleo, gorduras, sal e açúcar:

[Clique aqui para acessar.](#)

OUTROS MATERIAIS DE REFERÊNCIA:

O livro Educação Alimentar e Nutricional (EAN), publicado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), visa instrumentalizar nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de EAN no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para mais informações: BEZERRA, J.A.B. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018. 120p. [Clique aqui para acessar.](#)

Caderno de Atividades – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável – **Educação Infantil** – Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil/Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. [Clique aqui para acessar.](#)

Caderno de Atividades – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável – **Ensino Fundamental I** – Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I [recurso eletrônico]/Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 128 p. [Clique aqui para acessar.](#)

JORNADAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL:

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Jornada de educação alimentar e nutricional/Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2018. 224 p.

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Jornada de educação alimentar e nutricional/Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2019. 136 p.

MATERIAIS DA JORNADA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL:

PRIMEIRA EDIÇÃO

Livro Jornada EAN 2017

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada EAN / 2018: Tema 1 – Comida de verdade na escola

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada de EAN / 2017: Tema 2 – Alimentos Regionais Brasileiros

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada de EAN / 2017: Tema 3 – Prevenção e Redução de Perdas e Desperdícios de Alimentos

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada de EAN / 2017 : Tema 4 – Horta escolar pedagógica

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada de EAN / 2017: Tema 5 – Agricultura familiar na escola

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada de EAN / 2017: Tema 6 – Atividades lúdicas para o desenvolvimento social e relacionado ao ato de comer

[Clique aqui para acessar.](#)

SEGUNDA EDIÇÃO

Livro Jornada EAN – 2ª Edição

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada EAN / 2018: Tema 1 – Comida de verdade na escola

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada EAN / 2018: Tema 2 – Promovendo a Alimentação Adequada e Saudável no Currículo Escolar

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada EAN / 2018: Tema 3 – Propaganda e publicidade de alimentos para o público infantil

[Clique aqui para acessar.](#)

Jornada EAN / 2018: Tema 4 – Envolvimento da família na alimentação escolar: vamos aprender juntos!

[Clique aqui para acessar.](#)

OUTROS MATERIAIS DE REFERÊNCIA:

ENSINO FUNDAMENTAL II E MÉDIO:

Vídeos e animações do “Comer pra quê?”, série que trata de dez temas e está disponível em versões com e sem legenda. [Clique aqui para acessar.](#)

O material foi desenvolvido especialmente para abordar a promoção da alimentação adequada e sustentável com adolescentes e jovens.

COMER COMO ATO POLÍTICO

[Vídeo - Clique para acessar.](#)

[Animação - Clique para acessar.](#)

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

[Vídeo - Clique para acessar.](#)

[Animação - Clique para acessar.](#)

COME-SE PROPAGANDA?

[Vídeo - Clique para acessar.](#)

[Animação - Clique para acessar.](#)

TODXS JUNTXS E MISTURADXS

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

POR QUE COZINHAR?

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

DE ONDE VEM A COMIDA?

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

VOCÊ JÁ COMEU ÁGUA HOJE?

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

JUNTIN OU RAPIDIN?

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

TEMPOS MODERNOS

[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

COMIDA É PATRIMÔNIO

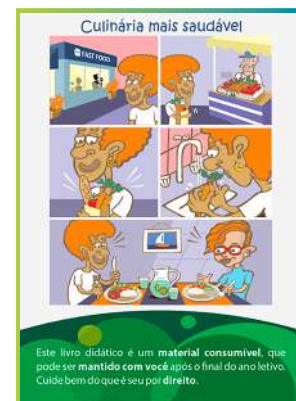
[Vídeo - Clique aqui para acessar.](#)

[Animação - Clique aqui para acessar.](#)

CAPAS DOS LIVROS DIDÁTICOS

Os livros didáticos distribuídos por meio dos PNLD nos anos de 2016 a 2020 apresentam em suas quartas capas mensagens e ilustrações sobre alimentação adequada e saudável. As capas podem servir de inspiração para atividades e discussões importantes sobre as temáticas abordadas pela educação alimentar e nutricional.

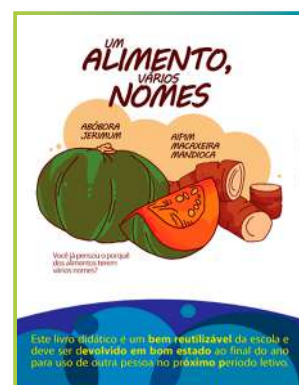
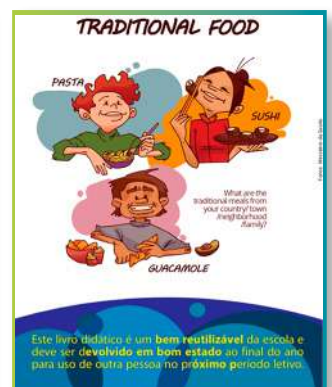
CAPAS DISTRIBUÍDAS PELO PNLD 2018 - ENSINO MÉDIO (EM CIRCULAÇÃO ATÉ O FINAL DE 2020):



**CAPAS DIDÁTICAS PELO PNLD 2019 - ENSINO FUNDAMENTAL I
(EM CIRCULAÇÃO ATÉ O FINAL DE 2021):**



PNLD 2020 - ENSINO FUNDAMENTAL II (EM CIRCULAÇÃO ATÉ O FINAL DE 2022):



OUTROS MATERIAIS:

Caderno de Atividades - Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socio-assistenciais - Material Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional destinado a públicos de diversas faixas etárias. [Clique aqui para acessar.](#)

Comer Bem e Melhor, Juntos - Cardápio de ferramentas para promover a alimentação saudável entre adolescentes, junto às suas famílias e comunidades - Material Unicef destinado aos adolescentes. [Clique aqui para acessar.](#)

CORDEIRO, A.C., LOURENÇO, A.E.P.; PONTES, P.V. (Organizadoras). **Brincar, comer e nutrir: Atividades lúdicas para a educação infantil.** Curitiba: CRV, 2017. 74 p.

MENEZES, M.F., MORGADO, C.M.C., MALDONADO, L.A. (Orgs.) **Diálogos e práticas em educação alimentar e nutricional.** Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

NOBRE, L.N. et al. Livro de atividades para promoção da alimentação saudável na escola: ensino fundamental I. Diamantina: UFVJM, 2020. [Recurso eletrônico]. [Clique aqui para acessar.](#)

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que *os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que cabe às Entidades Executoras ou às Unidades Executoras adotarem medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.*

O GT ORIENTA QUE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR DEVAM SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES QUE JÁ CONSTAM NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. MEDIDAS SANITÁRIAS ADICIONAIS PARA O ENFRENTAMENTO À COVID-19 SÃO RECOMENDADAS E O GT ADOTOU A ESTRUTURA DE ORGANIZAÇÃO DE ITENS DA RESOLUÇÃO Nº 216/2004 (ANVISA), ALÉM DE NORMAS TÉCNICAS E PROTOCOLOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS PARA A CONSTRUÇÃO DOS PROTOCOLOS E INSTRUÇÕES DE TRABALHO APRESENTADOS A SEGUIR.

ORIENTAÇÕES GERAIS

Algumas orientações gerais são apresentadas para auxiliar a comunidade escolar no planejamento de ações antes da retomada das aulas:

- Fixação de cartazes com orientações sobre a prevenção à COVID-19 em locais visíveis;
- Manutenção de todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e salas de aulas;
- Disponibilização de local acessível para a higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e não reciclado, coletor de resíduo (lixeira) dotado de tampa e acionado sem contato manual; e fornecer, como alternativa complementar, solução para higienização de mãos à base de álcool em gel 70%;
- Orientação sobre o correto uso das máscaras;
- Organização da entrada dos alunos para que não haja aglomeração, mantendo a distância preconizada pelos órgãos reguladores em todos os ambientes, internos e externos. Atentar para alunos que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais;
- Aumento da frequência de higienização das áreas comuns e das superfícies de grande contato, por exemplo: corrimãos, sanitários, mesas, maçanetas, entre outros (consultar protocolo 2A). Recomenda-se a frequência mínima de uma vez ao dia ou na troca de turnos escolares;
- Verificação do estoque de produtos vencidos ou com alteração nas suas características e realização do descarte, se necessário;
- Verificação da temperatura de funcionamento dos equipamentos refrigerados (câmaras, freezers e geladeiras) e demais equipamentos à quente;
- Organização do estoque no sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para otimização de uso dos itens próximos da validade;
- Verificação da disponibilidade de sabonete, álcool em gel 70% e papel toalha descartável e não reciclado em quantidade suficiente para adequada higienização das mãos com abastecimento dos dispensers;
- Verificação da frequência de reabastecimento dos dispensers e papelaria, sempre que necessário;
- Verificação do funcionamento das lixeiras com acionamento por pedal e distribuição nos pontos de utilização;
- Verificação da quantidade de utensílios para atender à alimentação nos turnos de distribuição, de forma a garantir que a higienização seja realizada adequadamente (consultar protocolo 2B).

Recomenda-se o registro das etapas acima citadas para análise e, se necessário, mudança das ações.

PROTOCOLO 1: EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Ter especial atenção às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos que 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 e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. As lixeiras devem ser dotadas de tampa e acionadas sem contato manual.

Também devem 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. Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos (consultar protocolo 9).

No ambiente escolar, 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 aumentar a segurança da comunidade escolar, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades.

Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso, conforme Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010. A consulta à regularidade de saneantes pode ser feita [clikando aqui](#).

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. Caso não atenda essa recomendação, a diluição e a mistura dos produtos não

devem ser realizadas nas dependências da unidade escolar, seguindo as normas sanitárias vigentes, sendo necessária a manipulação por profissionais especializados.

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.).

Recomenda-se que o álcool utilizado para desinfecção de mãos seja específico para esse fim, por possuir componentes hidratantes. Ele é diferente do álcool utilizado para higienização de ambientes e superfícies. Essa informação pode ser facilmente verificada no rótulo dos produtos.

ATENÇÃO!

O cloro é uma substância química encontrada em estado gasoso quando em temperatura ambiente e, em seu estado puro, não está disponível para compra no comércio. O cloro é utilizado como matéria-prima na produção de Hipoclorito de Sódio. Não é recomendável comprar produtos identificados como “cloro” no comércio informal.

O Hipoclorito de Sódio é um produto obtido a partir da reação do cloro com uma solução diluída de hidróxido de sódio, também conhecida como soda-cáustica. O produto comercial, utilizado somente pelo setor industrial, é uma solução líquida que contém de 10% a 13% de cloro ativo. Uma forma de expressar a concentração é, por exemplo, “13% de hipoclorito de sódio”, ou ainda dizer “13% de cloro ativo”.

A Água Sanitária, regulamentada pela Anvisa, é uma solução aquosa com a finalidade de desinfecção e alvejamento, cujo princípio ativo é o hipoclorito de sódio ou de cálcio, com teor de cloro ativo entre 2,0 e 2,5% p/p, podendo conter apenas os seguintes componentes complementares: hidróxido de sódio ou de cálcio, cloreto de sódio ou de cálcio e carbonato de sódio ou de cálcio.

Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso. A escolha do produto deve levar em consideração o tipo de superfície. A limpeza deve ser feita unicamente com os produtos indicados pelo fabricante, uma vez que o uso de produtos inadequados pode gerar alteração nas superfícies, transformando-as em futuras fontes de contaminação.

Observar sempre o teor de cloro ativo declarado no rótulo e a indicação de uso. Produtos à base de cloro tendem a perder sua eficiência quando utilizados em superfícies metálicas ou de borracha, além de danificarem a superfície, podendo prejudicar futuras limpezas.

Quando utilizar água sanitária para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos e para a higienização de alimentos, deve-se estar atento para a indicação de uso da água sanitária em alimentos, identificado no rótulo. Há a venda no comércio de algumas marcas de água sanitária sem indicação de uso em alimentos, pois possuem em sua composição o hidróxido de sódio ou porque não foram testadas para essa finalidade. O hidróxido de sódio tem ação corrosiva e tóxica. É sempre necessário verificar no rótulo e nas instruções de uso se há a indicação para desinfecção de alimentos.

PROTOCOLO 2A: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS

Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade. O rótulo do produto ajudará a identificar essas informações. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.).

Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e saneantes de uso geral aprovados pela Anvisa, como a água sanitária.

A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos deve seguir a Instrução de Trabalho 1.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 1: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS:

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Verificar se o equipamento está desligado da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano úmido;
- Passar um pano limpo para secar;
- Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou com pano multiuso, limpo e seco. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios, equipamentos e superfícies já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que o hipoclorito de sódio a 0,1% ou a solução clorada ou o álcool a 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 1000 PPM



2 1/2 COLHERES DE SOPA* DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDAS EM 1 LITRO DE ÁGUA



OU



40 ML DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDOS EM 1 LITRO DE ÁGUA



*Se possível, utilizar um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

IMPORTANTE:

- Frequência: uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário;
- Cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos: o uso frequente de álcool a 70% pode ressecar a superfície desses equipamentos;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após cada troca de aluno;
- Os objetos frequentemente tocados, por exemplo, interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas de escritório, telefones e teclados podem ser desinfetados com álcool a 70% ou saneantes de uso doméstico;
- No caso de superfícies como pisos e paredes, entre outras, use luvas descartáveis para realizar a limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orienta-se a higienização das mãos imediatamente;
- É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados.

ATENÇÃO!

A água sanitária e alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies, quando indicada pelo fabricante. Atente-se que esta solução deve ser usada imediatamente, pois a diluição é instável e degradada pela luz. Caso ainda reste parte da solução preparada, esta deve ser armazenada em frasco opaco. Nunca misture a solução clorada com outros produtos de limpeza, pois pode desencadear reações químicas indesejáveis e perigosas.

Os rótulos contêm instruções para o uso seguro e eficaz do produto de limpeza, incluindo as precauções que se deve tomar ao aplicá-lo, como garantir uma boa ventilação e usar luvas, máscaras e óculos durante o manuseio destes produtos. Uma vez que são produtos químicos com propriedades tóxicas e irritantes à pele, olhos e mucosas.

Para a descontaminação de sangue e fluidos corporais, utilizar o hipoclorito de sódio a 0,5% ou solução clorada 5000 ppm (12 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água **ou** 180 ml de água sanitária diluída em 1 litro de água. Se possível, utilizar um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml).

Para obter esclarecimentos e orientações sobre intoxicações causadas por substâncias perigosas, ligue para o Disque-Intoxicação, serviço criado pela Anvisa que atende pelo número 0800-722-6001.

PROTOCOLO 2B: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Os detergentes e saneantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo).

É necessário:

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies em intervalos de três horas ou menos, se necessário;

- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos e outros animais como roedores, pombos e gatos, tais como: telas milimétricas, borracha de vedação e ralo com sistema de fechamento;

- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm ou álcool a 70% ou ação do calor.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM

1 COLHER DE SOPA* DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDA EM 1 LITRO DE ÁGUA

OU

10 ML DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDOS EM 1 LITRO DE ÁGUA

*Se possível, utilize um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos deve seguir Instrução de Trabalho 2.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 2: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9).

UTENSÍLIOS:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- Esfregar com esponja (fibrção 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).

OU

- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) ou com álcool líquido a 70% diretamente nos utensílios já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% sequem naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar 15 minutos pelo menos para utilizar os utensílios.

Em desinfecção por calor ou em máquinas de lava-louças devem ser atingidas as seguintes temperaturas:

- Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
- Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

EQUIPAMENTOS:

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

Partes móveis:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- 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) ou borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) **ou** com álcool líquido a 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes móveis dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada **ou** o álcool líquido a 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente **ou**, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

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) **ou** álcool líquido 70% com um pano multiuso, limpo e seco nas partes fixas dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes fixas dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada **ou** o álcool 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

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) **OU** com álcool 70% diretamente na superfície. Esta etapa deve ser realizada com a superfície já seca. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.

PROTOCOLO 3: HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO, CHUPETAS, LATAS E RECIPIENTES DE LEITE

Nas creches e Centros de Educação Infantil deve-se atentar para a higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas, bem como de latas e recipientes de leite. Os procedimentos de higienização encontram-se na Instrução de Trabalho 3 e Instrução de Trabalho 4.

“O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais”.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 3: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO E CHUPETAS

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
 - Descartar os resíduos e enxaguar;
 - Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;
 - Lavar com escova com cerdas escuras exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos;
 - Enxaguar em água;
 - Escorrer e levar para fervura por pelo menos 5 minutos;
 - Retirar e deixar secar naturalmente;
 - Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.
- Lavar com escova exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos;
 - Enxaguar em água;
 - Deixar em imersão, por 15 minutos, em solução clorada 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
 - Enxaguar em água;
 - Retirar e deixar secar naturalmente;
 - Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

OU

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 4: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE LATAS E RECIPIENTES DE LEITE

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Borrifar álcool 70% em toda extensão da lata (inclusive entre a tampa e o lacre interno da embalagem) ou do recipiente de leite;
- Passar pano descartável e deixar secar naturalmente;
- Identificar a lata/recipiente com o nome do aluno, sala, data de abertura e data de validade.

ATENÇÃO!

É importante atentar para a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes, fornecendo EPI adequado para sua manipulação (como máscaras e luvas) e reforçando as orientações para o seu uso adequado.

PROTOCOLO 4: ABASTECIMENTO DE ÁGUA

PROTOCOLO 4A: HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Durante o período pandêmico muitas unidades executoras não tiveram consumo de água, ocasionando a estagnação da água nos reservatórios e comprometendo as condições higiênicas e sanitárias nas tubulações e reservatórios. Portanto, antes de usar a água para consumo (na ingestão de água, no preparo de alimentos e na higiene pessoal) é necessário realizar a higienização dos reservatórios.

O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais e a escola deve ter implantado e implementado o Procedimento Operacional Padronizado (POP): Higienização do reservatório de água.

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 abastecimento de água. Deve-se orientar tanto a higienização frequente dos bebedouros quanto dos copos ou garrafas individuais.

- Determinar horários de envase com uso de jarras e supervisão de um adulto ou disponibilizar jarras de água nas salas de aula;

- Criar estratégias para disponibilizar canecas ou garrafas para uso individual, quando o estudante esquecer a sua garrafa em casa.

As seguintes Instruções de Trabalho devem ser seguidas:

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 5: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUAS INDUSTRIAIS E DE ACIONAMENTO MANUAL

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento);
- Enxaguar com água e secar;

- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;

- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 6: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUA DOMÉSTICOS E PURIFICADORES DE ÁGUA, SUPORTES E BOMBAS PARA GALÃO

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer o pano descartável com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies externas do bebedouro (inclusive o galão e botão de acionamento);

- Enxaguar com água e secar;

- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;

- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 7: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE GALÃO DE ÁGUA

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
 - Fazer o recebimento em local apropriado;
 - Verificar a validade dos galões;
 - Limpar o galão com pano descartável umedecido e detergente neutro;
 - Armazenar o galão em local adequado e não apoiar diretamente no chão.
- Antes de utilizar:
- Limpar com pano descartável umedecido e detergente neutro;
 - Secar o galão com pano descartável seco e limpo;
 - Borrifar álcool 70% em toda superfície;
 - Retirar a vedação do gargalo do galão com utensílio higienizado e acoplar ao bebedouro.

PROTÓCOLO 5: MANEJO DOS RESÍDUOS

A coleta de resíduos, dentro do espaço escolar, requer alguns cuidados para diminuir a transmissão da COVID-19:

- A lixeira deve ter tampa e acionamento por pedal para evitar o toque com as mãos;
- A lixeira deve ser higienizada diariamente;
- A retirada dos resíduos deve ser realizada na ausência dos alunos, no mínimo duas vezes ao dia ou a cada troca de turno e ao final do período;
- Caso a escola realize a coleta seletiva, atenção para evitar o descarte de lenços de papel e máscaras descartáveis nos recipientes destinados aos resíduos recicláveis;

• Após a retirada dos ambientes, colocar os resíduos em sacos resistentes, bem fechados, respeitando sua capacidade e em local específico para tal armazenamento, higienizado diariamente;

• O funcionário responsável pela coleta e manuseio deve usar luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para manuseio de resíduo), uniforme de cor diferenciada dos demais, máscaras, se possível máscara tipo N95/PFF2 (máscara profissional), e uso de escudo facial ou óculos de proteção.

TIPOS DE MÁSCARA

MÁSCARAS PROFISSIONAIS: O MS RECOMENDA QUE “MÁSCARAS CIRÚRGICAS E N95/PFF2 SEJAM PRIORIZADAS PARA OS PROFISSIONAIS, CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE SAÚDE SÃO OS LOCAIS COM MAIOR POTENCIAL DE CONCENTRAÇÃO DE VÍRUS, AO MESMO TEMPO EM QUE A MANUTENÇÃO DE SUAS ATIVIDADES PRECISA SER GARANTIDA, MEDIANTE AÇÕES QUE VISEM A PROTEÇÃO DE PROFISSIONAIS E PACIENTES.” ASSIM, TRABALHADORES CUJAS ATIVIDADES DEMANDAM A UTILIZAÇÃO DE EPI ESPECÍFICOS PARA PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA, COMO MÁSCARAS CIRÚRGICAS, N95 E SIMILARES, DEVEM MANTER O USO PRECONIZADO NAS NORMAS DE TRABALHO ESPECÍFICAS.

MÁSCARAS ARTESANAIS OU NÃO PROFISSIONAIS: MÁSCARAS ARTESANAIS PODEM SER UTILIZADAS EM ESTABELECIMENTOS DA ÁREA DE ALIMENTOS COM O OBJETIVO DE DIMINUIR A DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS. ESSAS DEVEM SER CONFECCIONADAS COM MATERIAL ADEQUADO, USADAS DE FORMA APROPRIADA, TROCADAS COM FREQUÊNCIA E, SE REUTILIZADAS, DEVEM SER PREVIAMENTE HIGIENIZADAS.

PROTOCOLO 6: MANIPULADORES

As informações até o momento apontam que o novo coronavírus é transmitido de pessoa para pessoa pelo contato próximo.

Por isso, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e protegê-los durante sua rotina de trabalho.

Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos nos locais onde os mesmos são processados.

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 metro de distância, se possível, dos outros funcionários;

- Usar máscara no rosto. A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas (consultar Protocolo 11);

- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;

- Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar a boca, trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado, tocar em ob-



- jetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.) – consultar protocolo 9;

- Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições.

Deve-se fazer o aumento e/ou divisão dos turnos de trabalho dos funcionários, quando for necessário e aplicável.



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 coronavírus, 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 (febre, tosse, dor de garganta, cefaleia, dificuldade para respirar, entre outros) deverá comunicar à direção ou aos seus superiores, e será afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se mínimo de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com

diagnóstico ou suspeita da COVID-19. Alerta-se que os demais trabalhadores que mantiveram contato próximo ao funcionário doente durante esse período devem ser considerados suspeitos de também estarem contaminados. Portanto, merecem receber atenção nos dias seguintes (observar e acompanhar os sinais e sintomas). E para aqueles que souberem ter entrado em contato com portadores sintomáticos ou assintomáticos devem comunicar de imediato ao responsável que adotará medidas de segurança.

Por meio da identificação imediata de casos de COVID-19 e do afastamento do ambiente de trabalho, pode-se garantir a redução da transmissão pessoa a pessoa e a continuidade do trabalho na unidade escolar.

Uma medida importante é aplicar diariamente o *check-list* de saúde dos manipuladores de alimentos como forma de monitoramento e rastreamento.

Modelo de *check-list* de saúde dos manipuladores de alimentos.

CHECK-LIST - SAÚDE DOS COLABORADORES

NOME DO COLABORADOR:															PERÍODO:
FUNÇÃO:															DATA:
COLABORADOR APRESENTA ALGUM DOS SINTOMAS ABAIXO:	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		SÁBADO		DOMINGO		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	
Febre acima de 37,5°C (se possível, registre o valor aferido na chegada)															
Dores no corpo e/ou mal estar?															
Sintomas de gripe ou resfriado (tosse, coriza, espirros)?															
Falta de ar ou dificuldade para respirar?															
Contato com alguma pessoa confirmada ou com suspeita de COVID-19?															
Alguém da sua residência esteve em contato com alguma pessoa suspeita ou confirmada com COVID-19?															
*Fique atento aos sintomas apresentados pelos colaboradores e afaste-os de imediato, orientando que procurem atendimento médico, caso haja sintomas de gripe, sinal de febre, contato com pessoas suspeitas ou confirmadas com COVID-19, ou duas respostas afirmativas.															
ASSINATURA DO COLABORADOR:															

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;
- Manter a barba e bigode aparados;
- 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 coronavírus ou de acidentes de trabalho;
- 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 antiderapantes;
- Não carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para sua identificação e aqueles necessários ao desenvolvimento das suas atividades. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores;

- Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos. Como forma de reduzir a disseminação da COVID-19, recomenda-se que todos os trabalhadores da unidade escolar realizem a limpeza e desinfecção dos celulares com panos ou papéis descartáveis embebidos levemente em álcool 70%;

- 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;

- Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora (consultar protocolo 9).

Medidas sanitárias complementares podem ser adotadas desde que haja condições, como o banho corporal dos manipuladores dos alimentos antes do início do trabalho no ambiente escolar.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 8: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA DOS UNIFORMES

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);
- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;
- Torcer;
- Secar naturalmente.

ATENÇÃO!

Cuidado com a utilização de produtos saneantes caseiros, que não estejam regulamentados na Anvisa. Além de não haver comprovação de eficácia, podem apresentar risco de queimaduras, intoxicação e irritações.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 9: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA DOS SAPATOS

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;
- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;
- Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%;
- Secar naturalmente.

ATENÇÃO!

Sempre transportar os uniformes e sapatos ensacados separadamente. Evitar excesso de movimentos (chacoalhar) ao retirá-los do saco para higienização.

ATENÇÃO!

- Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e descarte de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos.
- Pessoas que não fazem parte da equipe de trabalhadores das áreas de produção, inclusive aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas de Manipulação adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, máscara, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés e informadas das noções mínimas de Boas Práticas para evitar a transmissão do novo coronavírus. Recomenda-se a fixação de cartaz com orientações sobre a prevenção à COVID-19 para as pessoas que não fazem parte da equipe em locais visíveis.
- É recomendado que na cozinha seja feito o distanciamento seguro entre os funcionários (1 metro), e que todos estejam usando máscaras do tipo não profissional.

PROTOCOLO 8: CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Durante a manipulação de alimentos os funcionários não devem:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção, máscaras, canetas, lápis e celular;
- Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, entre outros.

PROTOCOLO 9: HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

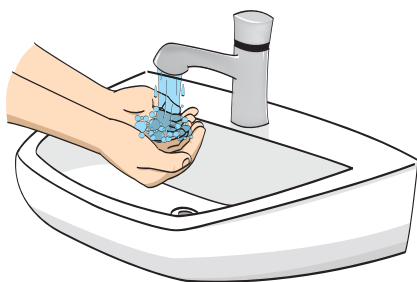
O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes e após a colocação da máscara;
- Após tocar na máscara;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos, se necessário;
- Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora, ou antes, a depender das atividades realizadas.

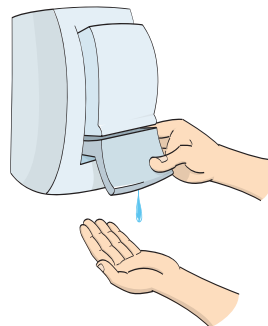
Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos. Nos lavatórios exclusivos para a higienização das mãos devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

Seguir a instrução de trabalho 10 para o procedimento de higienização de mãos.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 10: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



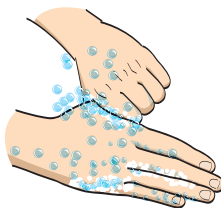
4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



5. Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



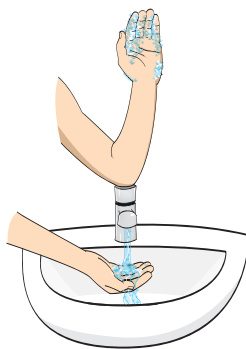
7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



8. Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

Como lavar as mãos corretamente. Fonte: Anvisa.

Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e regularizados pela Anvisa.

É vedado o uso para higienização das mãos dos seguintes produtos: sabonete em barra, sabão em pedra,

sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para este fim.

É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

PROTÓCOLO 11: 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 ou 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.

Essas regras não abrangem o uso de EPI para proteção à saúde do trabalhador em relação aos riscos de acidentes de trabalho, as quais estão sob competência de órgãos específicos como o MS e aqueles relacionados ao Trabalho. Esse item trata do uso de luvas e máscaras em escolas na área de manipulação de alimentos no contexto das Boas Práticas de Manipulação e da pandemia da COVID-19.

Não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em unidades de alimentação e nutrição escolares 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.

A higienização das mãos, respeitando a técnica e frequência adequadas, ainda é a melhor estratégia para evitar a contaminação e transmissão de DTA e da COVID-19. O uso de luvas pode ser realizado, desde que seja feito de forma consciente e vinculada à prática de higienização das mãos.

É de responsabilidade do gestor o fornecimento dos EPI.

Quanto ao uso de máscaras, é uma medida muito relevante para reduzir a transmissão do coronavírus (SARS-Cov-2). É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19. **Cabe destacar que o uso incorreto da máscara pode aumentar o risco da COVID-19 e de DTA.**

Deve-se atentar as seguintes orientações quanto ao uso das máscaras:

- As máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações do MS e da Anvisa;
- Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;

- Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara;

- Devido à fragilidade do material, as máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e, por isso, recomenda-se a não reutilização (Obs: devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso);

- As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente, seguindo a instrução de trabalho 11, e separadas de outras roupas;

- As máscaras de uso não profissional devem ser de uso individual, não podem ser compartilhadas, devem estar bem ajustadas ao rosto, cobrindo totalmente a boca e o nariz do manipulador, sem deixar espaços nas laterais;

- Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, o manipulador deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, a boca e o nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;

- Deve-se orientar os manipuladores de alimento sobre como retirar a máscara, evitando-se tocar em seu tecido. Caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente;

- As máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela escola, de forma a seguir com seu processo de higienização;

- Os manipuladores de alimentos podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou *face shield*) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras. A máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou *face shield*) deve ser higienizada a cada 60 minutos, seguindo a instrução de trabalho 12.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 11: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE USO NÃO PROFISSIONAL OU ARTESANAL REUTILIZÁVEL

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);

- Deixar a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo);

- Enxaguar a máscara para retirar o excesso do saneante;

- Lavar a máscara em água corrente e sabão neutro;

- Secar naturalmente;

- Passar com o ferro quente (atentar à compatibilidade do tecido à temperatura utilizada).

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 12: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO FACIAL DE POLÍMERO (ESCUDO FACIAL OU FACE SHIELD)

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Borrifar nas superfícies interna e externa da máscara com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) **ou** com álcool líquido 70% diretamente na superfície **ou** outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
- Secar naturalmente.

Resumo quanto ao uso de luvas e máscaras.

	RDC Nº 216/2004	NOTA TÉCNICA 47/2020 - ANVISA NA PANDEMIA DA COVID-19
LUVAS	Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	O uso de luvas não é uma medida efetiva se não for associada à adequada higiene das mãos.
MÁSCARAS	Não cita (Não obrigatório)	As máscaras de uso não profissional (parênteses do GT: máscara artesanal) devem ser trocadas a cada 2-3 horas.

ATENÇÃO!

O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a higienização frequente e correta das mãos. Por exemplo, se as máscaras não forem higienizadas adequadamente ou usadas por um longo período de tempo, podem se tornar um ambiente propício para o acúmulo e crescimento de microrganismos e facilitar a transmissão da COVID-19. Por isso, seu uso requer atenção e cuidados!

PROTOCOLO 12: FORMAÇÃO DOS GESTORES E MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A formação deve sensibilizar os gestores e manipuladores de alimentos sobre a relevância da adoção dos cuidados relacionados à COVID-19 para si, para seus pares de trabalho e para os estudantes. Além de considerar a percepção de risco como fator de grande relevância no processo, de forma a contribuir para que os indivíduos estejam aptos a tomar decisões seguras e desenvolver suas atividades de maneira autônoma, inclusive identificar sintomas, buscar orientação médica e notificar a unidade executora nessas situações.

A partir da sensibilização é recomendável uma abordagem que inclua desde os cuidados de saúde até os procedimentos que, em função da pandemia, foram atualizados ou ainda que precisem ser reforçados.

É fundamental neste momento que os gestores e manipuladores de alimentos sejam orientados quanto à etiqueta respiratória, distanciamento e uso de máscaras e luvas. É primordial fornecer informações e material informativo, com linguagem adequada ao seu nível de compreensão, sobre as principais medidas de prevenção à infecção pela COVID-19 (conforme divulgação dos órgãos oficiais de saúde).

A seguir, sugerem-se temas adicionais aos recomendados na legislação vigente, para serem abordados junto aos gestores e manipuladores de alimentos:

- Distanciamento e espaço físico entre colaboradores;
- Etiqueta respiratória;
- Uso de máscaras;
- Higiene e saúde pessoal;
- Higiene das mãos;

- Frequência e higienização de superfícies;
- Recebimento de alimentos;
- Distribuição das preparações de alimentos.

É aconselhável a adoção de estratégias de formação pautadas nas metodologias ativas de ensino e aprendizagem que proporcionem a sensibilização para a importância das medidas adotadas. Nesse sentido são válidas as atividades cuja interação envolva, de maneira didática e visual, o entendimento da transmissão do SARS-Cov-2 por meio dos recursos disponíveis na unidade escolar.

A escolha do método de formação deve ser realizada de modo que: facilite a comunicação, seja realizada em seu local de trabalho, ilustre os conceitos teóricos com atividades práticas, aplique as teorias educacionais de saúde, compartilhe o conceito de segurança dos alimentos, incorpore o conceito de risco e forneça mensagens convincentes, rápidas, relevantes, confiáveis e repetidas.

Outro aspecto é que se sugira uma abordagem mais lúdica quanto à prática de higienização de mãos, considerando proporcionar um entendimento acerca das consequências da ausência ou falha nesse processo. Além da execução da técnica, de forma prática, junto a toda equipe escolar.

Promover durante a formação estratégias que incentivem a cultura de colaboração e a aprendizagem significativa, de forma que todos compreendam as etapas e a importância dos protocolos adotados, incluindo o uso adequado de EPI e a diluição de saneantes. A colaboração pode ser incentivada por meio do envolvimento da equipe da escola na construção dos protocolos individualizados para a unidade escolar e pela escuta das contribuições, considerando os saberes de cada ator social envolvido no processo.

Antes da abertura da unidade escolar e diariamente, recomenda-se reunir a equipe da unidade de alimentação e nutrição escolar para explicar as medidas de segurança a serem adotadas. Recomenda-se também que esta explicação seja feita em rodízio entre os trabalhadores e o gestor, para que, de forma coletiva, se sintam responsáveis em minimizar o risco da COVID-19.

Sempre aconselhar a todos os atores sociais sobre a importância da higienização das mãos (consultar protocolo 9).

PROTOCOLO 13: MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

PROTOCOLO 13A: FORNECIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Muitos dos cuidados que devem ser tomados no fornecimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens já são elucidados na legislação sanitária vigente. De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiénico-Sanitário, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Anvisa e pelo MAPA.

Recomenda-se que o fornecimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens seja objeto de diálogo entre os responsáveis para que as medidas de proteção contra o contágio pelo SARS-Cov-2, bem como as melhores formas de produção, trabalho e transporte das matérias-primas, ingredientes e embalagens, sejam adotadas.

Atentar-se para as seguintes recomendações ou de acordo com o orientado pela empresa:

- Os indivíduos que apresentarem sintomas de contaminação, como febre, ausência de paladar, olfato, dor de cabeça e falta de ar, devem seguir as orientações da empresa ou do responsável pelo trabalho;

- Realizar a higienização das mãos (consultar protocolo 9);
- Usar frequentemente álcool em gel 70%;
- Adotar conduta e etiqueta respiratória (consultar protocolo 8);
- Evitar contato próximo com qualquer pessoa com sintomas respiratórios (por exemplo, tosse ou espirro);
- Lavar ou desinfetar frequentemente as superfícies de trabalho e pontos de contato (por exemplo, maçanetas das portas) – consultar protocolo 2;
- Higienizar ferramentas e utensílios antes e após o uso;
- Manter um calçado de uso exclusivo para o ambiente de trabalho;
- Ao final das atividades, acondicionar a roupa em sacos plásticos para lavar (consultar Instrução de Trabalho 8);

- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas quando danificadas, sujas, rasgadas, úmidas, tiverem caído no chão, constatado mau uso (por exemplo: uso no queixo, nuca, testa);

- As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Devem estar limpas e íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos);

- Máscaras reutilizáveis devem ser higienizadas diariamente e de maneira correta;

- A frequência de troca da máscara deve considerar a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida. De forma geral, recomenda-se a troca a cada 2-3 horas de uso. Entretanto, caso verifique-se que a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior;

- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça, etc.;

- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos (consultar protocolo 9);

- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz (consultar protocolo 11);

- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara (consultar protocolo 9).

É importante que a empresa ou responsável pelo trabalho disponibilize instalações de higiene adequadas e que garanta que os trabalhadores higienizem as mãos regularmente.

A distância física é muito importante para evitar a disseminação da COVID-19. Isto é, para minimizar o contato entre pessoas que podem estar infectadas e pessoas saudáveis. Durante o trabalho é importante que se estabeleçam regras de distanciamento, tais como:

- Orientar que os indivíduos mantenham, sempre que possível, uma distância de pelo menos 1 metro entre os trabalhadores;

- Limitar o número de pessoas presentes simultaneamente nas áreas de trabalho;

- Reduzir a interação com conversas desnecessárias e não permitir o hábito de cantar no ambiente de trabalho.

PROTOCOLO 13B: TRANSPORTE DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

As pessoas que forem realizar a entrega de mercadorias devem ser informadas que a COVID-19 pode ser transmitida por contato. O vírus pode se espalhar ao tocarmos em uma superfície contaminada ou apertarmos as mãos de uma pessoa infectada.

As superfícies com maior probabilidade de contaminação pelo vírus são as mais frequentemente tocadas, tais como: volantes, maçanetas ou telefones celulares. Portanto, a higiene das mãos e o uso de máscara, juntamente com o distanciamento físico, são de extrema importância. Também é essencial desinfetar as superfícies em contato para evitar a contaminação cruzada.

- Os veículos para transporte de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

- Preferencialmente, manter uma embalagem de álcool em gel 70% para higienizar as mãos sempre antes de entrar e sair do veículo;

- É proibido o transporte de pessoas e animais junto com as matérias-primas, ingredientes e embalagens;

- A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga;

- É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem matérias-primas, ingredientes e embalagens, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção;

- Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, tais como: pegadores dos carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio;

- As Boas Práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas;

- Os veículos de transporte devem ser higienizados conforme as características dos compartimentos de carga e de matérias-primas, ingredientes e embalagens transportados;

- Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;

- As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer situações de contaminação, dano ou deterioração dos produtos;

- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

PROTOCOLO 13C: RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

- 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 e verificar a possibilidade também do apoio de outros funcionários da escola para o momento de recebimento;
- No momento do recebimento devem ser observadas as condições de conservação, limpeza dos veículos de transporte, higiene e a uniformização 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 metro dos entregadores, que devem utilizar máscaras;
- 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 (consultar protocolo 2A);
- 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.

ATENÇÃO!

- 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.

Caso as matérias-primas e ingredientes apresentem apenas a embalagem primária, deve-se realizar a higienização das embalagens com álcool líquido a 70% e pano descartável, antes de adentrar no estoque da escola.

Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

OU

2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização.

PROTOCOLO 13D: ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Caso não tenha a possibilidade de realizar a higienização das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes com água e detergente neutro, ou álcool a 70%, deve-se prever a “quarentena”, respeitando os seguintes tempos conforme quadro abaixo.

Persistência do novo coronavírus em superfícies.

PERSISTÊNCIA DO NOVO CORONAVÍRUS EM SUPERFÍCIES	
PLÁSTICO	5 DIAS
PAPEL	4-5 DIAS
VIDRO	4 DIAS
MADEIRA	4 DIAS
AÇO	4-5 DIAS
LUVA CIRÚRGICA	8 HORAS
ALUMÍNIO	2-8 HORAS

Adaptado de KAMPF. G. et al. (2020).

- Utilizar alguma sala de aula desativada ou em desuso para armazenar os alimentos que ficarem sob quarentena;
- Não aproveitar as caixas do fornecedor;
- Colocar a data do recebimento para identificar o tempo correto da quarentena das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de matérias-primas, ingredientes e embalagens, consultar protocolo 2A);
- Deixar o espaço da despensa para matérias-primas e ingredientes de uso imediato.

PROTOCOLO 14: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

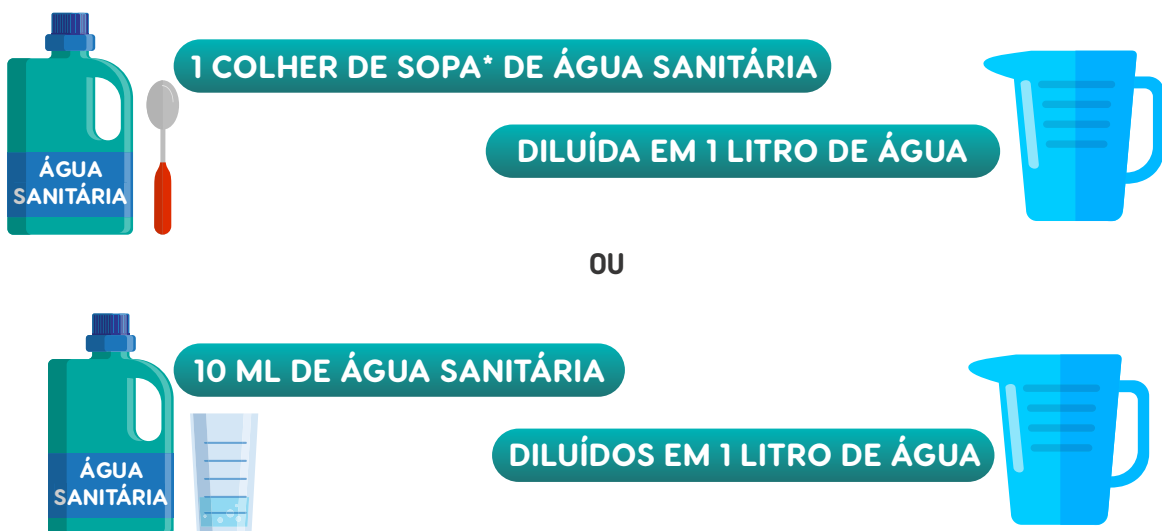
PROTOCOLO 14A: HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas apresentadas na Instrução de Trabalho 13.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 13: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E DEMAIS VEGETAIS

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- 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. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- 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 DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM



*Se possível, utilize um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

Os produtos usados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Anvisa e dentro do prazo de validade.

ATENÇÃO!

Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. O uso de detergente na etapa de limpeza não é recomendado devido ao perigo químico. O uso de vinagre na etapa de desinfecção não é recomendado, pois não tem ação como tal. Lembre-se que o vinagre é registrado junto ao MAPA e é um condimento. O vinagre não tem indicação de uso para higienização de vegetais.

PROTOCOLO 14B: PREPARO DOS ALIMENTOS

- Efetuar mudanças no cardápio, simplificando algumas preparações, porém sem deixar de lado o contexto da alimentação saudável;
- 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 conforme protocolo 14A;
- 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 15: TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

- Os veículos para transporte do alimento preparado devem apresentar-se em bom estado de conservação (revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável), limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;
- Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, tais como: pegadores dos carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio;
- As Boas Práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos trabalhadores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.

PROTOCOLO 16: EXPOSIÇÃO AO CONSUMO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

Os refeitórios escolares são mais do que um espaço para realizar refeições, também servem de local de acolhimento e socialização, com papel de destaque na educação infantil. É importante lembrar que os cuidados sanitários são necessários no enfrentamento da COVID-19, mas igualmente relevantes são os cuidados que proporcionem um ambiente acolhedor e de promoção da EAN (consultar item Educação Alimentar e Nutricional).

As recomendações para refeitórios incluem:

- Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool gel 70% para que alunos e funcionários higienizem as mãos antes das refeições (consultar protocolo 9);

- Caso os refeitórios das escolas não disponham de lavatório de mãos para os estudantes, disponibilizá-lo emergencialmente. Até a sua instalação, deve ser disponibilizado álcool em gel a 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 ou reduzam, ao necessário, a conversa enquanto se servem;

- Preferencialmente estabelecer um funcionário específico para servir os alunos (esta opção descaracteriza o autosserviço);

- Verificar a possibilidade de entregar os pratos na mesa aos alunos;

- Organizar a dinâmica na cozinha para agilizar a entrega dos pratos aos alunos;

- Evitar nesse momento o acesso de familiares aos refeitórios, reduzindo seu uso à comunidade escolar;

- Nos refeitórios que possuem balcão de serviço, do tipo bufê, com serviço realizado por funcionário, é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva;

- 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 colocarem 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. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal;

- Substituir e higienizar os talheres de serviço a cada 1 hora (consultar protocolo 2B);

- Talheres (garfos, colheres e facas) para os alunos: mantê-los protegidos ou oferecer os talheres já apoiados sobre os alimentos nos pratos ou cumbucas; ou colocar os talheres diretamente nas mãos dos alunos (não deixá-los disponíveis para os alunos pegarem);

- Organizar os alunos em turnos, flexibilizar horários de refeições de forma a manter o distanciamento no refeitório e higienizar superfícies como mesas e cadeiras a cada turno de uso do refeitório, com álcool a 70%;

- Alterar a disposição de mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo preconizado e reduzir o número de pessoas por mesa, com espaço de uma cadeira vazia para cada cadeira ocupada, colocando orientações visíveis e marcações;

- Salas de aula podem ser espaços para refeições, assim como áreas externas que permitam a realização de refeições, desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool a 70%;

- No transporte dos alimentos e utensílios até a sala ou área externa, é necessário garantir que as refeições estejam devidamente protegidas;

- Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;

- Retirar as toalhas de mesa, jogos americanos e objetos de decoração das mesas. Os alunos podem usar

jogo americano de plástico de uso individual, higienizados com álcool a 70% e de papel descartável;

- Organizar o fluxo do refeitório para que comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo;

- Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;

- Manter orientação visual, com abordagem adequada à educação infantil, a respeito dos cuidados com higienização das mãos e etiqueta respiratória no refeitório.

OUTRAS SITUAÇÕES NO AMBIENTE ESCOLAR

REFEIÇÕES AO AR LIVRE

Quando previstas refeições ao ar livre, os professores devem orientar os estudantes a retirarem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e colocarem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso.

É recomendado que os professores orientem os estudantes a trocarem a máscara ao finalizar o consumo de alimentos e bebidas. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal.

FESTAS, COMEMORAÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES COLETIVAS

Conforme o calendário epidemiológico atual, festas, reuniões, comemorações, exposições, feiras, competições, jogos e visitas de campo estão suspensas.

Entretanto, com o futuro retorno às aulas presenciais, atividades que envolvam a coletividade devem permanecer sendo evitadas, com o intuito de mitigar a transmissão do SARS-Cov-2 no ambiente escolar.

Conforme a União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação (UNDIME), é necessário promover ações de comunicação e transparência por meio de materiais informativos sobre a suspensão de trabalhos em grupo, festas, competições escolares, entre outras possíveis aglomerações; e construir propostas de reorganização do calendário escolar, considerando pontos como o cancelamento dos eventos escolares.

Devido à proibição de atividades que envolvam aglomerações, é necessário buscar novas formas de interagir com o alunado e manter os projetos escolares em andamento. Desta forma, inúmeras escolas estão promovendo eventos on-line, como *lives* em clima de festas típicas, com apresentações de músicos, incentivo à decoração da casa, elaboração de comidas típicas, jogos e brincadeiras.

É primordial fortalecer os laços com a comunidade escolar e celebrar tradições tipicamente brasileiras, sendo o meio digital uma forma de realizar isto diante do contexto atual da pandemia.

TERCEIRIZAÇÃO

Para os serviços terceirizados, deve-se exigir os mesmos cuidados relacionados às Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos da gestão própria. É importante o monitoramento para garantir que as ações sejam efetivas.

REFERÊNCIAS

Os documentos de referência podem também ser acessados pelo link [clikando aqui](#).

AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS (2020). COVID-19 Planning Considerations: Guidance for School Re-entry. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Prática Recomendada: ABNT PR 1002: Máscaras de proteção respiratória para uso não profissional: Guia de requisitos básicos para métodos de ensaio, fabricação e uso.** Rio de Janeiro. 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC Nº216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, 2012. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

_____. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. atualizada [versão eletrônica] Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

_____. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. [Clique aqui para acessar](#). Acesso: 01/07/2020.

_____. 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. [Clique aqui para acessar](#). Acesso: 01/07/2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 18, de 06 de abril de 2020.** COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 34, de 04 de abril de 2020.** Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 47, de 03 de junho de 2020.** Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 48, de 05 de junho de 2020.** Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 49, de 02 de junho de 2020.** Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 51, de 13 de maio de 2020.** Desinfecção de pessoas em ambientes públicos e hospitais durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **ORIENTAÇÕES GERAIS** – Máscaras faciais de uso não profissional, de 03 de abril de 2020. Brasília, 2020.

_____. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais.** Brasília: FNDE, 2016. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

_____. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **PNAE.** [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério da Educação. **Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID-19).** Brasília, 2020.

_____. Ministério da Educação. **CNE aprova diretrizes para escolas durante a pandemia.** Brasília, 2020. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

_____. Ministério da Educação. **Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino.** Brasília, 2020.

_____. Ministério da Saúde. **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. Brasília, 2020.

_____. Ministério da Saúde. **NOTA TÉCNICA Nº 9, de 23 de março de 2020.** Orientações de prevenção ao novo Coronavírus no âmbito do Programa Saúde na Escola. Brasília, 2020.

_____. Ministério da Saúde. **Cartilha para a mulher trabalhadora que amamenta.** Brasília, 2015. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

_____. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades : Promoção da Alimentação Adequada e Saudável : Educação Infantil** / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília : Ministério da Saúde, 2018. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 10/07/2020.

_____. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades : Promoção da Alimentação Adequada e Saudável : Ensino Fundamental I** [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 10/07/2020.

_____. Ministério da Saúde. **Coronavirus – COVID-19.** Brasília, 2020. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em:

01/07/2020.

_____. 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. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

CENTERS OF DISEASE CONTROL AND PREVENTION. **Coronavirus Disease 2019 (COVID-19):** Cleaning and Disinfecting Your Facility, 2020.

CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE EDUCAÇÃO. **Diretrizes para protocolo de retorno às aulas presenciais**, 2020.

DIREÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES. **Limpeza e desinfecção de superfícies em ambiente escolar no contexto da pandemia COVID-19**, 2020.

FAO; WHO. **COVID-19 and Food Safety:** Guidance for food businesses: Interim guidance. Rome, 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 22/07/2020.

_____. **COVID-19 e segurança dos alimentos:** Orientações para as autoridades competentes responsáveis pelos sistemas de controlo da segurança dos alimentos Orientações provisórias 22 de Abril de 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 17/08/2020.

FEDERAÇÃO NACIONAL DE ESCOLAS PARTICULARES. **Plano estratégico de retomada das atividades do segmento educacional privado brasileiro**. Brasília, 2020.

FIOCRUZ. **COVID-19:** rBLH divulga recomendações sobre amamentação. Rio de Janeiro, 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

FOOD SAFETY BRASIL. **Preparação para enfrentar Pandemia de Coronavírus na Indústria de Alimentos (trad.)**, 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

LIMA, J.; ZOLLAR, V. e colaboradores. **Guia para reabertura na Educação Infantil: Acolhimento e Saúde (material técnico-científico de apoio às escolas)**. Grupo de Trabalho de Primeira Infância. Gabinete da Vereadora Janaína Lima. São Paulo, 2020. 103p

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural – ANATER. **Coronavírus: Cartilha de orientação ao Agricultor Familiar**. 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 22/07/2020.

MINNESOTA DEPARTMENT OF HEALTH. **COVID-19 Cleaning and Disinfecting Guidance for schools and child care programs**. Minnesota, 2020.

NATIONAL ASSOCIATION OF SCHOOL NURSES. **Guidance for School Nurses to Safely Send and Receive Resources Between School and Home During COVID-19**, 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Perspectiva sobre a análise de riscos na segurança dos alimentos.** Curso de Sensibilização. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças – OPAS/OMS, 2008.

REPÚBLICA PORTUGUESA. **Reabertura da Educação Pré- Escolar**, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM. Secretaria de Saúde. **Solução de Hipoclorito para matar o coronavírus.** Minas Gerais, 2020.

SACCOL, A. L. F.; ZANIN, L. M.; STEDEFELDT, E. **Educação Alimentar e Nutricional.** In: MUSSOI, T. D. Nutrição: curso prático. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. cap. 7.

SEBRAE. **Orientações para retomada segura das atividades: Escolas.** São Paulo: SEBRAE, 2020.

SINDICATO DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO NO ESTADO DE SÃO PAULO. **Protocolo para retorno às aulas frente ao COVID-19.** São Paulo, 2020.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Nota de Alerta: COVID-19 e a volta às aulas.** Departamentos Científicos de Imunizações e de Infectologia, 2020.

STEFELDT, E. et al. **The role of training strategies in food safety performance: knowledge, behavior and management.** In: RICKE, S.; DONALDSON, J.; PHILLIPS, C. (Eds.). Food safety: emerging Issues, technologies and systems. Academic Press; 2015.

STEFELDT, E. **Análise de riscos na gestão da segurança de alimentos.** São Paulo: Senac São Paulo, 2018. (Série Universitária)

STEFELDT, E.; AMORIM, M. S.; TAVARES, C.; ZOLLAR, V. **Guia para as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares na reabertura das unidades escolares do município de São Paulo durante a pandemia da COVID-19.** Material técnico com contribuições das equipes da Divisão de Educação Alimentar e Nutricional (DIEDAN) e dos nutricionistas supervisores da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo. Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de São Paulo, 2020.

UNIÃO NACIONAL DOS DIRIGENTES MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO. **Subsídios para a elaboração de protocolos de retorno às aulas na perspectiva das redes municipais de educação.** Brasília, 2020.

UNICEF. **Breastfeeding during the COVID-19 pandemic: Tips on keeping your baby healthy and safe**, 2020. [Clique aqui para acessar](#). Acesso em: 01/07/2020.

_____ **Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools.** New York, 2020.

_____. **Recomendações para a reabertura de escolas.** UNICEF, 2020.

UNITED STATES FOOD AND DRUG. **COVID-19: Safely Getting Back to Work and Back to School.** 2020. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

_____. **Best Practices for Re-Opening Retail Food Establishments During the COVID-19 Pandemic** - Food Safety Checklist. 2020. [Clique aqui para acessar.](#) Acesso em: 01/07/2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. UNICEF. **Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID.** 2020.

WWW.FNDE.GOV.BR



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL