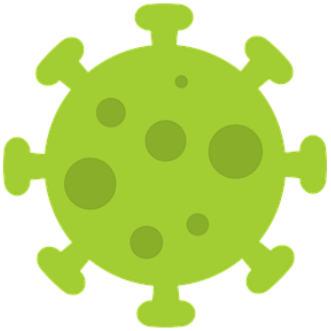
CARTILHA PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA PREVENÇÃO DE COVID-19 NAS ESCOLAS



PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CEASA CAMPINAS S.A.

DESENVOLVIDO: Departamento de Alimentação Escolar – Equipe Técnica

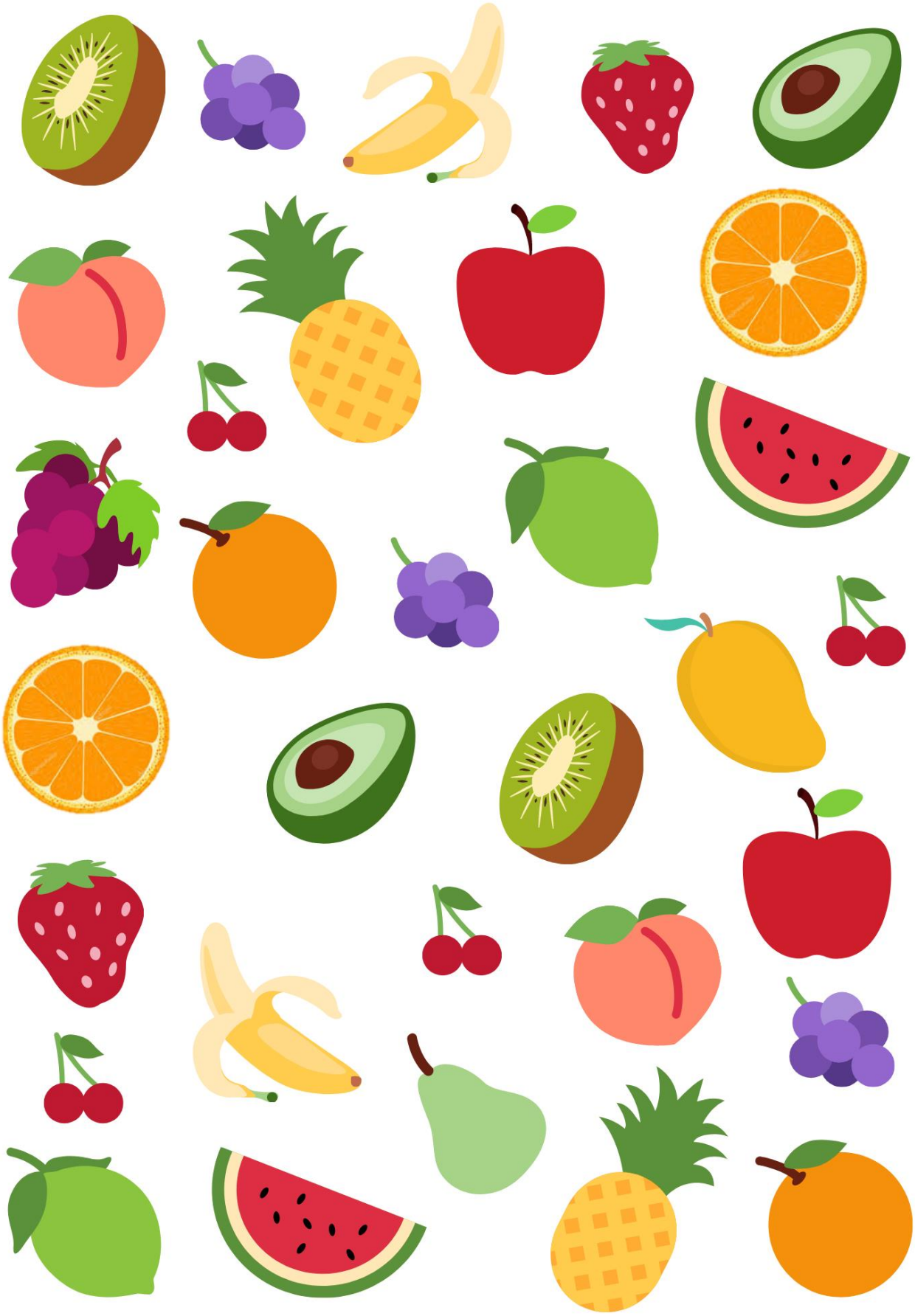
EMPRESA: CEASA – Centrais de Abastecimento de Campinas S/A

Rod. D. Pedro I, SP 065 – Km 140,5 - Campinas – S.P

Setembro/2020

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CEASA CAMPINAS

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CAMPINAS/SP



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CEASA CAMPINAS

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CAMPINAS/SP

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....2

2. SAÚDE DO TRABALHADOR.....3

2.1 Aumento do espaço físico entre os colaboradores.....3

2.2 Higiene e conduta pessoal.....3

2.3 Máscara Facial.....4

2.3.1 Protetor Facial tipo Higimask/Face Shield.....6

2.4 Higiene das mãos.....6

3. HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....7

3.1 Higienização do ambiente.....8

3.2 Higienização dos utensílios.....9

3.3 Higienização das mamadeiras e dos copos de transição.....11

4. CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO.....12

4.1 Transporte.....12

4.2 Recebimento de matéria prima.....13

4.3 Pré-preparo e preparo.....14

4.4 Distribuição das refeições.....15

5. BIBLIOGRAFIA.....17

6. ANEXO 18

1. INTRODUÇÃO

Devido ao grande avanço do novo coronavírus, denominado SARS-CoV-2, as principais atividades cotidianas foram interrompidas, entre elas está a ida às escolas.

Os principais sintomas provocados pelo vírus incluem febre, tosse e dificuldade para respirar. Sintomas gastrointestinais, como diarreia, vômitos e dor abdominal também foram relatados para a COVID-19. A transmissão da doença costuma ocorrer pelo ar ou pelo contato direto das pessoas e se dá por meio de gotículas de saliva, espirro, tosse e secreções que podem contaminar as mãos e superfícies.

Para que o fornecimento da Alimentação Escolar possa ocorrer com segurança no retorno às aulas, alguns desafios impostos por essa nova realidade devem ser considerados, tais como: fornecer informações corretas sobre o assunto, garantir que os alimentos cheguem com segurança aos alunos e minimizar os riscos de contágio pelo coronavírus entre os colaboradores das escolas e alunos.

Segundo a Nota Técnica n°18/2020 da ANVISA, até o momento não há evidências de contaminação do novo coronavírus por meio dos alimentos, no entanto, a aplicação das boas práticas de manipulação promove o fornecimento de refeições seguras e reduz o risco de disseminação.

Portanto, é de fundamental importância o cumprimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos, conforme o Manual de Boas Práticas elaborado pelo Departamento de Alimentação Escolar e disponível em todas as escolas, bem como desta cartilha.

Essas práticas reduzem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. Sendo assim, o fortalecimento das boas práticas pode indiscutivelmente contribuir para diminuir as chances de transmissão direta do COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção e no ambiente escolar, devido aos cuidados e a rigidez com as medidas de higiene adotadas.

2. SAÚDE E HIGIENE DO TRABALHADOR

É importante que os exames médicos periódicos sejam mantidos atualizados. Os colaboradores devem comunicar imediatamente a empresa ou direção sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19.

Deve ser afastado de suas atividades, o colaborador que for considerado caso suspeito; além de seguir as recomendações das autoridades de saúde. Os mesmos devem ser orientados a comunicar à empresa ou direção sobre eventual confirmação da doença, respeitando a quarentena indicada. Igualmente, o colaborador deve informar quando pessoa que coabita em sua residência for considerada suspeita ou tiver confirmado a doença.

2.1 Aumento do espaçamento físico entre os colaboradores

A chance de um colaborador transmitir o COVID-19 para outro colaborador vai depender do distanciamento entre eles, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas. Sempre que possível, é recomendado que sejam realizadas mudanças nos procedimentos e turnos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre colaboradores, respeitando as recomendações de separação mínima de 1 metro. Porém, sabe-se que algumas cozinhas possuem instalações que não permitem o distanciamento recomendado. Neste caso, as práticas de higiene pessoal e ambiental devem ser reforçadas para reduzir o risco de disseminação do vírus.

2.2 Higiene e conduta pessoal

Além do cuidado com a higiene das mãos, os cuidados com a higiene pessoal, bem como com o uniforme, sapatos e equipamentos de proteção individual podem auxiliar para redução do risco de transmissão do COVID19. A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção estejam limpos e sejam trocados diariamente, devendo ser frequentemente lavados.

Vale lembrar a obrigatoriedade do uso de touca de pano ou rede para proteção dos cabelos, da retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras e microrganismos como anéis, alianças, brincos, pulseiras, relógios etc.; além da garantia de unhas curtas e sem esmaltes. Colaboradores que utilizem óculos, devem ter o cuidado de higienizá-los com água e sabão ou álcool 70% diariamente ou sempre que necessário.

Nas áreas de manipulação de alimentos também é proibido uso de celular e todo o ato que possa originar uma contaminação como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas. Bem como, não é permitido a circulação de funcionários uniformizados fora da área de manipulação.

2.3 Máscara facial

A máscara facial deve ser utilizada para auxiliar na diminuição da transmissão do coronavírus entre as pessoas. Sua eficiência requer a adoção de boas práticas de uso, remoção e limpeza ou descarte:

FLUXOGRAMA PARA A UTILIZAÇÃO DE MÁSCARA FACIAL

1º passo: Antes de colocar a máscara, HIGIENIZAR as mãos com água e sabão ou álcool 70%.

2º passo: COLOCAR a máscara cuidadosamente para cobrir a boca e o nariz, ajustando com segurança para minimizar os espaços entre a face e a máscara.

EVITAR tocar na parte da frente da máscara, enquanto estiver em uso.

Se o fizer, realizar imediatamente a higienização das mãos (fricção com álcool 70% ou lavagem com água e sabão).

3º passo: SUBSTITUIR a máscara por outra limpa e seca a cada duas ou três horas no máximo, ou assim que se tornar suja ou úmida.

4º passo: REMOVER a máscara pelas tiras/elásticos laterais, nunca tocando na frente da máscara.

A face externa da máscara pode estar contaminada por toque das mãos previamente contaminadas e/ou por aproximação a pessoas infectadas, em distâncias menores de 1 metro.

5º passo: ARMAZENAR as máscaras usadas/sujas separadamente em embalagens plásticas fechadas e devidamente identificadas.

6º passo: Após o expediente HIGIENIZAR as máscaras sujas e ARMAZENAR separadamente em embalagens plásticas fechadas e devidamente identificadas.

As máscaras descartáveis devem ser imediatamente descartadas após o uso.

ATENÇÃO:

- ✓ A quantidade de máscara disponível deve ser em número suficiente para atender o tempo mínimo de troca a cada duas horas;
- ✓ Para facilitar o controle de troca da máscara, sugere-se fazer marcas como cores diferenciadas ou números nas mesmas.
- ✓ As máscaras de tecido devem ser confeccionadas com camada dupla e estar em boas condições de conservação sem desgaste, rasgo ou perda de elasticidade nas abas de fixação.
- ✓ **Nunca compartilhar máscaras.**

FLUXOGRAMA PARA A HIGIENIZAÇÃO DA MÁSCARA FACIAL

1º passo: SEPARAR as máscaras de outras roupas;

2º passo: LAVAR previamente com água corrente e sabão neutro;

3º passo: DEIXAR de molho em uma solução clorada por 20 minutos;

Diluição Solução Clorada: 2 colheres de sopa de água sanitária 2 a 2,5% para 1 litro de água por 20 minutos.

4º passo: ENXAGUAR bem em água corrente;

5º passo: DEIXAR secar naturalmente;

Evite torcer a máscara com força

6º passo: PASSAR a ferro quente;

6º passo: GUARDAR em um recipiente limpo e fechado

ATENÇÃO:

- ✓ Garantir que a máscara não apresenta danos (menos ajuste, deformação, desgaste, etc.), ou você precisará substituí-la.
- ✓ O procedimento correto para utilização da máscara é apresentado no **ANEXO 1** desta cartilha.

IMPORTANTE

O uso de máscara sem seguir os procedimentos corretos faz dela um fator de risco, pois pode passar uma falsa sensação de segurança, ao descuidar de condutas de higiene como lavar com frequência as mãos e não levar as mãos no rosto. A máscara pode inclusive ser fonte de contaminação quando mal manuseada.

2.3.1 Óculo de Proteção Individual e Protetor facial tipo HIGIMASK/ Máscaras Face Shields

Esses protetores são indicados para uso apenas no momento da distribuição das refeições de forma a evitar possível contaminação através dos olhos, pois neste momento há uma maior exposição com os alunos e funcionários da escola; seu uso deve ser combinado com a máscara facial. Devem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% após cada uso. Guardá-los em saco plástico esterilizado, fechado e em local apropriado.

ATENÇÃO:

- ✓ Não utilizar o protetor facial durante a elaboração das refeições próximo às fontes de calor (Ex: fogão e forno).

2.4 Higienização das mãos

A higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para diminuir o risco de transmissão e contaminação pelo novo coronavírus.

Para tanto, todos os colaboradores devem realizar cuidadosamente a lavagem frequente das mãos, principalmente depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; preparar alimentos crus como carnes, vegetais e frutas; coçar os olhos ou tocar na boca; manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário e retornar dos intervalos; ou seja, a cada troca de atividade ou cada 30 minutos na mesma atividade.

É importante assegurar em todas as cozinhas a presença de instalação adequada e bem localizada para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações devem dispor de torneira com fechamento automático, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalha de papel descartável não reciclável

e lixeira com abertura acionada por pedal. Também deve ser afixado neste local, cartaz educativo com a descrição detalhada do procedimento de lavagem das mãos.

A criteriosa lavagem das mãos, conforme **ANEXO 2**, é suficiente para a prevenção da transmissão do vírus. O álcool 70% pode ser usado de forma complementar após a lavagem das mãos ou em situações em que a lavagem das mãos é impossibilitada. Para sua completa eficiência no procedimento de higienização das mãos, o álcool 70% deve ser corretamente utilizado conforme o **ANEXO 3**.

O uso de luvas não substitui a lavagem frequente e correta das mãos, as mãos devem ser devidamente lavadas antes e depois do uso de luvas. Luvas descartáveis são indicadas apenas para manipular alimentos prontos para o consumo como pães, biscoito, frutas e hortaliças higienizadas.

CUIDADO!
O álcool 70% (líquido ou gel) é inflamável! Para evitar acidentes não deve ser utilizado próximo ao fogo ou equipamentos que possam gerar faíscas. Se derramar limpe imediatamente com água (10 vezes o volume derramado), ventile o local e remova fontes de faíscas.

3. HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

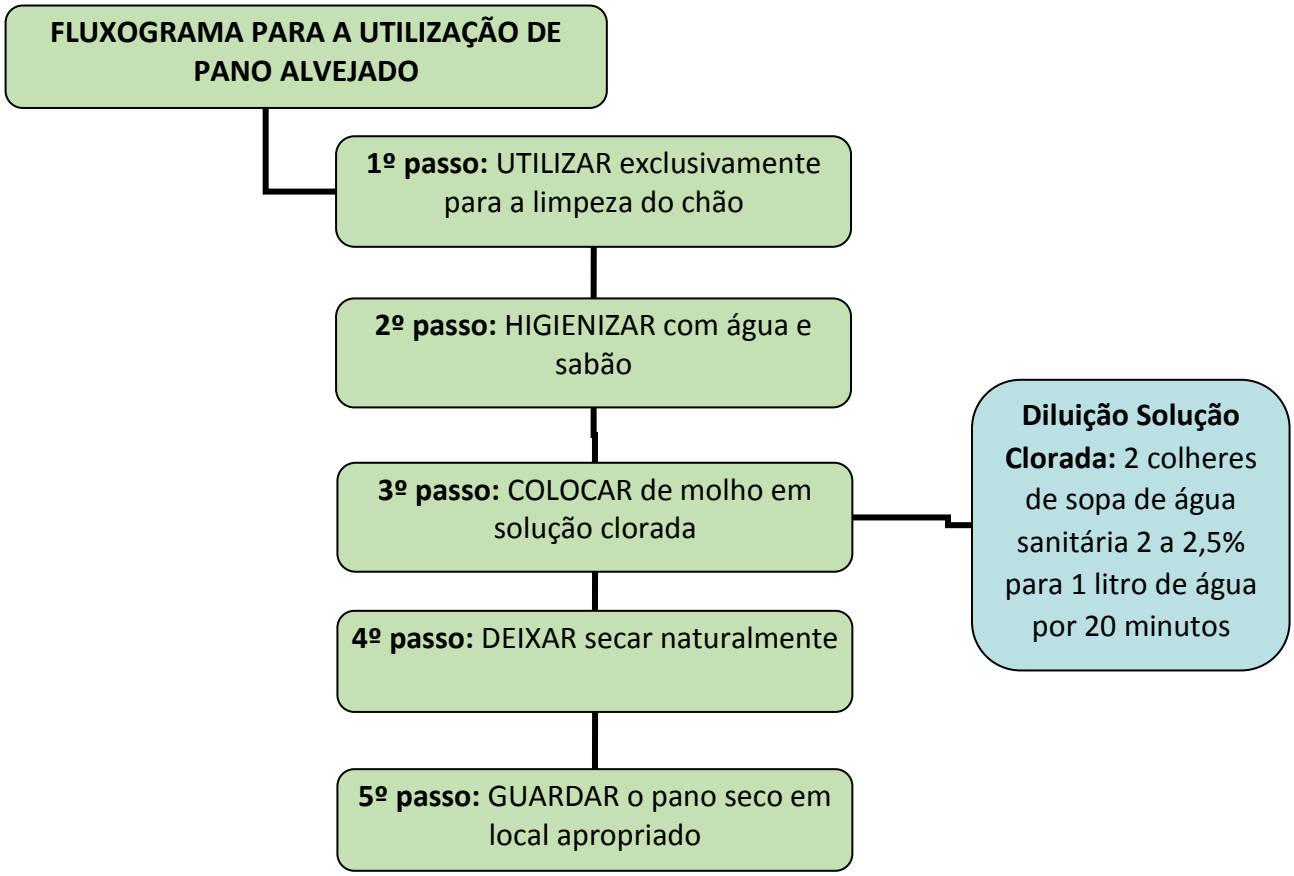
A frequente e sistematizada limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios deve ser objeto de grande atenção, pois esse procedimento também dificulta a transmissão da COVID-19.

Os processos de limpeza e desinfecção devem ser seguidos rigorosamente, principalmente nas superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com os alimentos.

Devem-se utilizar somente produtos devidamente regularizados na ANVISA e que sejam indicados para a respectiva finalidade, ler atentamente o rótulo e verificar as orientações de uso. É importante também certificar-se frequentemente se os produtos básicos de higiene são suficientes para atender a necessidade.

O **ANEXO 4**, apresenta uma tabela de diluição de água sanitária (2 a 2,5%) para desinfecção de acordo com cada atividade apresentada nesta cartilha.

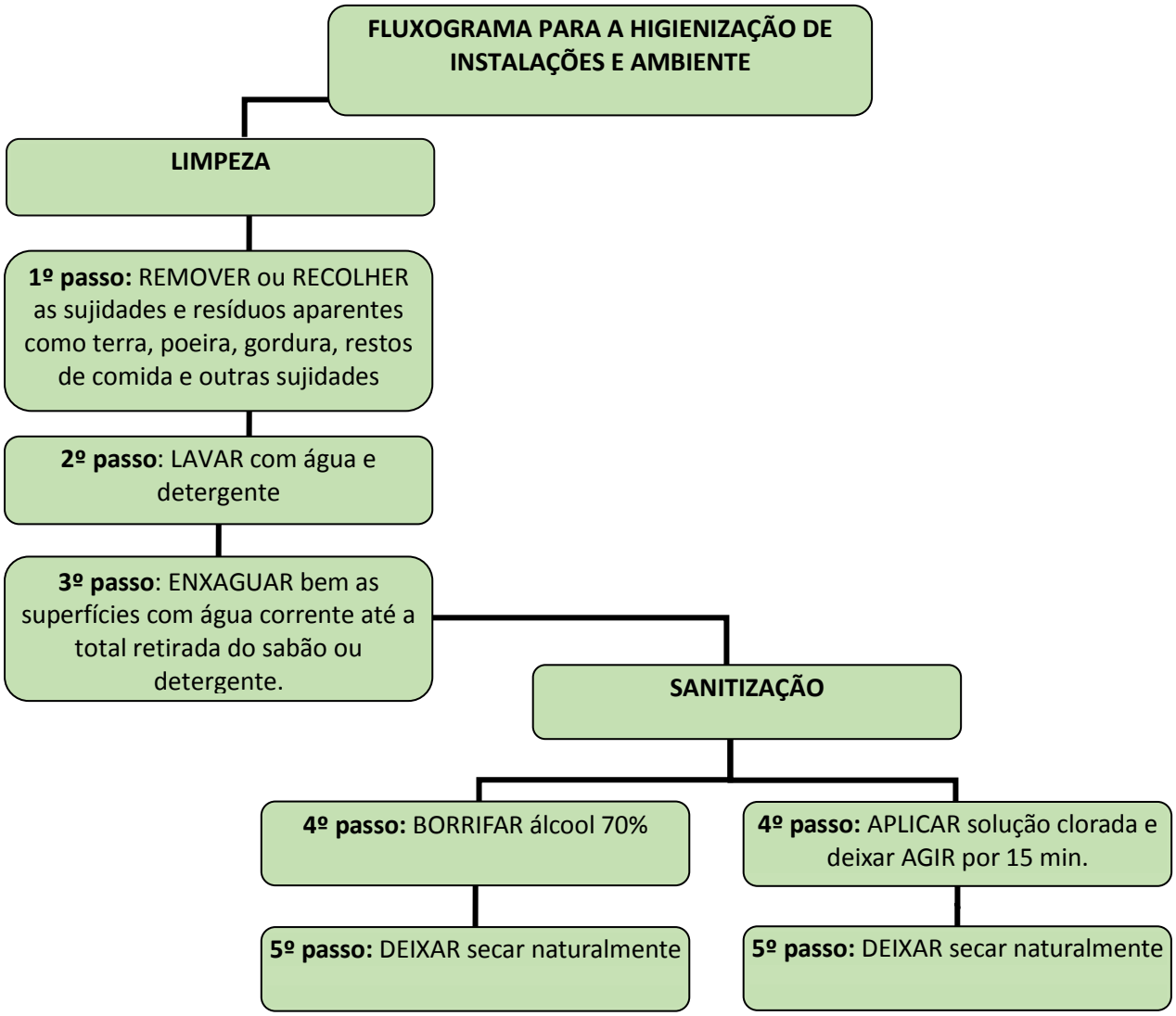
Para higienização de superfícies e equipamentos deve-se utilizar pano descartável limpo e ser substituído a cada troca de atividade. Panos alvejados devem ser utilizados apenas, quando necessário, para secagem de pisos e devem ser higienizados diariamente conforme fluxograma abaixo:



3.1 Higienização do ambiente

A legislação determina que após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas como vestiários, banheiros e vias de acesso.

Também é importante aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há contato frequente das mãos, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros. Estas superfícies devem se higienizadas constantemente com álcool 70% e pano descartável. Após a limpeza com água e sabão, todas as superfícies precisam passar por processo de sanitização, ou seja, eliminação de microrganismos.



Este processo pode ser feito com álcool 70% ou solução clorada conforme procedimeto abaixo. Em superfícies metálicas utilizar somente álcool 70%, pois a solução clorada pode causar oxidação.

3.2 Higienização dos utensílios

A higienização de utensílios (pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros) deve ser feita por um dos procedimentos descritos abaixo. Todos os utensílios e equipamentos devem ser limpos e higienizados a cada término de jornada.

FLUXOGRAMA PARA A HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

1º passo: RETIRAR as sujeiras dos utensílios

2º passo: COLOCAR na máquina de lavar louças lavagem entre 55 e 65ºC e enxague entre 80 e 90°C

3º passo: GUARDAR em local apropriado, limpo e seco, protegido contra poeira e insetos

1º passo: RETIRAR as sujeiras dos utensílios

2º passo: LAVAR com água e detergente

3º passo: ENXAGUAR bem

4º passo: ESCORRER o excesso de água

5º passo: BORRIFAR álcool 70%

6º passo: DEIXAR secar naturalmente

7º passo: GUARDAR em local apropriado, limpo e seco, protegido contra poeira e insetos

5º passo: IMERGIR em solução clorada por 15 min.

6º passo: ENXAGUAR em água corrente

7º passo: DEIXAR secar naturalmente

8º passo: GUARDAR em local apropriado, limpo e seco, protegido contra poeira e insetos

As esponjas utilizadas na limpeza de utensílios também devem passar por processo de higienização conforme procedimento abaixo:

FLUXOGRAMA PARA A UTILIZAÇÃO DE ESPONJA DE LIMPEZA

1º passo: HIGIENIZAR diariamente

2º passo: LAVAR com água e detergente neutro

3º passo: FERVER por 5 minutos

4º passo: REMOVER o excesso de água

5º passo: GUARDAR em local limpo e seco

3.3 Higienização de mamadeiras e copos de transição.

As escolas que atendem crianças menores de 2 anos devem dispor de uma área, preferencialmente restrita, destinada à limpeza, preparo e guarda de mamadeiras.

Na ausência de área restrita para este fim, deve-se implantar rotina diária que determine períodos e horários específicos para cada atividade, de forma a garantir a higiene e segurança durante todo o processo.

As caixas plásticas utilizadas para armazenamento das mamadeiras, copos de transição e escovas devem ser sempre lavadas e higienizadas com solução clorada utilizando mesma diluição descrita no fluxograma e deixar secar naturalmente.

FLUXOGRAMA PARA A HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E COPOS DE TRANSIÇÃO

1º passo: ENXAGUAR bem em água corrente os frascos e acessórios, um a um

2º passo: IMERGIR os bicos protetores, arruelas e frascos em solução de água com detergente

3º passo: DEIXAR de molho por 10 minutos e desprezar esta solução de imersão

4º passo: LAVAR cuidadosamente usando escova apropriada para os frascos, por dentro e por fora

5º passo: ENXAGUAR em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergentes

6º passo: COLOCAR os frascos e acessórios em solução clorada desinfetante por 15 minutos a 30 minutos

7º passo: ENXAGUAR bem em água corrente

8º passo: DEIXAR secar naturalmente

9º passo: GUARDAR em caixa plástica limpa e com tampa

4.CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

4.1Transporte

Como medida preventiva para a redução da disseminação do COVID-19, é importante que os envolvidos no transporte de alimentos até as escolas cumpram rotinas de Boas Práticas de Manipulação, envolvendo principalmente rotina de higienização de mãos e higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores como pegadores em carrinhos de transporte, volante, maçanetas e câmbio.

Conforme dito anteriormente, o cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.

4.2 Recebimento da matéria prima

O recebimento das matérias primas e produtos de limpeza devem ocorrer fora da área da cozinha. O ideal é que as escolas disponham de área exclusiva para recebimento de insumos, com disponibilidade de pia para lavagem de mãos. Entregadores e carrinhos de entrega não devem ter acesso à área da cozinha por representarem possível fonte de contaminação.

Como medida de contenção da transmissão do COVID-19, é importante também que no momento do recebimento, cozinheiras e entregadores estejam utilizando máscara de proteção, além de uniforme e proteção para os cabelos; bem como mantenham distância de no mínimo 1 metro de distância.

Antes de receber qualquer alimento, devem-se tomar alguns cuidados essenciais:

- ✓ Conferir se a quantidade de mercadoria recebida está de acordo com o romaneio de entrega;
- ✓ Conferir os rótulos das embalagens e jamais aceitar produtos fora do prazo de validade;
- ✓ Verificar se as embalagens estão intactas e limpas. Recusar embalagens que estejam abertas, quebradas, rasgadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou furadas;
- ✓ Frutas, verduras e legumes devem ser de boa qualidade e ovos devem ter suas cascas limpas e sem rachaduras;
- ✓ As ocorrências com o fornecimento de alimentos deverão ser registradas no romaneio de acordo com o código específico descrito na parte inferior do mesmo.

Após o recebimento alguns cuidados também devem ser tomados antes do armazenamento:

- ✓ Higienizar adequadamente as mãos antes e após o início do armazenamento;
- ✓ Todos os alimentos deverão ser retirados das embalagens secundárias (caixas e sacos) e posteriormente serem armazenados nas prateleiras, paletes ou estrados;
- ✓ Alimentos que forem entregues fora da embalagem secundária deverão ter a embalagem primária higienizada com álcool 70% antes do armazenamento;
- ✓ Quando necessário manter algum alimento em embalagem secundária, esta deverá ser envolvida por saco cristal antes do devido armazenamento;
- ✓ Hortifrúti: retirar da embalagem secundária ou da caixa do fornecedor e armazená-los em caixas plásticas vazadas no estoque ou em sacos plásticos na parte inferior da geladeira;
- ✓ Guardar primeiro os alimentos refrigerados e congelados e depois os estocáveis e hortifrúti.

4.3. Pré-preparo e preparo

Alguns cuidados e higiene criteriosa durante todo o processo de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos são imprescindíveis na garantia da segurança alimentar das refeições ofertadas aos alunos, tais como:

- ✓ Lavagem frequente e adequada das mãos a cada troca de atividade ou a cada 30 minutos;
- ✓ Limpeza apropriada de bancadas, pias, mesas e superfícies que entram em contato com os alimentos antes e após o término das atividades;
- ✓ Atenção para que não ocorra contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos;
- ✓ Utilizar um utensílio limpo a cada prova de alimento e não partilhar comida ou utensílios entre pessoas;
- ✓ Durante o preparo e distribuição das refeições adotar medidas básicas de higiene como não espirrar na área de preparo e distribuição dos alimentos; não levar a mão ao cabelo, boca, olhos e nariz; evitar falar;
- ✓ Usar luvas descartáveis para cortar e rechear pães, manipulação de alimentos prontos;
- ✓ Higienizar adequadamente os hortifrútis conforme fluxograma abaixo:

FLUXOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS

1º passo: PREPARAR a solução desinfetante em recipiente plástico de acordo com as instruções recomendadas pelo fabricante do produto

2º passo: SELECIONAR os alimentos e desprezar as partes não aproveitáveis

3º passo: PRÉ LAVAR em água potável corrente folha a folha, um a um

4º passo: MERGULHAR os alimentos em solução desinfetante pelo tempo recomendado pelo fabricante do produto

5º passo: ENXAGUAR em água corrente e potável

4.4 Distribuição das refeições

Neste momento, por medida de prevenção de disseminação do COVID-19, o auto serviço pelos os alunos está proibido; os pratos deverão ser porcionados pelas cozinheiras no momento da distribuição.

As cozinheiras deverão utilizar luvas descartáveis tanto para o servimento quanto para disponibilizar os talheres no prato servido.

ATENÇÃO:

- ✓ Avaliar a possibilidade de ampliar horário de atendimento e fracionar os alunos em turnos;
- ✓ Demarcar as mesas e manter distanciamento dos alunos entre 1 e 1,5 metros;
- ✓ Retirar toalhas, objetos, ornamentos, entre outros;
- ✓ Manter os alimentos pré-preparados ou prontos para a distribuição tampados;
- ✓ Substituir ou higienizar os utensílios periodicamente;
- ✓ Proibido reutilizar alimento pronto de um período para o outro e doação de sobras e restos de alimentos;
- ✓ Manter os utensílios que não estão em uso protegidos e em local adequado;

- ✓ O término do preparo deve ser próximo ao porcionamento, até 30 minutos;
- ✓ Durante a distribuição as preparações quentes devem ser mantidas em temperatura superior a 60°C em balcão térmico, banho maria, fogo baixo ou chama piloto.

Mensagem da equipe técnica a todos os manipuladores de alimentos do Programa Municipal de Alimentação Escolar:

Em meio à crise a empatia é fundamental e por pior que seja a situação do mundo neste momento não podemos perder a esperança. Este é o momento de refletir e ter um coração grato, mesmo diante das dificuldades e de saber que

Juntos somos mais fortes!

Novos tempos virão e cada dia mais nosso trabalho será fundamental para manter a saúde de nossas crianças. Trabalhando juntos e com comprometimento conseguiremos vencer mais este desafio!

VAI FICAR
Tudo bem!

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CEASA CAMPINAS

5. BIBLIOGRAFIA

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 48/2020 – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48___Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437. Acesso em 10/07/2020.

Boas práticas para a atuação do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética na retomada das atividades profissionais (COVID-19). Conselho Regional de Nutricionistas 3° Região. Acesso em: 07/07/2020. Disponível em: http://www.crn3.org.br/uploads/BaseArquivos/2020_07_07/Cartilha-Digital_Retomada.pdf.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.

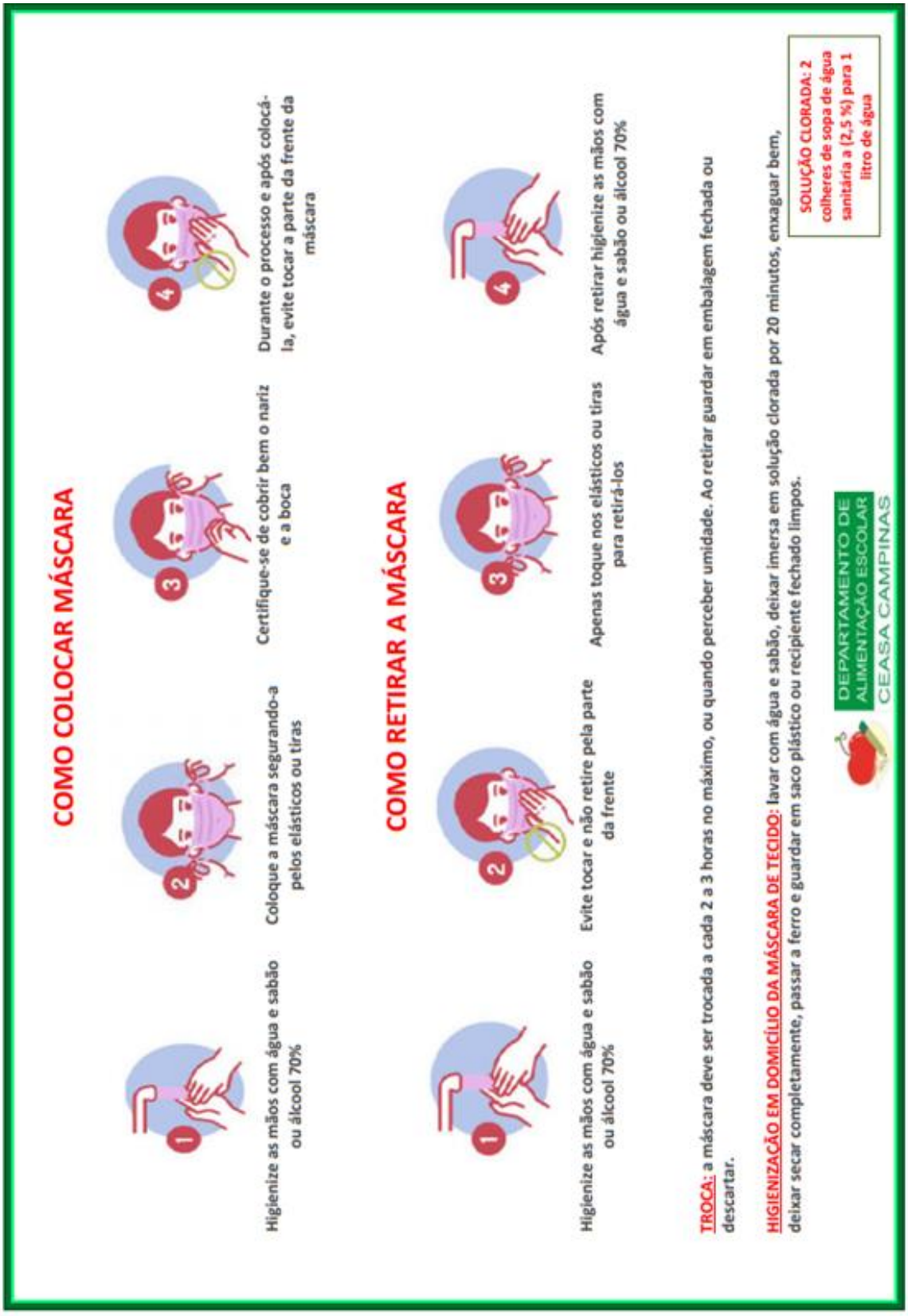
Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Nota técnica nº 18/2020/sei/giali/ggfis/dire4/anvisa. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b.

Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cad. Saúde Pública vol.36 no.4 Rio de Janeiro 2020 Epub Apr 06, 2020. Acesso em: 26/06/2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2020000400501.

Recomendações Técnicas, Novo Corona Vírus COVID-19 Campinas. Acesso em 31/08/2020. Disponível em: www.covid-19.campinas.sp.gov.br.

ANEXOS

ANEXO 1. Cartaz Educativo de uso e higienização de máscaras.



ANEXO 2. Cartaz Educativo Higienização de Mãos:

HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS

Higienização Simples 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.

Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde

ANEXO 3. Cartaz Educativo Higienização de Mãos com Álcool 70%:

ANEXO 4. TABELA DE DILUIÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA (2 A 2,5%) PARA DESINFECÇÃO DE ACORDO COM ATIVIDADES:

ATIVIDADE	DILUIÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Desinfecção de superfícies (Ex: bancadas, maçanetas, corrimões, portas de geladeiras e freezers, dispenser, mesas, cadeiras, carrinhos, azulejos, interruptores, etc.)	**Medida:** 1 colher de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos. . **OBS**: Ou de acordo com fabricante.	**Álcool líquido 70%**
Desinfeção do piso/ambiente	**Medida:** 1 colher de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos. **OBS**: Ou de acordo com fabricante	-
Embalagens de plástico e latarias	**Medida:** 1 colher de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos. **OBS**: Ou de acordo com fabricante.	**Álcool líquido 70%**
Desinfecção de mamadeiras	**Medida:** 1 colher de sopa para 1 litro de água, deixar agir de 15 a 30 minutos e enxaguar novamente **OBS**: Ou de acordo com fabricante	**-**
Desinfecção de utensílios de vidro e plástico	**Medida:** 1 colher de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos e enxaguar novamente **OBS**: Ou de acordo com fabricante	**Álcool líquido 70%**
Desinfecção de utensílios de inox/alumínio	**-**	**Álcool líquido 70%**
Desinfecção de pano de chão	**Medida:** 2 colheres de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 20 minutos e enxaguar novamente **OBS**: Ou de acordo com fabricante	**-**
Desinfecção de máscaras de pano	**Medida:** 2 colheres de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 20 minutos e enxaguar novamente **OBS**: Ou de acordo com fabricante	**-**
Desinfecção de protetor facial	**Medida:** 2 colheres de sopa para 1 litro de água, deixar agir por 20 minutos e enxaguar novamente **OBS**: Ou de acordo com fabricante	**Álcool líquido 70%**