

PROCEDIMENTOS PARA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE KITS DE ALIMENTOS

ÂMBITO DE APLICAÇÃO	() Atendimento interno (x) Atendimento externo
BENEFICIÁRIOS	Servidores, colaboradores terceirizados, estudantes e seus responsáveis
OBJETIVOS / PROPÓSITOS DO PROTOCOLO	Estabelecer procedimentos de biossegurança para manipulação e distribuição de kits de alimentos no IFFluminense devido à pandemia da Covid-19 e da adesão às Atividades Pedagógicas Não Presenciais.
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	<ul style="list-style-type: none"> - Máscara em tecido 100% algodão, com camada dupla; - Máscara de TNT descartável, com camada tripla; - Máscara de proteção individual (face shield); - Avental descartável; - Sapatilhas de tecido descartável (propé).
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COMUNITÁRIA	Não se aplica.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) autorizou, através da Lei nº 13.987, de 07 de abril de 2020, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. A alimentação escolar é direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado e deverá ser promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Apesar de não haver evidências científicas de que o novo coronavírus possa ser transmitido diretamente por meio dos alimentos, é preciso redobrar os cuidados durante a manipulação dos mesmos. As boas práticas, descritas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, contemplam atividades imprescindíveis para prevenção da Covid-19 e de outras doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e devem ser implementadas pelo serviço de alimentação. Todos os procedimentos de boas práticas previstos na

Resolução RDC nº 216/2004 devem ser atendidos nas Unidades de Alimentação e Nutrição ou local de manipulação de kits de alimentos de cada *campus*.

As recomendações descritas neste protocolo estão embasadas nas orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para Serviços de Alimentação durante o período de pandemia de Covid-19, e devem ser supervisionadas pelo profissional nutricionista.

2. PROCEDIMENTOS PARA RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

2.1. Além das práticas já conhecidas e determinadas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, recomenda-se ainda ações a serem implantadas descritas a seguir.

2.2. Entregadores de alimentos:

2.2.1. Antes da entrada na área de recebimento de alimentos, os entregadores deverão realizar higienização dos calçados em tapete sanitizante ou cobrir os sapatos com propé descartável.

2.2.2. Deverá ser disponibilizado aos entregadores lavatório para higienização das mãos abastecido de água corrente, sabão líquido, álcool em gel 70% e papel toalha descartável, para que seja realizada higienização das mãos anteriormente à entrada na área de recebimento de alimentos.

2.2.3. Exigir o uso de máscaras a todos os entregadores e disponibilizar máscaras descartáveis para os casos em que o entregador não a possua.

2.3. Manipulação de alimentos no recebimento:

2.3.1. Embalagens de papelão e caixas de madeira deverão ser descartadas antes da realização dos procedimentos de higienização de alimentos.

2.3.2. Criar novas rotinas de higienização das matérias-primas recebidas, como a higienização com álcool líquido 70% ou solução de hipoclorito de sódio (**Solução com água sanitária a 1%: 2 colheres de sopa [30ml] para 1 litro de água** ou **Solução com água sanitária a 2,0 - 2,5%: 1 colher de sopa [15ml] para 1 litro de água**) de todas as embalagens antes de serem armazenadas.

2.3.3. Orientar os manipuladores de alimentos sobre a necessidade de higienização das mãos com água e sabão após os procedimentos de higienização de insumos recebidos.

2.3.4. Após a higienização, os produtos podem seguir para o armazenamento de forma adequada, de acordo com as normas já conhecidas de boas práticas, estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA.

3. PROCEDIMENTOS PARA MANIPULAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1. Considera-se manipulador de alimentos todo aquele que entra em contato com o alimento, direta ou indiretamente, devendo este seguir as orientações definidas a seguir.

3.2. Durante o processo, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação do alimento.

3.3. A higienização das mãos torna-se ainda mais importante. O colaborador deve proceder a higienização das mãos antes de entrar na área de manipulação de alimentos, após usar o banheiro, após tossir ou espirrar, após recolher o lixo, antes de iniciar alguma atividade, ao trocar de atividade, antes e após realizar refeições e/ou sempre que necessário.

3.4. Deve-se reforçar junto aos manipuladores de alimentos a importância da utilização de uniformes limpos. Estes devem ser trocados diariamente.

3.5. Em caso de manipulação de alimentos por servidores ou colaboradores não envolvidos usualmente nesta atividade, e que não possuam uniformes específicos para manipulação de alimentos, deve-se disponibilizar aventais descartáveis para a realização da atividade.

3.6. O uso de luvas descartáveis não deve ser encorajado na manipulação de alimentos. Luvas deverão ser utilizadas apenas na necessidade de contato direto da mão com o alimento (sem embalagem). Neste caso, o manipulador deverá higienizar as mãos antes de calçar as luvas e após sua utilização.

3.7. Quanto ao uso de máscaras, orienta-se o uso durante todo o processo de manipulação de alimentos.

3.8. As máscaras podem ser descartáveis ou artesanais, desde que confeccionadas respeitando as orientações do Ministério da Saúde e da ANVISA. Maiores informações podem ser consultadas na Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS, no site do Ministério da Saúde e em orientações para máscaras não profissionais no site da ANVISA.

3.9. As máscaras de tecido deverão ser trocadas a cada duas horas ou quando estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar. Para trocar a máscara com segurança, é preciso: higienizar as mãos com álcool em gel 70%, retirar a máscara usando somente os elásticos para puxar, armazenar a máscara em uma sacola plástica que precisa ser bem fechada, higienizar as mãos novamente e colocar a máscara reserva.

3.10. As máscaras devem estar bem ajustadas à face do manipulador de alimentos, cobrindo totalmente boca e nariz e sem deixar espaços nas laterais.

3.11. As superfícies e utensílios que entrarem em contato com os alimentos devem ser higienizadas previamente.

3.12. Caso na montagem dos kits seja necessária a manipulação de alimentos in natura tais como: carnes cruas, vegetais crus, queijos e outros, recomenda-se que seja realizada de maneira separada em superfície higienizada e utilizando utensílios também higienizados.

3.13. Higienizar superfícies e utensílios ao final de cada etapa de utilização e dar maior atenção à higienização das superfícies ou utensílios após a manipulação de carnes cruas ou vegetais não lavados, pois esses alimentos são reconhecidos como fonte de contaminação de DTAs.

3.14. Não utilizar produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.

3.15. Orienta-se manter a distância mínima de 1 metro entre os colaboradores durante todas as atividades de manipulação de alimentos.

3.16. É proibido todo o ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, falar desnecessariamente, tossir, espirrar, coçar nariz e orelhas e tocar a máscara durante a manipulação de alimentos.

4. PROCEDIMENTOS PARA HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E ÁREAS DO RESTAURANTE ESTUDANTIL E ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE KITS DE ALIMENTOS

4.1. Considerando que objetos e superfícies podem funcionar como carreadores do vírus, apresentam-se as seguintes recomendações para higienização de utensílios, equipamentos e móveis.

4.2. Objetos frequentemente tocados, como interruptores e maçanetas, devem ser higienizados com álcool líquido 70% no mínimo a cada troca de turno de trabalho.

4.3. Superfícies duras, como paredes, piso (chão) e estruturas auxiliares (colunas e bancadas), devem ser higienizadas diariamente, logo após o término do trabalho, com auxílio de desinfetantes próprios para uso em cozinhas, seguindo as instruções do rótulo.

4.4. Observar que a maioria dos desinfetantes requer um tempo de contato com a superfície a ser limpa, a fim de inativar os microrganismos. Logo, o enxágue imediato da superfície após a aplicação do desinfetante **NÃO** permite a inativação do vírus.

4.5. Pisos e paredes podem ser higienizados com água sanitária diluída (2 ½ colheres de sopa de água sanitária na concentração entre 2 e 2,5% para 1 L de água). A solução deve ser imediatamente utilizada, do contrário, ela é degradada pela luz, motivo pelo qual deve ser armazenada em frascos opacos.

4.6. Área e superfícies de preparação dos alimentos (ex.: bancadas) devem ser higienizadas quantas vezes forem necessárias: ao finalizar uma preparação, antes de dar início à próxima e imediatamente após o término do trabalho.

4.7. Equipamentos como fatiador de frios, moedor de carnes, cortador de legumes, entre outros, devem ser higienizados antes e após o uso. O álcool líquido 70% é utilizado ao final da higienização como agente desinfetante pois, apesar de ser eficiente contra o vírus, ele não substitui a higienização dos equipamentos e utensílios com água e detergente.

4.8. Reforçar a rotina de higienização com os funcionários da cozinha através de treinamentos sobre o assunto.

4.9. Produtos recomendados para limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e móveis:

4.9.1. Para a **LIMPEZA** (remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos, terra e outras matérias indesejáveis) podem ser indicados água e sabão, detergentes neutros, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°), dependendo da superfície e tipo de processo envolvido. Nesse caso, deve-se observar que o álcool em concentrações baixas servirá apenas para remover sujeiras e não atuará contra os microrganismos.

4.9.2. Para **DESINFECÇÃO** (diminuição da quantidade de microrganismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 2 - 2,5%, ou seja, água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

4.9.3. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela ANVISA.

4.9.4. Cabe ressaltar a importância de se atentar para a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes. Deve-se fornecer os equipamentos de proteção individual (EPI) adequados para sua manipulação (como máscaras e luvas) e o treinamento para seu uso adequado.

4.10. Áreas anexas à cozinha também necessitam de atenção. Banheiros, vestiários e vias de acesso aos restaurantes estudantis ou áreas de acesso ao local de preparo/armazenamento de kits de alimentos também devem ter a rotina de higienização aperfeiçoada.

4.11. Os seguintes materiais e equipamentos **NÃO** devem ser utilizados para a higienização de superfícies e objetos:

- Vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos.
- Nebulizadores e termonebulizadores (equipamentos utilizados no combate a insetos/pragas, que geram uma fumaça de substâncias inseticidas/agrotóxicos).

5. PROCEDIMENTOS PARA DISTRIBUIÇÃO DE KITS DE ALIMENTOS

5.1. Visando reduzir o risco de infecção pela Covid-19 entre indivíduos, consideram-se as seguintes recomendações para a distribuição de kits de alimentos.

5.2. Sugere-se que, sempre que possível, os kits de alimentos sejam distribuídos em locais estratégicos (pontos de encontro), ou que sejam levados por meio de veículo institucional diretamente aos estudantes, havendo o cuidado da criação de turnos para distribuição com limitação de número de pessoas, evitando aglomeração em um mesmo horário.

5.3. No transporte dos kits de alimentos em veículo institucional para a distribuição em pontos estratégicos ou diretamente ao estudante, deve-se observar:

5.3.1. Que os veículos estejam limpos e que sejam frequentemente (a cada data de entrega) higienizados no interior e no seu exterior.

5.3.2. É importante que o local do veículo onde forem armazenados os kits para a distribuição seja higienizado com água e sabão (quando possível) e finalizado com álcool líquido 70%.

5.3.3. Quando não for possível a higienização com água e sabão, é importante a higienização frequente (a cada nova distribuição) com solução de hipoclorito de sódio (água + água sanitária na concentração recomendada pela Vigilância Sanitária, Nota Técnica nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA) ou álcool 70% líquido.

5.3.4. O transporte de alimentos deve ser realizado de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos. Alimentos refrigerados ou congelados devem ser transportados em caixas térmicas, visando a garantia de sua qualidade higiênico-sanitária.

5.4. No caso de distribuição no *campus*, orienta-se a criação de turnos para distribuição com limitação de número de pessoas, evitando aglomeração em um mesmo horário e observar as orientações a seguir:

5.4.1. A estratégia de entrega dos kits de alimentos deverá prever contato mínimo entre distribuidor e beneficiário, o mínimo de permanência no local de distribuição e, quando possível, a equipe envolvida deverá oferecer pontos com pia e produtos para higiene das mãos como: sabão, toalhas de papel descartáveis e álcool líquido 70%, bem como orientações adequadas da higienização das mãos e utilização de máscara.

5.4.2. Janelas e portas de acesso do local de entrega deverão ser mantidas abertas e os ares-condicionados desligados durante todo o período de distribuição visando o aumento da circulação de ar no ambiente;

5.4.3. O horário de atendimento e distribuição dos kits deve ser organizado de forma a evitar a aglomeração e formação de filas.

5.4.4. Caso de necessidade de formação de filas, deverá ser respeitado o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas, devendo a equipe envolvida na

distribuição dos kits de alimentos realizar a devida sinalização física por meio de fitas, cones, faixas ou adesivos que demarquem o distanciamento adequado.

5.5. Todos os indivíduos envolvidos na distribuição dos kits, independente da estratégia de distribuição adotada pelo *campus* deverão estar portando máscara, que deverá ser trocada a cada 2 horas, e também realizar higiene constante das mãos com água e sabão ou álcool em gel 70%, pelo menos antes e após cada entrega.

5.6. Nos locais de distribuição de kits de alimentos também deverá haver controle da temperatura de armazenamento de alimentos até o ato da entrega. Alimentos refrigerados e congelados devem ser mantidos preferencialmente em geladeiras ou *freezers*, e, no caso da ausência desses equipamentos, poderão ser utilizadas caixas térmicas, durante o menor tempo possível. Alimentos que não necessitem de refrigeração deverão ser mantidos em local sem incidência direta do sol e não deverão ser colocados diretamente sobre o chão.

5.7. Recomenda-se que sejam incluídas orientações às famílias dos estudantes para que higienizem todos os produtos e embalagens recebidos, de preferência, antes destes entrarem na moradia. Orientações sobre a adequada higienização de frutas e hortaliças também deverão ser realizadas, no caso de presença desses itens na composição dos kits, conforme modelo a seguir:

Orientações para higienização de alimentos

Antes de colocar os insumos nos armários ou despensas, lave as embalagens com água e sabão ou borrife álcool líquido 70% ou solução clorada (veja na embalagem do produto a diluição adequada).

Retire frutas, verduras e legumes das embalagens. Lave-os com água corrente e coloque de molho em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária 2-2,5% para cada litro de água, ou de acordo com as orientações contidas na embalagem do produto) por 20 minutos. Passado este tempo higienize com água corrente.

Após higienizar os alimentos, não esqueça de higienizar os locais que os alimentos entraram em contato e mãos com água e sabão ou álcool líquido 70%.

6. OBSERVAÇÕES

6.1. Todo o material necessário para execução da atividade deverá ser fornecido pela Instituição.

6.2. Todo equipamento de proteção individual é de uso exclusivo de uma pessoa, não podendo ser compartilhado ou utilizado posteriormente por outra pessoa.

6.3. Observar os procedimentos de descarte de resíduos previstos nos Protocolos Gerais de Biossegurança para as unidades do IFFluminense publicados por meio da Portaria nº 628, de 02 de outubro de 2020.

6.4. Não descartar EPIs (ex: máscaras e luvas) junto com lixo reciclável. O descarte deverá ocorrer em lixeira específica, acondicionado em dois sacos plásticos resistentes e bem vedados. O primeiro deles deve estar com apenas $\frac{2}{3}$ (dois terços) da capacidade preenchida. O mesmo deve acontecer com lenços de papel, papel higiênico e toalha de papel utilizados.

6.5. Esvaziar as lixeiras regularmente, com especial atenção ao manusear lixeiras que contiverem lenços de papel, máscaras e luvas utilizadas. Os trabalhadores da limpeza deverão, obrigatoriamente, utilizar os EPIs apropriados.