

## RELATÓRIO

### RELATÓRIO TÉCNICO Nº 071/2020

**Ementa:** Sistematização de diretrizes sanitárias para a oferta da alimentação escolar no cenário de retomada das aulas presenciais.

**Marcadores:** Alimentação escolar – Pandemia da COVID-19. Retomada das aulas presenciais – Condições e práticas higiênico-sanitárias – Manual de Boas Práticas – Procedimentos Operacionais Padronizados – Sistematização.

#### I. IDENTIFICAÇÃO:

**Processo Eletrônico SEI:** 20.22.0001.0015647.2020-88

**Solicitação de Serviço Técnico:** 0224752

**Órgão solicitante:** Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Tutela Coletiva de Proteção à Educação

**Técnico Responsável:** Tamara Maria Pinheiro

**Matrícula:** 8664

## II. OBJETIVO.

O presente Relatório Técnico tem o objetivo geral de atender à solicitação técnica formulada pelo Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Tutela Coletiva de Proteção à Educação (CAO Educação), no sentido da sistematização das medidas sanitárias cuja adoção pelas unidades escolares de educação básica e de ensino superior é recomendada para a oferta segura da alimentação escolar no cenário de retomadas das aulas presenciais no território do Estado do Rio de Janeiro, no contexto da pandemia da Covid-19.

## III. INTRODUÇÃO.

Em decorrência da declaração de emergência em saúde pública pela Organização Mundial da Saúde (OMS), devido a infecção humana ocasionada pelo novo coronavírus, sendo a doença a COVID-19, e da publicação do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, em que o Brasil reconhece o estado de calamidade pública e emergência de saúde pública de importância internacional, as aulas presenciais nas escolas e universidades de todas as unidades da Federação foram progressiva e temporariamente suspensas. Essa suspensão tem por objetivo a proteção contra a disseminação da doença, reduzindo danos e agravos à saúde pública.

Com a diminuição das taxas de contágio e de óbitos vislumbra-se o cenário de retorno às aulas de forma presencial nas redes de ensino, o que deve exigir o planejamento e a adoção de todas as medidas adequadas e necessárias para evitar ou minimizar a possibilidade de disseminação do vírus no ambiente escolar.

As autoridades sanitárias não emitiram, até o momento atual, evidências sobre a transmissão do novo coronavírus por meio de alimentos. Contudo, é necessária a continuidade das boas práticas na produção da alimentação escolar, reduzindo as chances de propagação do novo coronavírus por essa via.

Desta forma, é necessária a adoção de medidas sanitárias para assegurar que a produção e a distribuição da alimentação escolar serão realizadas de forma segura, assim como reiterar todas as boas práticas preconizadas na legislação sanitária brasileira a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos.

## IV. REFERENCIAL NORMATIVO E TEÓRICO.

Em razão da natureza orientativa do presente documento, passam a ser relacionados os principais textos legais e normativos consultados para sintetização das diretrizes sanitárias para a alimentação escolar no cenário da retomada das aulas presenciais, que abordam as boas práticas a serem realizadas nas áreas de armazenamento, produção e distribuição da alimentação escolar.

**1 - 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;

**2 - Resolução RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004:** dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**3 - Protocolo de biossegurança** para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino do Ministério da Educação – Julho/2020;

**4 - Manual sobre biossegurança** para reabertura de escolas no contexto da COVID-19 - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV/Fiocruz);

**5 - Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA:** COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

**6 - Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA:** Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19;

**7 - Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA:** documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19;

**8 - Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA:** orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19;

**9 – Manual:** Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios recomendadas para a retomada das atividades das escolas de ensino fundamental e médio e de jovens adultos no estado do Rio de Janeiro - Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ;

**10 – Manual:** Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo *self-services*, cafés, bares, lanchonetes, *delivery* e *food trucks* - Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ;

**11 - Diretrizes Sanitárias para Alimentação Escolar do Estado de Santa Catarina:** orientações para a garantia da segurança sanitária na distribuição da alimentação escolar nos estabelecimentos de ensino, durante a pandemia da COVID-19, no retorno de atividades escolares/educacionais para Ensino Médio, Ensino Profissionalizante e Educação de Jovens e Adultos;

**12 - Nota orientativa nº 28/ 2020 da Secretaria de Estado de Saúde do Paraná:** medidas de prevenção de COVID-19 para refeitórios destinados à alimentação de funcionários e colaboradores;

## V. MEDIDAS SANITÁRIAS.

Devido ao cenário atual, foi elaborado um conjunto de medidas afim de evitar ou minimizar a disseminação do novo coronavírus no ambiente escolar, tendo em vista que as boas práticas de fabricação exercem um papel imprescindível na produção e qualidade da alimentação ofertada aos estudantes.

### 1. DOCUMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE.

Em uma unidade de alimentação e nutrição escolar é importante a etapa de documentação e registro das atividades desenvolvidas no local, oportunizando o conhecimento e a comprovação de todas as operações realizadas de forma atualizada, clara e com os objetivos pretendidos. Esses documentos devem ser de livre acesso e compreensão dos profissionais envolvidos com a produção da alimentação escolar.

Relaciona-se abaixo as medidas de controle a serem adotadas neste âmbito de atuação:

i) Atualizar o Manual de Boas Práticas (MBP) e realizar a distribuição para todas as unidades escolares da rede de ensino. Esse documento deve conter a descrição de todas as etapas que devem ser efetuadas nas instituições, com as adequações necessárias para o combate ao COVID-19. Seguindo os preceitos da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, esse documento deve apresentar no mínimo os seguintes objetos:

1. Requisitos higiênico-sanitários dos edifícios;
2. Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
3. Controle da água de abastecimento;
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
5. Aperfeiçoamento profissional;
6. Controle da higiene e saúde dos manipuladores;
7. Manejo de resíduos; e,
8. Controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

ii) Atualizar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e realizar a distribuição para todas as unidades escolares, contendo em cada procedimento as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos, como preconiza a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, com as adequações necessárias ao combate ao COVID-19.

iii) Elaborar e adotar procedimentos especiais para as etapas de recebimento de matérias-primas, especialmente no tocante à higienização, como lavagem e desinfecção das embalagens;

iv) Divulgar as orientações sobre o uso correto de máscaras e medidas de prevenção ao contágio, assim como o correto manejo e descarte dos Equipamentos de Proteção Individual.

## **2. HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.**

Os procedimentos de higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, ou seja, os processos de limpeza e desinfecção, em uma unidade de alimentação e nutrição escolar são etapas fundamentais para a manutenção das condições higiênico-sanitárias apropriadas e a redução do risco de contaminação da alimentação produzida e distribuída.

Destaca-se a seguir medidas de controle a serem adotadas nesse âmbito de atuação:

- i) Realizar a higienização constante de instalações, equipamentos móveis e utensílios, cumprindo os requisitos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados, mantendo-os em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- ii) Efetuar sistematicamente a higienização de corrimões, maçanetas, interruptores de luz ou outras superfícies compartilhadas;
- iii) Higienizar todos os equipamentos, bancadas e demais móveis utilizados na produção da alimentação escolar imediatamente após o uso;
- iv) As mesas dos refeitórios devem ser higienizadas após o término de cada refeição, ou seja, após cada grupo de estudantes, e não somente ao fim do período total de distribuição da alimentação escolar;
- v) Ampliar os procedimentos de higienização dos utensílios usados pelos estudantes, como bandejas, copos, pratos e talheres;
- vi) Realizar a limpeza sempre úmida das instalações, inibindo a prática de varrer superfícies a seco;
- vii) Providenciar adequada higienização das instalações sanitárias;
- viii) Registrar todas as operações de higienização;
- ix) Realizar a aquisição de produtos específicos para os processos de limpeza e desinfecção regularizados pelo Ministério da Saúde;
- x) Para o processo de desinfecção, ou seja de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos de superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 0,1%, ou água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

## **3. UTILIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS.**

Nos refeitórios das unidades escolares materializa-se um dos objetivos da alimentação escolar, que é a oferta de refeições aos estudantes, que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A continuidade dessa atividade em um contexto de pandemia, em que elencam-se medidas para reduzir a disseminação do vírus, precisa vir acompanhada de ações para evitar aglomerações entre os estudantes e com os profissionais das unidades escolares, e ao mesmo tempo assegurar o seguimento de uma ação que apresenta como um dos propósitos contribuir na aprendizagem e no rendimento escolar dos estudantes.

Com base nisto, foram relacionadas medidas de controle a serem adotadas nos refeitórios das unidades escolares:

- i) Escalonar o acesso de estudantes ao refeitório, reduzindo a utilização do espaço para 1/3 da capacidade total, almejando a ausência de aglomerações;
- ii) Rearranjar as mesas para possibilitar um distanciamento mínimo de 1,0 a 1,5 metros entre as pessoas. Nas unidades escolares onde não é possível a retirada de algumas mesas, recomenda-se a fazer interdição de mesas de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento;
- iii) Instalar barreiras físicas nas mesas, sempre que possível, para reduzir o contato físico entre os estudantes;
- iv) Substituir os sistemas de autosserviço de bufê (self-service) nas unidades escolares que utilizam esse sistema, optando pela distribuição de porções individualizadas das refeições ou a adoção do sistema de

cafeteria simples, onde um profissional realiza o porcionamento das refeições. Esse funcionário também deve realizar a distribuição dos pratos e talheres;

v) Realizar demarcações no chão para garantir a separação entre os estudantes que aguardam para serem servidos;

vi) Orientar a utilização de máscara em todos os períodos de permanência no refeitório, retirando apenas no momento das refeições, para comer ou beber. As máscaras devem ser armazenadas em sacolas ou envelopes de papel individuais, sem contato com a mesa, guardadas em bolsas ou bolsos. É importante a divulgação de informações sobre a correta utilização, troca, higienização e descarte de máscaras, não devendo ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.;

vii) Disponibilizar pias para higienização das mãos, preferencialmente na entrada do refeitório, constituídas de torneiras com acionamento automático (se possível, por pedal), sabonetes líquido antisséptico e papel descartável. Orientativos devem ser fixados contendo os procedimentos adequados para essa atividade;

viii) Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para utilização de forma complementar;

ix) Efetuar a higienização adequada das mesas, cadeiras, bancos e similares, a cada uso, retirando toalhas de tecido ou outro material das mesas;

x) Orientar os estudantes a não compartilhar alimentos e não utilizar os mesmos utensílios como: celulares, talheres, pratos e copos;

xi) Nos bebedouros, vedar a prática de compartilhamento de copos e lacrar as torneiras a jato que permitem a ingestão de água diretamente dos bebedouros, evitando o contato da boca do estudante com o equipamento.

#### **4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

Os manipuladores de alimentos são atores importantes no processo de armazenamento, produção e distribuição da alimentação escolar, e as posturas adotadas por esses profissionais, assim como as condições de trabalho disponibilizadas, constituem um elemento fundamental para a adoção de medidas de controle, especialmente no contexto de redução da disseminação do novo coronavírus.

Tendo isto como base, foram elencadas as seguintes medidas de controle:

i) Realizar a capacitação dos manipuladores de alimentos, no mínimo nos seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, com as adequações necessárias ao combate ao novo coronavírus.

ii) Fornecer aos manipuladores de alimentos uniformes adequados para a execução das atividades e em número suficiente, de modo a ter um uniforme limpo para cada turno de trabalho. Os profissionais devem ser orientados sobre a necessidade e importância da troca diária, assim como em relação ao uso exclusivo nas áreas de armazenamento, produção e distribuição da alimentação escolar.

iii) Orientar os manipuladores de alimentos a trocar de roupa ao chegar ao local de trabalho, de modo a não utilizar durante as suas atividades os trajes utilizados durante o trajeto a instituição;

iv) Afastar das atividades presenciais os manipuladores de alimentos que estejam com febre, falta de ar, congestão nasal, tosse, entre outros sintomas, orientando a procura por serviços de saúde e a adoção das recomendações das autoridades de saúde;

v) Adotar procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos manipuladores de alimentos, realizando a busca ativa de casos suspeitos, almejando a identificação imediata;

vi) Vedar a utilização de objetos de adorno pessoal, como brincos, alianças, anéis, relógios e pulseiras, assim como orientar sobre o asseio pessoal de modo a nenhum manipulador apresentar unhas grandes e pintadas, pois esses favorecem ao acúmulo de sujidades, como já preconizam as normativas relativas as boas práticas na produção de refeições;

vii) Disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como luvas, máscaras e protetores faciais, na quantidade que possibilite a troca na frequência necessária, bem como capacitação para a utilização correta;

- viii) Orientar os profissionais que a utilização dos EPI não é medida substitutiva dos cuidados básicos de higiene, como lavagem regular e adequada das mãos;
- ix) Distribuir máscaras de proteção reutilizáveis e orientar a utilização durante todo o período de permanência na instituição, retirando apenas no momento das refeições, para comer ou beber, bem como a troca após 2 a 3 horas de uso. Após cada troca de máscara deve ser realizada a higienização das mãos. Máscaras úmidas ou sujas devem ser trocadas imediatamente, mesmo que antes de completar duas horas de utilização;
- x) Orientar que as máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc;
- xi) Utilizar luvas em atividades específicas, tais como nos momentos de distribuição das refeições prontas ou para evitar o contato com materiais que podem irritar a pele. Não existem recomendações de autoridades de saúde nacionais e internacionais para a utilização das luvas em serviços de alimentação como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por coronavírus, sendo a higienização das mãos de forma regular a estratégia a ser adotada;
- xii) Ao distribuir luvas deve ser garantida a quantidade adequada para cada profissional, de modo que o mesmo par de luvas não seja utilizado durante o turno inteiro de trabalho. A ausência da troca regular de luvas torna o EPI um local de acúmulo de sujidades, transformando-se em um possível veículo de contaminação, ao invés de oferecer proteção;
- xiii) Orientar os manipuladores a evitar tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição das refeições. Esses profissionais também devem evitar de falar, tossir, espirrar, rir, tocar olhos, nariz e boca durante a execução das atividades;
- xiv) Disponibilizar pias para higienização das mãos, constituídas de torneiras com acionamento automático (preferencialmente por pedal), sabonetes líquido antisséptico e papel descartável na área de produção das refeições. Não é autorizado o uso de toalhas de tecido;
- xv) Fixar orientativos contendo os procedimentos adequados para a higienização correta das mãos, principalmente após tossir, espirrar, coçar, assoar o nariz, tocar ou coçar os olhos e boca; antes e após manipulação de produtos cárneos e alimentos in natura; ao manusear celular, chaves, lixo, maçanetas, dinheiro; após ir ao banheiro; ao retornar dos intervalos, ao comer, beber ou fumar etc;
- xvi) Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para utilização de forma complementar;
- xvii) Garantir espaçamento de no mínimo 1,0 metro em os manipuladores de alimentos durante os procedimentos de trabalho. Em locais onde o espaçamento físico não permite esse distanciamento, reforçar as práticas de higiene, avaliando também a possibilidade de rearranjo da escala de trabalho, aumentando a divisão dos turnos de trabalho;
- xviii) Providenciar um espaço para o armazenamento das roupas e os objetos pessoais dos manipuladores de alimentos. Esse local deve ser específico e reservado para esse fim.

## 5. OUTRAS MEDIDAS.

Uma das diretrizes para o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição escolares é o estabelecimento de procedimentos de boas práticas, almejando que a produção da alimentação escolar seja realizada em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A legislação sanitária brasileira é dotada de uma série de normativas para assegurar esta diretriz, almejando a oferta de refeições de qualidade e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, e conseqüentemente para a saúde dos comensais.

A execução dos requisitos higiênico-sanitários gerais é um preceito que já deveria de ser realizado nas unidades escolares das redes de ensino, independentemente do contexto de uma pandemia. O importante é reiterar e reforçar que essas ações sejam desenvolvidas de forma regular e permanente, viabilizando a contínua melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Por fim, seguem catalogadas algumas outras medidas destinadas a evitar a disseminação do coronavírus:

- i) Instalar telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios nas janelas e aberturas, de modo a permitir as respectivas aberturas, possibilitando a ventilação natural dos ambientes e dificultando a

proliferação do vírus;

ii) Inserir nas portas mecanismos de fechamento automático, molas ou sistema similar, para evitar o contato das mãos com maçanetas;

iii) Adquirir coletores de resíduos dotados de tampa com acionamento sem contato manual, preferencialmente por pedal;

iv) Desautorizar a presença de pessoas estranhas na área de armazenamento, produção e distribuição da alimentação escolar;

v) Prover a cada unidade de ensino equipamentos, móveis e utensílios lisos, impermeáveis, laváveis e isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização;

vi) Dotar o equipamento de exposição das refeições prontas para o consumo no refeitório de barreiras de proteção que previnam a contaminação;

v) Prosseguir com a adoção das boas práticas para serviços de alimentação descritas na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216/2004.

## VI. CONCLUSÃO.

São estas as medidas sanitárias sistematizadas pela Equipe Técnica do CAO Educação/MPRJ cuja adoção se apresenta adequada para evitar ou mitigar a possibilidade de disseminação da Covid-19 por meio da oferta da alimentação escolar e dos serviços de alimentação a ela relacionados, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, no cenário da retomada das aulas presenciais nas unidades de escolares e acadêmicas no território do Estado do Rio de Janeiro.

Rio de Janeiro, 20 de agosto de 2020.

Tamara Maria Pinheiro

Nutricionista

Equipe Técnica/CAO Educação

Matrícula MPRJ 8664



Documento assinado eletronicamente por **TAMARA MARIA PINHEIRO, Servidor**, em 20/08/2020, às 18:35, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.mprj.mp.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.mprj.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0233020** e o código CRC **CED4B02C**.