

# **GUIA DE PREVENÇÃO À COVID-19 PARA NUTRICIONISTAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

**RESTAURANTES**

**SEGURANÇA**

**HIGIENE**

**ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

**EPI**

**CRN4**  
Conselho Regional de  
Nutricionistas  
REGIÃO R-4-ES

**40**  
anos



# APRESENTAÇÃO

---

A pandemia tem demonstrado cada vez mais a importância da implantação, revisão e supervisão constante das boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos, não só na prevenção da COVID-19, como também de outras doenças, como as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Nesse contexto, o nutricionista, que tem como atividades privativas o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Serviços de Alimentação e Nutrição, deve se munir de todo o conhecimento científico e legal para exercer suas funções com segurança. Nesta publicação apresentamos um conjunto de procedimentos recomendados com vistas a instrumentalizar a atuação do profissional em Serviços de Alimentação Coletiva em tempos de pandemia.

# SUMÁRIO

|  |    |
|--|----|
| CONHECENDO O CORONAVÍRUS .....   | 04 |
| COVID-19, EPIDEMIOLOGIA, SINTOMAS E TRANSMISSÃO .....  | 05 |
| ROTINAS DE PREVENÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA .....   | 07 |
| SAÚDE DO TRABALHADOR .....   | 08 |
| USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI .....   | 13 |
| HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E SUPERFÍCIES (UTENSÍLIOS,<br>EQUIPAMENTOS, OBJETOS DE USO ADMINISTRATIVO E AMBIENTES) ..... | 17 |
| CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO .....  | 21 |
| RESTAURANTES INSTITUCIONAIS .....  | 25 |
| RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU) .....   | 25 |
| REFEIÇÕES TRANSPORTADAS .....  | 26 |
| CRECHES E ESCOLAS .....  | 27 |
| LABORATÓRIOS DE TÉCNICA DIETÉTICA (LTD) .....  | 29 |
| RESTAURANTES COMERCIAIS .....  | 31 |
| SERVIÇOS TAKE AWAY, DRIVE THRU E GRAB AND GO .....   | 32 |
| DELIVERY .....   | 33 |
| SERVIÇO AMBULANTE DE ALIMENTAÇÃO .....   | 34 |
| GESTÃO DE RESÍDUOS .....   | 37 |
| CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES .....  | 38 |
| REFERÊNCIAS .....  | 39 |
| EXPEDIENTE .....   | 43 |

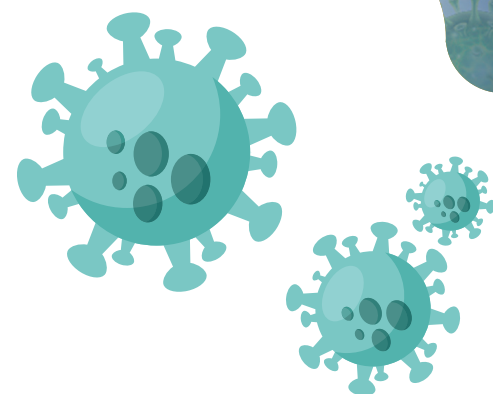
# CONHECENDO O CORONAVÍRUS

Os vírus são um pacote de ácido ribonucleico (RNA) circundado por camadas de proteínas que podem incluir um envelope viral à base de lipídio (gordura), como é o caso do coronavírus SARS-CoV-2. O nome do vírus vem da palavra latina **corona**, em referência à forma de coroa circular solar criado pelas pontas que o cercam quando é visto em um microscópio eletrônico.

Conhecendo o vírus e sua composição fica mais fácil compreender como o sabão ou detergente atua destruindo a camada de gordura e proteína, fazendo com que o vírus perca seu poder de infecciosidade. As moléculas de sabão na água se conectam ao envelope de lipídio e o destrói. As partículas virais são levadas pela água.



# COVID-19, EPIDEMIOLOGIA, SINTOMAS E TRANSMISSÃO



COVID significa *CoronaVirus Disease* (Doença do Coronavírus), enquanto “19” se refere a 2019, quando os primeiros casos em Wuhan, na China, foram divulgados publicamente pelo governo chinês no final de dezembro.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em 30 de janeiro de 2020, que o surto da doença causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2, apresentando um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves, constitui uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional – o mais alto nível de alerta da Organização, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional. Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia.

De acordo com a Portaria N° 188, de 03 de fevereiro de 2020, o Ministério da Saúde declarou Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da infecção devido ao novo coronavírus. Vale ressaltar que o primeiro caso de infecção da COVID-19 documentado no Brasil ocorreu em 25 de fevereiro de 2020 e de acordo com o boletim epidemiológico especial do Ministério da Saúde referente à semana epidemiológica 24 (19 a 25/07/2020), foram registrados 2.394.513 casos e 86.449 óbitos por COVID-19 no país.

Conforme as informações verificadas no Painel Rede COVID da Fiocruz, no dia 05 de agosto de 2020, o Estado do Rio de Janeiro apresentava até então 172.679 casos confirmados, enquanto no Estado do Espírito Santo havia 87.243 casos confirmados da COVID-19. Os dados epidemiológicos apresentados contribuem para a formulação de recomendações para a retomada das atividades laborais, ressignificadas em defesa e valorização da vida.

## SINTOMAS

Os principais sintomas da COVID-19 são: febre, fadiga, tosse seca, podendo evoluir para dispneia ou, em casos mais graves, Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), coriza e dor de garganta. Alguns casos podem apresentar perda de olfato e paladar.



## TRANSMISSÃO DO VÍRUS SARS-COV-2

A dinâmica da pandemia da COVID-19 demonstra que a transmissão do SARS-CoV-2 acontece de uma pessoa infectada para outra ou por contato próximo por meio de gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro, objetos ou superfícies contaminados, como celulares, mesas, maçanetas, teclados de computador, entre outros. Sabe-se que os casos não detectados e assintomáticos são os maiores responsáveis pela elevada taxa de transmissão da COVID-19.



## PERMANÊNCIA DO SARS-COV-2 EM SUPERFÍCIES:

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o comportamento da COVID-19 deve ser semelhante ao de outros tipos de coronavírus da mesma família, portanto, ele pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente. Entretanto, são eliminados pela higienização ou desinfecção das superfícies (tanto pela ação de detergentes, sabões, quanto de desinfetantes) e pela lavagem das mãos, além de serem sensíveis às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C). Além disso, o vírus precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar.

O tempo de sobrevivência do novo coronavírus é variável e depende do tipo, da superfície e das condições ambientais. Sabe-se, portanto, que uma das formas de transmissão da doença causada pelo SARS-CoV-2 pode ser através do contato com superfícies contaminadas, seguindo contato com a boca, nariz ou olhos.

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>PLÁSTICO</b>       | 5 dias    |
| <b>PAPEL</b>          | 4-5 dias  |
| <b>VIDRO</b>          | 4 dias    |
| <b>MADEIRA</b>        | 4 dias    |
| <b>AÇO</b>            | 4-5 dias  |
| <b>LUVA CIRÚRGICA</b> | 8 horas   |
| <b>ALUMÍNIO</b>       | 2-8 horas |

Fonte: FNDE, 2020.

# ROTINAS DE PREVENÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

As rotinas para prevenção de doenças em Serviços de Alimentação Coletiva, onde os alimentos são manipulados, preparados, armazenados, distribuídos, transportados e/ou expostos à venda, estão estabelecidas nas boas práticas de fabricação e manipulação, a fim de garantir alimentos seguros e a preservação da saúde do consumidor. Em tempos da COVID-19, os processos de produção de alimentos ou refeições devem ser mapeados e os procedimentos de boas práticas pertinentes revisados, aperfeiçoados e intensificados no combate à transmissão do novo coronavírus.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário de alimentos, como nos Estados Unidos e na Europa, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos. Assim, mesmo que não haja evidências de transmissão por meio de alimentos, mas considerando a permanência deste vírus em superfícies, é fundamental redobrar os cuidados com a higiene, particularmente, a higiene frequente das mãos, como estratégia para evitar a sua disseminação.

Outro recurso importante na proteção das pessoas e minimização da transmissão do novo coronavírus é o uso de equipamentos de proteção individual (EPI). O uso dos EPI, como luvas e máscaras, é abordado nos regulamentos de boas práticas de manipulação e de fabricação, entretanto, em uma perspectiva diferente, tendo como foco a redução da contaminação de alimentos. Esses regulamentos não abrangem o uso de EPI para proteção à saúde do trabalhador em relação aos riscos ocupacionais, cuja competência é de órgãos específicos como o Ministério da Saúde e aqueles relacionados ao Ministério da Economia.



# SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental adotar estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.

Indivíduos enfermos podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos ao espirrar e tossir. Os trabalhadores com sintomas clínicos de febre, doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados à COVID-19 ou não, não devem participar do processamento ou preparação de alimentos.

## AVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE

Recomenda-se que se estabeleçam procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas de contaminação com o novo coronavírus. A triagem antes da entrada nos Serviços de Alimentação Coletiva, como aferição de temperatura corporal, aplicação de questionários e/ou preenchimento de Termo de Saúde, podem ser boas práticas.

Os trabalhadores devem ser **capacitados** para que sejam capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, notificar a sua situação, comunicar e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

Deve-se prever e estimular a utilização de meios ágeis de comunicação, como e-mails e telefones, para adoção rápida e oportuna de medidas específicas.

Quando o transporte for fornecido pela empresa, deve-se priorizar a comunicação dos sintomas da COVID-19 antes do embarque para o trabalho. O funcionário que apresente sintomas da COVID-19 não deve embarcar no meio de transporte.



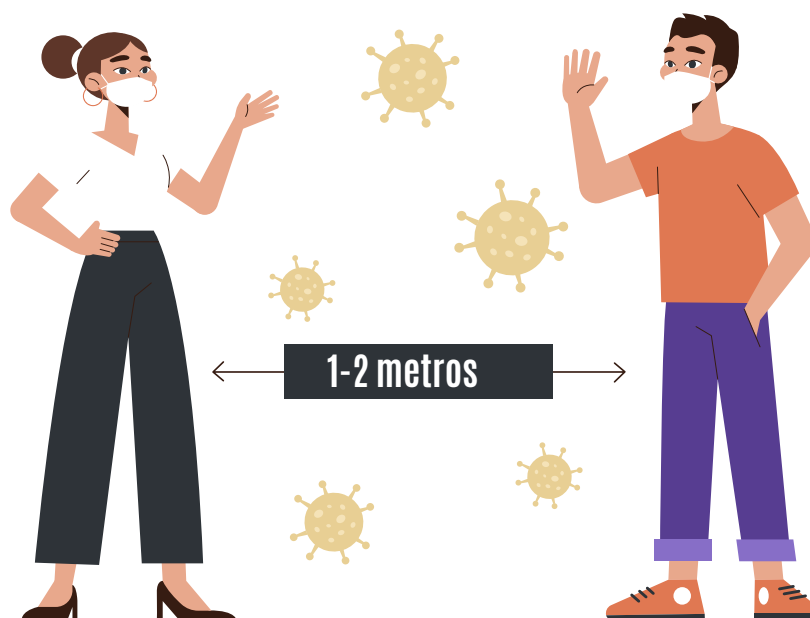


No caso da identificação de trabalhadores doentes, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho.

Outras pessoas do local que mantiveram contato próximo (ou seja, de menos de um metro) com o funcionário durante esse período devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.

## **AUMENTO DO ESPAÇAMENTO FÍSICO ENTRE OS TRABALHADORES E MAIOR DIVISÃO DOS TURNOS DE TRABALHO**

O risco de um funcionário transmitir a COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas.



Na medida do possível, recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os trabalhadores, atendendo às recomendações de separação mínima de 1 metro, sempre que possível, pois sabe-se que o desenho de algumas instalações ou equipamentos não permitem garantir esse distanciamento.

Quando não for possível que os trabalhadores mantenham o distanciamento, devem ser reforçadas práticas de higiene eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus. O Serviço de Alimentação pode avaliar também a possibilidade de aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de trabalhadores em cada um, minimizando os riscos de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

## O QUE FAZER NO CASO DE ALIMENTAÇÃO PRODUZIDA EM UNIDADES COM CASOS POSITIVOS DE COVID-19

Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão da COVID-19 é pequeno.

Nessas situações, recomenda-se, de maneira preventiva, que o Serviço de Alimentação avalie caso a caso, considerando fatores como a etapa da produção que o trabalhador contaminado teve contato e o processo de fabricação do produto. Deve-se avaliar especialmente a utilização de formas de controle que poderiam eliminar ou reduzir o risco de contaminação do alimento ou das superfícies/embalagens em que esse se encontra, incluindo o uso de processos térmicos, de procedimentos de limpeza, de agentes desinfetantes, de equipamentos de proteção individual (EPI) ou de outras barreiras físicas. Caso esses controles tenham sido aplicados corretamente, não há necessidade de recolhimento ou descarte de produtos.

Em algumas situações, o Serviço de Alimentação também pode avaliar a pertinência da adoção de medidas corretivas, como, por exemplo, reforço da higienização das superfícies com as quais o funcionário teve contato (com água e saneantes adequados e antissepsia com álcool a 70% ou outro agente desinfetante destinado para este fim).

O Serviço de Alimentação deve dar especial atenção aos seus registros e controles de atividades, de forma a garantir que os processos tenham sido feitos adequadamente e permitir a avaliação dos dados de produção do seu produto.

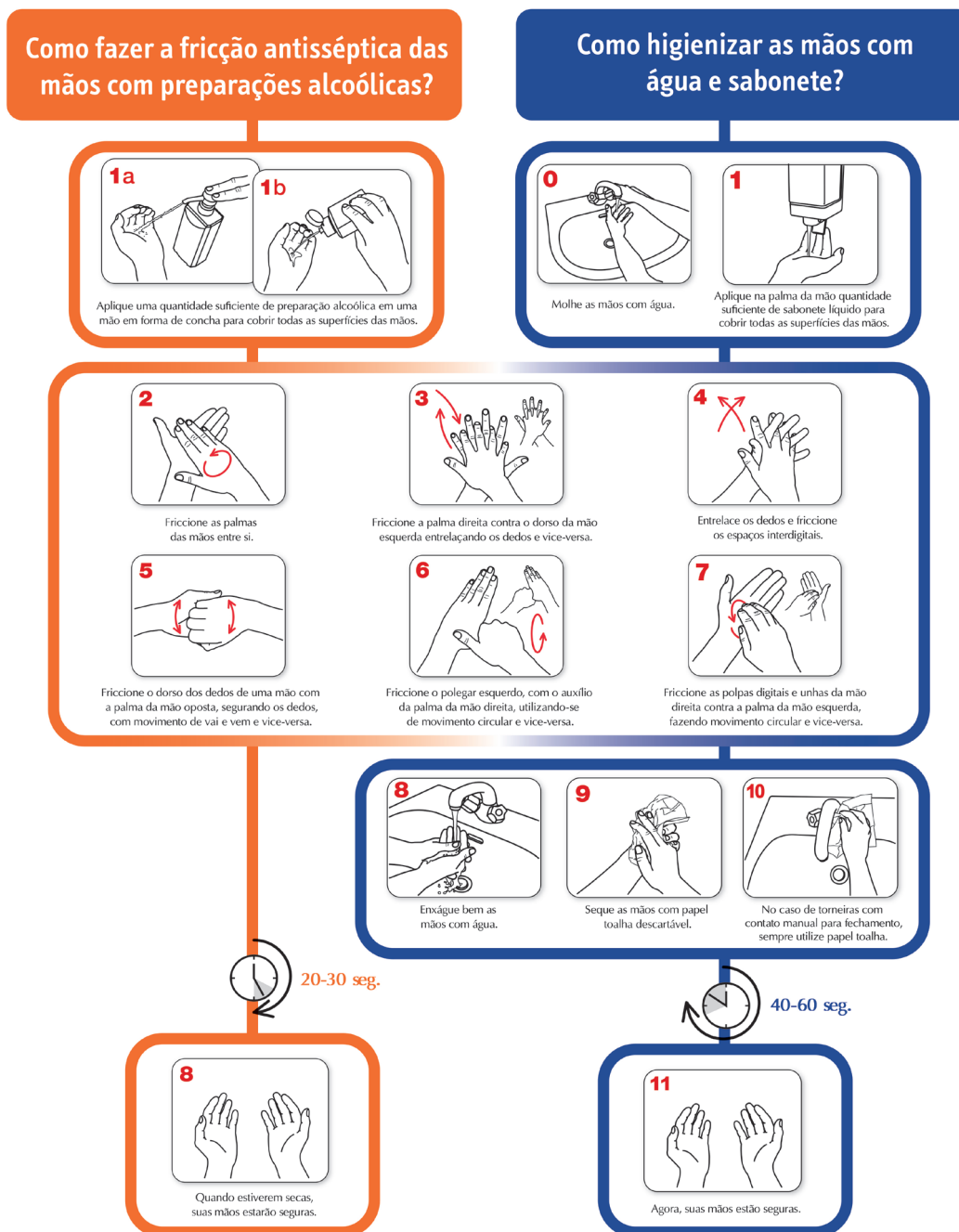
### HIGIENE DAS MÃOS

A higienização das mãos é uma das estratégias mais eficazes para minimizar o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os trabalhadores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. As mãos devem ser lavadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação e fabricação do alimento, principalmente:

- Antes de começar o trabalho;
- Depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- Após coçar os olhos, tocar na boca ou levar as mãos ao rosto;
- Antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;

- Depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, *tablets*, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- Após tarefas de limpeza;
- Após ir ao sanitário;
- Antes de comer;
- Após comer, beber ou fumar;
- Retornar dos intervalos.

A forma correta de higienizar as mãos pode ser visualizada na figura a seguir:



A Organização Mundial da Saúde tomou todas as precauções cabíveis para verificar a informação contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso deste material é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

## HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

Os cuidados com a higiene das mãos e a higiene pessoal dos trabalhadores da área de manipulação de alimentos, incluindo cuidados com roupas, sapatos e EPI utilizados, são fundamentais na prevenção da COVID-19.

O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição ao vírus. Portanto, é imprescindível que os trabalhadores sejam orientados sobre alguns cuidados:

- Não realizar o trajeto de uniforme, utilizando-o somente dentro do estabelecimento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Evitar o contato entre os uniformes limpos e sujos;
- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto;
- Portar álcool gel 70% quando estiver fora dos locais providos de recursos para lavagem das mãos;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;
- Utilizar máscaras de proteção, seguindo os cuidados de uso.

Também deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc., além da proibição do uso de unhas postiças, compridas e com esmalte. Caso o funcionário utilize óculos, sugere-se a adoção de medidas que garantam higienização frequente. Os celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos, entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação da COVID-19.

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas. Caso sejam utilizados EPI, como luvas, máscaras e óculos, deve-se assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Equipamentos reutilizáveis, como óculos de proteção e protetores faciais (*face-shields*), devem ser devidamente higienizados antes da entrega aos trabalhadores.

# USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI

Um recurso importante na proteção das pessoas e minimização da transmissão do novo coronavírus é o uso de equipamentos de proteção individual (EPI). Esta seção tem como objetivo tratar do uso de luvas e máscaras no contexto das boas práticas e da pandemia de COVID-19.

## LUVAS

- O uso de luvas descartáveis não é uma exigência na legislação sanitária vigente, tanto em Serviços de Alimentação (como restaurantes e lanchonetes) quanto em indústrias de alimentos.
- 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 a utensílios, como pegadores.
- O uso também pode ser necessário para proteção da saúde do manipulador, visando, por exemplo, evitar o contato com materiais que possam irritar a pele.
- Não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em Serviços de Alimentação como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19.
- A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus.
- O uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem das mãos. Como a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.



## CUIDADOS COM O USO DE LUVAS

Quando se usa luvas em Serviços de Alimentação ou indústrias de alimentos, um erro comum é não trocá-las na frequência necessária, fazendo do seu uso um fator de risco, pois, esse equipamento que deveria proteger, acaba acumulando sujeira, tornando-se foco de contaminação.

Assim, deve haver fornecimento desse material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, como na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas; quando o material estiver sujo e quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

Outro problema é que a luva passa uma falsa sensação de segurança, fazendo com que os manipuladores possam negligenciar algumas condutas de higiene, como a própria lavagem de mãos. Essa enganosa (ou aparente) sensação de segurança também leva os manipuladores a realizar muitas outras tarefas não relacionadas à manipulação de alimentos enquanto usam o mesmo par de luvas (por exemplo, manusear dinheiro, esvaziar caixas, limpar balcões).

Alerta-se que a imposição do uso de luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Portanto, a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada.

Deve-se manter em mente que a correta lavagem das mãos é a medida efetiva na redução do risco de contaminação dos alimentos por agentes transmissores de doença, incluindo a COVID-19, desde que seja realizada na frequência necessária.

## MÁSCARAS

- Como medida de proteção em relação ao contágio e transmissão da COVID-19, é recomendado o uso de máscaras de proteção facial, descartáveis ou reutilizáveis, mesmo para os trabalhadores envolvidos em atividades que não demandem a utilização de EPI de proteção respiratória específicos.
- Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir.
- O Ministério da Saúde recomenda que: “máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais dos serviços de saúde”.



## CUIDADOS NO USO DE MÁSCARAS

A adoção de máscaras em estabelecimentos da área de alimentos deve seguir integralmente as orientações sobre o tipo, a confecção, o uso, a troca e a higienização. Caso contrário, seu uso pode tornar-se um veículo de contaminação (ao invés de conferir maior proteção aos usuários e aos alimentos).




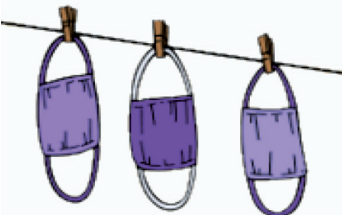

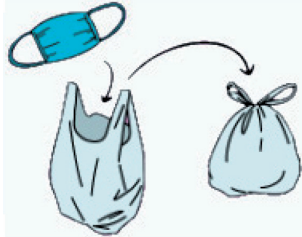
- Existem dois tipos de máscaras para proteção, as descartáveis e as reutilizáveis. As máscaras descartáveis podem ser de TNT sintético.

As máscaras reutilizáveis, também conhecidas como artesanais ou não profissionais, devem ser confeccionadas segundo Nota Informativa nº 3/2020 do Ministério da Saúde.

## USO, TROCA E DESCARTE

- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário.
- As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca, e não devem ser usadas com nariz descoberto, por exemplo.
- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma.
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas.
  - Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos.
  - 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.
  - Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.
  - Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso recomendável (de 2 a 4 horas).
  - Se forem reutilizáveis, as máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos ou de papel ou em local indicado pela empresa, de forma a seguir com seu processo de higienização.
  - Um local apropriado e seguro para descarte desses materiais deve ser disponibilizado.

## HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

| Nº ETAPA | DESCRIÇÃO ETAPA  | PRODUTO QUÍMICO  | ILUSTRAÇÃO DA ETAPA   |
|----------|--|--|---|
| 01       | Colocar máscara de molho por 60 minutos em solução de água com água sanitária. | Água Sanitária (2,0% a 2,5% cloro ativo): 25 mL<br>Água: 1 L |    |
| 02       | Enxaguar bem em água corrente, para remover qualquer resíduo de desinfetante.  | Não se aplica.   |    |
| 03       | Lavar com água corrente e sabão neutro.  | Sabão neutro: quantidade necessária para fazer espuma.       |   |
| 04       | Colocar a máscara para secar em local protegido, evitando torcer.              | Não se aplica.   |  |
| 05       | Passar com ferro quente.   | Não se aplica.   |  |
| 06       | Acondicionar a máscara higienizada em embalagem plástica.                      | Não se aplica.   |  |

- A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente;
- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas;
- Guardar em um recipiente seco e bem fechado.



# HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E SUPERFÍCIES (UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, OBJETOS DE USO ADMINISTRATIVO E AMBIENTES)

Apesar do risco de transmissão da COVID-19 por meio de superfícies ser pequeno fora de ambientes hospitalares, é importante reduzir ao máximo essa possível via de transmissão também em estabelecimentos da área de alimentos. Para tanto, é preciso:

- Aperfeiçoar e intensificar as rotinas higienização (limpeza + desinfecção) e sua frequência, definindo instruções de trabalho e supervisão que sejam seguidas rigorosamente.
- Não devem ser usados os seguintes materiais e equipamentos para desinfecção de superfícies:
  - vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos;
  - nebulizadores e termo nebulizadores (equipamentos utilizados no combate a insetos/pragas, que geram uma fumaça de substâncias inseticidas/agrotóxicos);
  - frascos de spray com propelente: usar frascos de aperto simples.

## PRODUTOS RECOMENDADOS PELA ANVISA

Segue abaixo a relação de produtos alternativos ao álcool líquido a 70% que podem ser utilizados na desinfecção de objetos e superfícies:

- Hipoclorito de sódio a 0,5%;
- Alvejantes contendo hipoclorito de sódio ou de cálcio (água sanitária) a 2-3,9%;
- Iodopovidona (1%);
- Peróxido de hidrogênio 0,5%;
- Ácido peracético 0,5%;
- Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0,05%;
- Compostos fenólicos;
- Desinfetantes de uso geral com ação virucida.



- A água sanitária e os alvejantes comuns podem ser utilizados para desinfetar pisos e outras superfícies. É importante lembrar que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais. O Conselho Federal de Química recomenda que a água sanitária não deve ser utilizada pura, sempre em diluição, a qual deve ser usada imediatamente, pois a solução é desativada pela luz. A proporção de água e água sanitária varia em função das diferentes finalidades a que se destina. Por isso, é importante seguir as orientações conforme a necessidade de uso.

| SOLUÇÃO DILUÍDA DE ÁGUA SANITÁRIA |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
| CONCENTRAÇÃO                      | INDICAÇÃO  | COMO PREPARAR?  |
| 0,05%                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Higiene das mãos (quando não houver água e sabonete ou álcool);</li> <li>– Descontaminação de superfícies diversas (como mesas, cadeiras, bancadas, maçanetas, chaves, brinquedos, objetos de decoração e até embalagens de produtos trazidos do supermercado ou recebidos de serviços delivery) em ambientes que não sejam de saúde, após a limpeza com água e detergente neutro;</li> <li>– Desinfecção de roupas de cama, toalhas e roupas sujas de pacientes com suspeita ou confirmação de Covid-19, após a lavagem em tambor, nos casos em que não for possível a lavagem na máquina com água morna.</li> </ul> | <p>Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água; separe 25 ml de água sanitária e acrescente; na sequência, complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.</p> |
| 0,1%                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Desinfecção de banheiros e pisos onde não existem casos confirmados de Covid-19;</li> <li>– Desinfecção das solas de calçados.</li> </ul>   | <p>Numa garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água; separe 50 ml de água sanitária e acrescente; na sequência complete o volume da garrafa com mais água e agite para homogeneizar.</p>  |

Fonte: CFQ, 2020

- Normalmente, a água sanitária é encontrada para compra na concentração de 2,0 a 2,5% de hipoclorito de sódio, observe sempre o rótulo do produto.

### COMPOSIÇÃO

**HIPOCLORITO DE SÓDIO, ALCALINIZANTES E ÁGUA**

**% DE CLORO ATIVO: 2,0% A 2,5% P/P**

**Obs:** O uso de água sanitária diluída em pisos e outras superfícies deve respeitar o tempo de ação de dez minutos, ou de acordo com as orientações do fabricante no rótulo do produto.

Para a eficácia, os produtos químicos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfície dos ambientes devem conter no rótulo as instruções de utilização, o número de registro ou de notificação da ANVISA e a categoria de uso.

## HIGIENIZAÇÃO

Recomenda-se realizar um mapeamento dos utensílios, equipamentos e superfícies em geral que possuem grande contato manual, seja pelos trabalhadores ou pelos clientes para incluir no programa de higienização com uma frequência adequada.

No processo de higienização de superfícies, usar utensílios e equipamentos de cores diferentes para cada área, como banheiro, copa, refeitório e administração.

Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo banheiros. É recomendado que seja feita a higienização concorrente no mínimo a cada três horas, e a higienização terminal antes ou depois do expediente, e em alguns casos a higienização imediata.

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>HIGIENIZAÇÃO CONCORRENTE</b> | É o processo de limpeza associado à desinfecção realizado todos os dias em pisos, instalações sanitárias, superfícies horizontais de equipamentos e mobiliários, com o esvaziamento e troca de recipientes de resíduos de serviços de saúde e organização geral do ambiente. <b>Indicação:</b> a cada três horas.  |
| <b>HIGIENIZAÇÃO TERMINAL</b>    | É a limpeza com a desinfecção ambiental que abrange pisos, paredes, equipamentos, mobiliários (incluindo mesas e cadeiras), janelas, vidros, portas, grades de ar-condicionado, luminárias e teto, em todas as suas superfícies externas e internas. <b>Indicação:</b> uma vez por dia, programada e realizada sempre com os ambientes vazios, de preferência, após o horário de expediente. |
| <b>HIGIENIZAÇÃO IMEDIATA</b>    | É o processo de limpeza associado à desinfecção, realizado quando houver sujidade e/ou matéria orgânica. <b>Sempre que necessário.</b>   |

Implantar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente, de superfícies, objetos e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos trabalhadores ou pelos clientes. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas, cadeiras e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas *touchscreen*, acrílico dos caixas, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os trabalhadores (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

Reforçar a higienização em todos os pontos de maior contato, como: bancadas, mesas, cadeiras, pia, torneiras e piso.

As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso: "HIGIENIZADA".

Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, seja de equipamentos, utensílios e das instalações.

Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% e estes devem estar previamente higienizados e identificados.

Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.

Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a finalidade (seguir as instruções da rotulagem) e devem estar regularizados pela ANVISA/Ministério da Saúde (Vide NOTA TÉCNICA N° 26/ANVISA).

Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado.

Para a limpeza (remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos, terras e outras matérias indesejáveis) podem ser indicados água e sabão, detergentes, limpa-vidros que são a base de álcool e o produto álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°C), dependendo da superfície e tipo de processo envolvido. Neste caso, deve-se observar que o álcool em concentrações baixas servirá apenas para remover sujeiras e não atuará contra os micro-organismos.

Muito importante a capacitação dos trabalhadores para reforçar os procedimentos e atentar para a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) adequados para a sua manipulação (como máscaras e luvas) e o treinamento para o uso adequado desses EPI.

## **ATENÇÃO NA HORA DE ESCOLHER OS SANITIZANTES**

- Álcool líquido 70% é altamente inflamável;
- Álcool gel 70% não é indicado para superfícies que entram em contato com alimentos;
- Sanitizante à base de cloro oxida as superfícies, não é indicado para maçanetas, por exemplo;
- Quaternário de amônio requer enxágue, porém mesmo depois disso continua agindo sobre os micro-organismos;
- Ácido peracético não requer enxágue, não oferece risco para o alimento, porém tem odor forte;
- Fazer um estudo do custo-benefício.

# CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

Nesta seção vamos discutir cuidados que devem ser adicionados e/ou reforçados durante a compra, o transporte, recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.

## CUIDADOS COM AS COMPRAS E TRANSPORTE DE MERCADORIAS

- Avaliar fornecedores, atentando na aquisição de produtos com procedência de origem dos alimentos e a rotulagem completa conforme legislação;
- O transporte de alimentos também deve obedecer às boas práticas. Assim, recomenda-se atenção com a higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos. Como medida de redução da disseminação da COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos trabalhadores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volantes, maçanetas, câmbio e bolsas/caixas usadas para o transporte. 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.

## RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- Definir previamente protocolos de entrega junto aos fornecedores considerando o uso dos EPI, higiene das mãos e comportamento no momento da entrega visando o distanciamento mínimo de 1m;
- Fixar as instruções quanto aos cuidados com a COVID-19 em local visível da área de recebimento;
- A área de recebimento deve dispor de álcool gel, e sempre que possível, pia para lavagem das mãos;
- Os trabalhadores envolvidos na recepção das matérias-primas devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos;
- O funcionário que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção;

- Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus trabalhadores, é importante orientação quanto aos cuidados de prevenção da COVID-19.

## ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Atentar para os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado, antes de armazenar os produtos. OBS: Na impossibilidade de remoção das embalagens secundárias e terciárias, mantê-las segregadas em locais específicos, afastadas de produtos em embalagens primárias e áreas de manipulação;
- Higienizar as embalagens antes do armazenamento;
- Produtos não perecíveis (como caixas tipo tetra-pack, latas, garrafas pet e similares): lavar com sabão neutro e secar;
- Embalagens com alimentos mais sensíveis que não podem ser lavadas (como arroz, feijão, pães e bolachas): higienizar com solução de álcool 70%. Atentar para não apagar a data de validade.



## PRÉ-PREPARO

- Manter o ambiente e utensílios higienizados e organizados;
- Higienizar as mãos;
- Usar máscara em todo o fluxo produtivo;
- Manter o distanciamento mínimo de 1 metro entre os trabalhadores;
- Lavar as embalagens com água e sabão antes de abrir, mesmo que este procedimento já tenha sido feito na etapa do armazenamento.

## PREPARO

- Utilizar as máscaras em todo processo;
- Manter as mãos limpas e higienizadas;
- Evitar contaminações cruzadas;
- Reforçar as orientações quanto à etiqueta respiratória;

- Controlar a temperatura do cozimento para garantir a eficácia do tratamento térmico (70°C);
- Monitorar e registrar o tempo e a temperatura com que os alimentos foram cozidos.

## MANUTENÇÃO PÓS-PREPARO

- Utilizar as máscaras em todo processo;
- Manter as mãos limpas e higienizadas;
- Manter a temperatura dos alimentos prontos: alimentos quentes > 60°C e Alimentos frios < 5°C;
- Utilizar os utensílios higienizados;
- Evitar contaminação cruzada;
- Manter os alimentos protegidos.

## DISTRIBUIÇÃO/ATENDIMENTO AO CLIENTE

As orientações aqui dispostas buscam reforçar as atenções não só nas diversas formas de distribuição de refeições, como também ressaltar a importância das novas regras de convivência dentro do estabelecimento entre os principais protagonistas, que são os funcionários e clientes.



## RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Capacitar os trabalhadores sobre o correto uso das máscaras, devendo ser fornecidos materiais em quantidade suficiente para a troca, a cada 3 – 4 horas ou quando estiverem sujas ou úmidas;
- Os trabalhadores que estiverem escalados para o atendimento no salão, além da máscara descartável, deverão utilizar também os protetores faciais (*face shields*), confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização;
- Estimular o uso de máscaras faciais pelos clientes e, quando obrigatório por normas locais, deve ser reforçado na entrada dos estabelecimentos. NÃO deixar as máscaras dispostas sobre a mesa ou penduradas na cadeira;
- Após a retirada da máscara, cada cliente deverá zelar por sua guarda em embalagens de papel ou plástico;
- Fixar avisos no salão sobre a PROIBIÇÃO do rearranjo das mesas e cadeiras;
- Reforçar a divulgação, com cartazes educativos, das recomendações do Ministério da Saúde para prevenção ao contágio de SARS-CoV-2 (higienização adequada das mãos com água e sabão ou utilização do álcool gel 70% e etiqueta de higiene respiratória);

- Iniciar as atividades com 50% da capacidade de produção diária para melhor distribuição da equipe de colaboradores em escala de trabalho;
- Guardar a distância segura mínima de 1m, tanto entre os clientes, quanto entre esses e os trabalhadores;
- Promover nos Serviços de Alimentação espaçamento mínimo de 1m entre as pessoas que aguardam atendimento, com sinalização no chão e 2m entre mesas;
- Orientar quanto à etiqueta respiratória e evitar conversas;
- Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado, deve ser utilizada barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, 1,5m em relação ao solo;
- Monitorar o fluxo de entrada de pessoas no local e, quando necessário, controlar o acesso em todos os ambientes do Serviço de Alimentação para evitar aglomerações;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do Serviço de Alimentação;
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas.
- Em caso de ambiente climatizado, adotar regularidade na manutenção dos aparelhos documentada conforme Lei Federal nº 13589/2018 (Plano de Manutenção, Operação e Controle - PMOC);
- Aumentar a frequência de higienização das superfícies em que os trabalhadores e clientes tocam usualmente, como maçanetas das portas, alças dos equipamentos, balcões, carrinhos e cestas de compras, máquinas de cartão de crédito, dentre outros e de acordo com a Nota Técnica ANVISA nº48/2020;
- Higienizar as mesas e cadeiras com sanitizante (por exemplo, álcool a 70° ou água sanitária diluída) sempre após o término de cada atendimento ou refeição (e podem ser cobertas com plástico para facilitar essa higienização);
- Providenciar o fechamento frontal e lateral dos balcões expositores, que devem ser confeccionados de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro;
- Evitar a oferta de alimentos em serviços de autoatendimento (self-service);
- Higienizar com maior frequência os utensílios utilizados para servir as preparações;
- Retirar os recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinhas, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado, entre outros;
- Realizar com segurança a coleta e descarte seletivo de materiais como papel higiênico, copo descartável, guardanapos, lenço descartável, conforme Protocolo de Gestão de Resíduos;
- Orientar a correta higienização das mãos após manipulação de dinheiro ou cartão no pagamento das refeições.



# RESTAURANTES INSTITUCIONAIS

Além das recomendações gerais, os restaurantes institucionais deverão ter atenção aos seus protocolos específicos, como:

- Solicitar ao Departamento de Recursos Humanos que organize as equipes de trabalhadores da empresa em horários escalonados, para evitar aglomerações;
- Aumentar o horário das refeições, de forma que cada funcionário permaneça até 30 minutos no restaurante;
- Simplificar o cardápio para atendimento ao novo tipo de serviço;
- Porcionar as bebidas em copos retornáveis (desde que garantida a higienização mecânica) ou descartáveis e não utilizar o sistema de autoatendimento;
- Deverá ser entregue ao cliente jogo de utensílios higienizados (talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente);
- Dispor de uma reserva de utensílios de servir devidamente higienizados, além de aplicação de álcool 70% para a troca em intervalos menores.

# RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU)

São espaços destinados ao fornecimento de refeições para a comunidade universitária composta por discentes, docentes, técnicos administrativos servindo refeições nutricionalmente balanceadas e seguras do ponto de vista higiênico e sanitário, todos os dias da semana. Com o retorno às aulas alguns pontos são importantes:

- Ampliar o horário das refeições;
- Evitar o autoatendimento;
- Não sendo possível o serviço porcionado, cada estudante deverá receber o kit contendo prato, talheres e copo;
- Após higienização das mesas e cadeiras, demarcar a área com o termo HIGIENIZADA;
- Orientar os clientes na saída do Serviço de Alimentação a higienizar as mãos ou utilizar álcool 70% e em seguida recolocar as máscaras.

## DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS

- Dispor a bandeja em local indicado;
- O funcionário deve retirar as bandejas para higienização com a utilização de luvas;
- Após a higienização das bandejas, talheres e copos, borrifar com álcool 70%.

# REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

Em tempos da COVID-19, nessa modalidade de serviço devem ser intensificadas as boas práticas de transporte de alimentos visando garantir a segurança sanitária e preservação do produto.

- Utilizar veículos fechados com a separação da cabine do condutor;
- Proteger contra contaminantes os alimentos que serão transportados;
- Identificar os alimentos e nas etiquetas deve constar no mínimo a designação do produto, a data de preparo e prazo de validade;
- Armazenar as preparações em caixas hermeticamente fechadas;
- Intensificar a higienização das mãos dos trabalhadores e superfícies mais tocadas durante a condução do veículo, carregamento e descarregamento das refeições;
- Treinar e conscientizar a equipe do transporte sobre as práticas de higiene das mãos, uso correto de máscaras faciais e higienização de superfícies;
- Manter o tempo e temperatura do alimento preparado da distribuição até o consumo;
- Envasar o alimento em embalagens isotérmicas;
- Manter os produtos quentes separados dos produtos frios para manter a temperatura de segurança adequada;
- Manter a higienização dos meios de transporte do alimento preparado;
- Garantir a ausência de vetores e pragas urbanas nos meios de transporte do alimento preparado;
- Assegurar que o alimento transportado não estará no piso do compartimento de carga;
- Providenciar o certificado de vistoria do veículo de acordo com a legislação.



# CRECHES E ESCOLAS



Ao retorno das aulas presenciais, o protocolo geral para os Serviços de Alimentação inclui os mesmos critérios: distanciamento social, higiene pessoal, utilização de máscaras por todas as pessoas que compareçam ao estabelecimento educacional, a garantia da comunicação entre os trabalhadores e estudantes, a higienização dos ambientes e o monitoramento constante garantindo que as ações sejam efetivas ao longo do tempo e a rastreabilidade de casos. Alguns pontos são importantes:

## LIMPEZA DE DESINFECÇÃO

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata;

- Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.



## DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos higienizem suas mãos. Colocar o adesivo orientando quanto à correta maneira de lavar as mãos;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos alunos durante permanência na área de alimentação em altura de 1,30 a 1,40 do chão;
- Orientar e supervisionar o recebimento e armazenamento adequado de alimentos trazidos de casa (limpeza da embalagem antes de armazenamento na escola);
- As pequenas refeições (desjejum e lanche) poderão ser realizadas opcionalmente em sala de aula;
- Proceder a marcação de lugares nos refeitórios, para minimizar a movimentação;
- Cuidados no preparo e distribuição da alimentação escolar: uniformes, máscaras, luvas, talheres etc;
- Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários (gorro ou touca e máscara). O sistema self service deve ser evitado;
- Providenciar proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou trabalhadores, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos);
- O porcionamento da refeição (almoço e jantar) deverá ser realizado na presença do aluno;
- Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente;
- As mamadeiras, bicos, copos dosadores e chupetas devem ser identificados por crianças e higienizados com água quente, detergente neutro e produto saneante específico;
- Os bebedouros de uso direto não são recomendados. Devem ser disponibilizados copos descartáveis.

# LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA (LTD)

O LTD se caracteriza como um espaço destinado à pesquisa de apoio a disciplina de Técnica Dietética e Gastronomia, no que tange às diferentes transformações dos alimentos, realizadas por docentes e discentes. Na retomada das aulas presenciais alguns pontos são importantes:

- Todo o acesso e o interior do LTD deve dispor de demarcação no piso (distanciamento mínimo de 1m e cartazes de orientação quanto aos procedimentos de higiene);
- Todos os usuários devem utilizar máscaras exclusivas para o local;
- A paramentação dos docentes e discentes deve ser realizada nos vestiários;
- Reforçar o procedimento de higienização das mãos;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em pontos estratégicos do LTD;
- Por se tratar de ambientes climatizados, deve-se ter registrado os procedimentos de manutenção, operação e controle (PMOC) dos aparelhos de climatização;
- Redimensionar a distribuição dos alunos nas bancadas que deve obedecer ao distanciamento mínimo de 1m. Quando possível, os alunos devem ser dispostos em posição transversal;
- As bancadas, utensílios e equipamentos devem ser rigorosamente higienizados;
- Quando houver compartilhamento de equipamentos, estes devem receber álcool 70% a cada troca de aluno;
- Controles e relógios podem ser protegidos por filme plástico;
- A degustação deve ser realizada com utensílios individuais e higienizados após o uso;
- Orientar quanto à retirada e reposição das máscaras após degustação;
- Não utilizar celular. Se for necessário para fotos, deve ser feita a higienização no momento da paramentação e envolvê-lo com filme plástico;
- Todo e qualquer resíduo deve ser recolhido com uso de luvas descartáveis;
- Todas as áreas do LTD devem passar por rigorosa higienização: paredes, piso, janelas, fogões, exaustores, geladeiras, fornos, frízeres, coletores de resíduos, portas e maçanetas.

Alguns laboratórios possuem salas de aulas para explicações prévias ou para a transmissão ao vivo dos procedimentos. Nestes casos, deve-se:

- Higienizar cadeiras, bancadas, data show, tela de apresentação, controles, apresentadores, apagadores etc. antes e depois da exposição, quando for o caso.

A apresentação das preparações é o momento em que cada aluno costuma fazer a apresentação técnica e sensorial de sua preparação. Em geral é realizada com todos ao redor de uma mesa, seguida de degustação coletiva. A partir de agora, novos procedimentos deverão ser implantados:

- O aluno deverá porcionar provas individualizadas para os demais alunos e fazer sua apresentação;
- A cada apresentação, a mesa ou bancada deverá ser borrifada com álcool 70%;
- Os alunos devem ser orientados a sair do LTD de modo controlado, a fim de evitar aglomeração para o vestuário;
- No vestuário o aluno deverá retirar sua paramentação, incluindo a máscara (guardar em saco próprio ou descartar se for o caso);
- Antes de recolocar uma nova máscara, os usuários devem ser orientados sobre a correta higienização das mãos.



# RESTAURANTES COMERCIAIS

- Produzir menu de fácil limpeza, com materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);
- Utilizar barreiras, como faixas ou organizador de filas, para garantir a distância entre o caixa e o cliente;
- Providenciar barreiras físicas que devem ser confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro e instaladas em locais de maior contato, como caixas ou balcões de atendimento;
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e protetores faciais (face shields) e não podem manipular alimentos;
- Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);
- Incentivar o pagamento sem contato físico (como celulares, pagamento por aproximação ou outros meios digitais), mas se não for possível, providenciar o envelopamento das máquinas com papel filme, por exemplo, de maneira a possibilitar a sua higienização;
- Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
- Evitar compartilhar objetos de uso pessoal, como canetas e outros materiais de escritório.



# SERVIÇOS DE TAKE AWAY, DRIVE THRU E GRAB AND GO

**Take away.** O termo pode ser traduzido livremente como “comida para levar”. É um sistema no qual o cliente vai até o restaurante, faz seu pedido e o retira para consumir em outro local. Sistema para viagem.

**Drive thru.** Tipo de serviço *take away* fornecido por uma empresa que permite que os clientes comprem produtos sem sair de seus carros.

**Grab and Go.** É um sistema de oferecimento de refeições prontas, embaladas e dispostas em um ambiente onde o cliente pode simplesmente pegar o que quer e sair.

Além das recomendações gerais e das recomendações para restaurantes comerciais, os serviços *Take way*, *Drive thru* e *Grab and Go* deverão ter atenção aos seus protocolos específicos, como:

- Promover a divulgação de informações à clientela das normas e procedimentos para a venda e/ou distribuição das refeições: horário de funcionamento, limite de refeições a serem servidas por turno, limite de acesso às áreas de circulação, como será realizada a entrega, higienização de mãos, descarte das embalagens;
- Utilizar organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, permitindo o adequado distanciamento entre um cliente e outro;
- Elaborar etiquetas que contenham informações quanto à composição do cardápio, data de fabricação, data de validade, temperatura de manutenção e o aviso “CONSUMO IMEDIATO”, para colocar nas embalagens;
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);



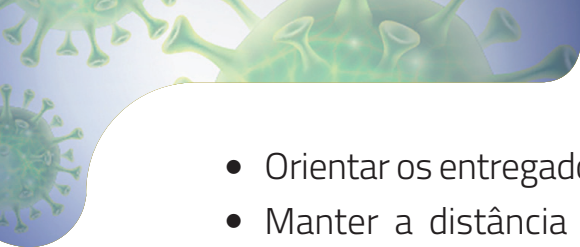


- Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência lacrados e devidamente identificados;
- As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;
- Providenciar barreiras físicas que devem ser confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro e instaladas em locais de maior contato, como caixas ou balcões de atendimento;
- Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);
- Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente).

## DELIVERY

**Delivery** é um termo em inglês que significa entregar, transmitir, distribuir ou remeter. Mais utilizado para se referir à entrega de comida por restaurantes na casa ou no trabalho de seus clientes. Além de comida, há a entrega de mercadorias em geral, encomendas, frutas, farmácias e supermercados, entre outros, que também utilizam o termo delivery ao sinalizar seu serviço de entrega em domicílio. Deve-se ter atenção aos seguintes pontos:

- Proteger as embalagens descartáveis até o seu uso;
- Garantir que os pedidos estejam lacrados para que não haja risco de violação e contaminação;
- Garantir que as *bags* não sejam colocadas no chão;
- Verificar antes de cada entrega a integridade da *bag* e sua condição de higiene e conservação;
- Transportar as mercadorias em recipientes fechados, sendo PROIBIDO o uso de recipientes vazados ou fenestrados;
- Evitar o acesso do entregador na cozinha;
- Adicionar embalagens secundárias, se possível terciárias, para evitar o contato direto com a embalagem interna;
- Garantir que os entregadores sigam os procedimentos de boas práticas com uniforme adequado, utilização de máscara e higienização das mãos com álcool em gel 70% ao realizar entregas aos clientes;

- 
- Orientar os entregadores a manter o distanciamento mínimo de 1m do cliente;
  - Manter a distância entre os entregadores no estabelecimento enquanto aguardam os seus pedidos;
  - Orientar os entregadores a aguardarem seus pedidos em local adequado e higiênico, bem como a apoiarem as *bags* em locais seguros evitando o piso, muretas, degraus etc.;
  - Garantir que o alimento seja entregue ao cliente na temperatura apropriada;
  - Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos;
  - Disponibilizar álcool 70% aos entregadores, para que possam higienizar com frequência maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança, apoiadores de braços, as máquinas de cartões e *bags* de transporte.

## SERVIÇO AMBULANTE DE ALIMENTAÇÃO

Serviço Ambulante de Alimentação refere-se à alimentação preparada em locais abertos, permanentes ou não, para consumo imediato do público em geral, tais como: trailers, quiosques, food truck e outros. Recomendações:

- Alimentos pré-preparados, não manipulados no local, devem ser embalados, identificados com as informações: nome do produto, data de produção e validade e obedecer aos critérios de tempo x temperatura;
- Orientar os manipuladores a utilizar luvas descartáveis sempre que houver necessidade de entrar em contato direto com os alimentos e sempre com as mãos previamente higienizadas;
- Orientar sobre a frequência e a correta higienização das mãos antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Estabelecer rotina de desinfecção das mãos com álcool a 70%, sem perfume, considerando as condições restritas dos ambientes;
- Limitar o número de trabalhadores dentro do serviço ambulante, mantendo distanciamento mínimo de 1m;
- Atribuir a cada trabalhador uma estação de trabalho e tarefas específicas;

- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrutis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo, com solução de hipoclorito ou outro sanitizante autorizado pela ANVISA;
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C;
- Realizar higienização frequente com álcool a 70% ou desinfetante equivalente, dos objetos, superfícies e itens que recebem grande contato manual, seja pelos trabalhadores ou pelos clientes;
- Disponibilizar aos clientes álcool a 70% para uso após a entrega do pedido e antes de realizarem as refeições;
- Os borrifadores e dispensadores de álcool a 70%, quando fracionados, devem ser abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que os produtos fiquem por muito tempo nas embalagens, podendo perder sua eficácia;
- Os borrifadores devem ser higienizados antes de abastecidos e mantidos afastados a equipamentos e fontes geradoras de calor, pois podem ocasionar incêndios;
- Todos os alimentos devem ser servidos em utensílios descartáveis e garfos, facas e colheres devem estar embalados individualmente;
- Utilizar tecidos descartáveis para a higienização de equipamentos e utensílios;
- Para a limpeza podem ser utilizados detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa-vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54 °C). Para a desinfecção das superfícies utilizar os produtos recomendados pela ANVISA (vide item **Produtos Recomendados pela ANVISA**);
- Para a limpeza e desinfecção dos ambientes, superfícies e veículos, utilizar EPI: botas, luvas apropriadas, máscara e óculos de proteção;
- Deve-se dar atenção especial aos ambientes de uso comum, a fim de garantir as medidas de combate à transmissão da Covid-19, mantendo um pequeno número de mesas, quando houver, e obedecendo o distanciamento mínimo de 2m, a fim de diminuir o número de pessoas nos locais;
- Instalar barreiras de vidro/acrílico nos balcões de retirada, onde os trabalhadores possam ter contato próximo com clientes;
- Implementar medidas para proteger os alimentos servidos, embalagens e talheres;
- Se for possível, usar organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, permitindo o adequado distanciamento entre um cliente e outro;

- Evitar aglomerações nas áreas de espera. Quando possível, fazer reservas e avisar aos clientes por meio de aplicativo ou telefone;
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);
- Os condimentos em sachês e guardanapos devem ser fornecidos individualmente a cada cliente;
- Orientar os consumidores a pagar, preferencialmente, com cartões ou por meio de celular, evitando a manipulação de notas e moedas;
- Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular);
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e luvas e não podem manipular alimentos;
- Desinfetar as máquinas de cartão após cada uso;
- Os veículos ou equipamentos devem ter abastecimento próprio de água potável compatível com a demanda de comercialização a ser realizada;
- Os resíduos sólidos e líquidos, inclusive óleo vegetal utilizado, devem ser coletados e armazenados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, sendo vedado o descarte na rede pluvial ou outro local inadequado.



# GESTÃO DE RESÍDUOS

O SARS-CoV-2 é um agente biológico que está enquadrado como classe de risco 3 (alto risco individual e moderado risco para a comunidade) conforme Classificação de Risco dos Agentes Biológicos do Ministério da Saúde. Essa classe de risco inclui os agentes biológicos que possuem capacidade de transmissão por via respiratória e que causam patologias humanas ou animais, potencialmente letais, para as quais existem usualmente medidas de tratamento ou de prevenção.

Diante da pandemia, muitos resíduos perigosos e hospitalares, como máscaras, luvas e outros equipamentos infectados estão sendo gerados no mundo todo e precisam urgentemente da destinação correta para ajudar a conter o avanço da COVID-19.

A gestão incorreta desses materiais pode causar efeitos imprevisíveis na saúde humana e na natureza. Nos locais onde há suspeita de contaminação pelo vírus, os resíduos devem ser alocados em sacos de lixo, preenchidos, no máximo, com dois terços da capacidade total. Deve-se, ainda, reforçar esse material deixando em sacos duplos, devidamente lacrados e identificados para que não traga nenhum risco à saúde dos trabalhadores da coleta seletiva.

O gerenciamento dos resíduos gerados em locais sem confirmação positiva nem suspeita para COVID-19 deve ser executado conforme os procedimentos comumente praticados. Não há necessidade de precauções adicionais.

Recomenda-se que, em caso confirmado de COVID-19, não sejam entregues resíduos recicláveis aos catadores (a fim de não expor esses trabalhadores ao risco), e que esses resíduos fiquem em um local separado e armazenado durante um período de tempo. Devido ao desconhecimento sobre como e por quanto tempo a Covid-19 pode ser transmitida por contato com os objetos, não é possível sugerir um prazo para quarentena dos materiais recicláveis.

# CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES

A capacitação e a conscientização dos trabalhadores sobre os riscos associados à COVID-19, o reforço das boas práticas de fabricação/manipulação e os novos procedimentos são elementos essenciais para o controle da doença e aumentam a confiança dos consumidores. Desta forma, recomenda-se que os treinamentos sejam realizados com maior frequência e com os seguintes temas:

- Higienização das mãos;
- Uso correto do álcool gel 70%;
- Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Higienização de materiais recebidos;
- Como agir caso algum funcionário apresente sintomas da COVID-19;
- Comportamento e conduta diante do contato com as pessoas;
- Cuidados com os equipamentos de proteção individual.



# REFERÊNCIAS

ABRELPE. Recomendações para a Gestão de Resíduos Sólidos durante a Pandemia de Coronavírus (Covid-19). São Paulo, 2020. Disponível em [https://www.cnm.org.br/cms/images/stories/comunicacao\\_novo/links/RecomendacoesABRELPE\\_COVID19\\_23mar.pdf](https://www.cnm.org.br/cms/images/stories/comunicacao_novo/links/RecomendacoesABRELPE_COVID19_23mar.pdf) > Acesso em 05 ago. 2020.

ANR. Associação Nacional de Restaurantes. Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes Pós-COVID-19. [I], 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução-RE nº 09, de 16 de Janeiro de 2003. Publicada no DOU nº14, de 20 de Janeiro de 2003 (Publicada no DOU nº14, de 20 de janeiro de 2003).

BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. PORTARIA CONJUNTA Nº 20, DE 18/06/2020. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Brasília, DF: Disponível em < <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085> > Acesso em 21 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Secretaria de Atenção Primária à Saúde Departamento de Saúde da Família Coordenação-Geral de Garantia dos Atributos da Atenção Primária. Nota Informativa Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS. Recomenda que máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais e sugere a utilização de máscaras caseiras conforme orientações que se seguem, 02 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. DOU de 16 de setembro de 2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA Nota Técnica Nº47/2020 - SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à COVID-19, 03 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA Nota Técnica Nº48/2020 - SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19. 05 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA Nota Técnica Nº49/2020 - /SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19, 02 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Nota Técnica N° 26/2020SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19, 23 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Nota Técnica N° 26/2020SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19, 23 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Classificação de Risco dos Agentes Biológicos. 3ª edição. Brasília/DF. 2017. Disponível em < [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/classificacao\\_risco\\_agentes\\_biologicos\\_3ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/classificacao_risco_agentes_biologicos_3ed.pdf) > Acesso em 04 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes para Diagnóstico e Tratamento da Covid-19. Versão 1. Brasília – DF. 2020. Disponível em: <https://sbim.org.br/images/files/notas-tecnicas/ddt-covid-19-200407.pdf> > Acesso em 05 de ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministério. Portaria n° 3.523, de 28 de Agosto de 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria N° 1.565, de 18 de junho de 2020. DOU de 19 de junho de 2020. Estabelece orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09/04/2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2013. Disponível em < [http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5\\_090413.pdf](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf)> . Acesso em 21 jun.2020.

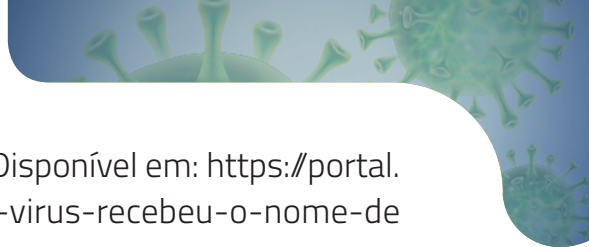
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico n.º 24. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/July/30/Boletim-epidemiologico-COVID-24.pdf> > Acesso em 05 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde/Gabinete do Ministro. Portaria n° 188, de 3 de fevereiro de 2020. Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV). Publicada no DOU em 04 de fevereiro de 2020.

BRASIL. Portaria MS n° 188, de 3 de fevereiro de 2020. Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV). Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-188-de-3-de-fevereiro-de-2020-241408388> > Acesso em 05 ago. de 2020.

CFQ. Conselho Federal de Química. Perguntas e respostas Água Sanitária [I], maio de 2020. Disponível em < [http://cfq.org.br/wp-content/uploads/2020/05/020-05-04\\_cartilha-perguntas-e-respostas-CFQ-V2-baixa-3.pdf](http://cfq.org.br/wp-content/uploads/2020/05/020-05-04_cartilha-perguntas-e-respostas-CFQ-V2-baixa-3.pdf) > Acesso em 20 jun. 2020.





FIOCRUZ. Covid-19 Perguntas e respostas. Fiocruz, 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/pergunta/por-que-doenca-causada-pelo-novo-virus-recebeu-o-nome-de-covid-19> > Acesso em 05 ago. 2020.

FIOCRUZ. Plano de contingência da Fiocruz diante da pandemia da doença pelo SARS CoV-2 (Covid-19). Versão 1.3, de 30 de março de 2020. Disponível em: [https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano\\_de\\_contingencia\\_covid19\\_fiocruzv1.3\\_30032020\\_merged.pdf](https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_covid19_fiocruzv1.3_30032020_merged.pdf) > Acesso em 05 ago. de 2020.

FNDE. 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: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/covid-19-aulas> > Acesso em 08 outubro. 2020.

FIOCRUZ. Quanto tempo o coronavírus permanece ativo em diferentes superfícies? Fiocruz, 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/pergunta/quanto-tempo-o-coronavirus-permanece-ativo-em-diferentes-superficies> > Acesso em 05 ago. 2020.

N. VAN DOREMALEN, T. BUSHMAKER, D.H. MORRIS, M.G. HOLBROOK, A. GAMBLE, B.N. WILLIAMSON, A. TAMIN, J.L. HARCOURT, N.J. THORNBURG, S.I. GERBER, et al. Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med* (2020). DOI: 10.1056 / NEJMc2004973.

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. Folha informativa – COVID-19 (doença causada pelo novo coronavírus). Atualizada em 22 de junho de 2020. Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875). Acesso em 22 jun. 2020.

REDE COVIDA. Painel Rede Covida – Painel Brasil. Disponível em: <https://painel.covid19br.org/#/brasil> > Acesso em 05 ago. de 2020.

RIO de JANEIRO. Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ. 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. Primeira edição. Rio de Janeiro, junho de 2020.



# EXPEDIENTE

## **COORDENAÇÃO CTAC** **(Câmara Técnica de Alimentação Coletiva)**

*Marta Moeckel Amaral Lustosa*

## **CONSELHEIROS CTAC**

*Karla Patrício Carvalho*

*Lilian Gullo de Almeida*

*Lúcia França Santos*

*Wanessa Natividade Marinho*

## **COLABORADORES CTAC**

*Jane Marques Justo*

*Kátia Alessandra Mendes da Silva*

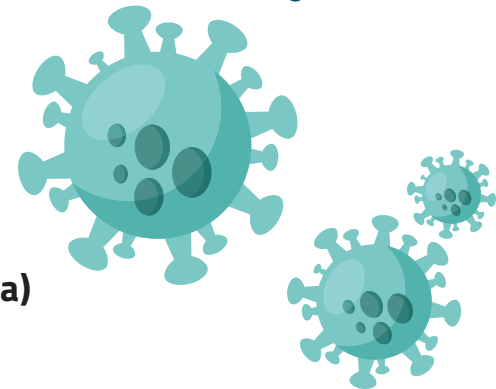
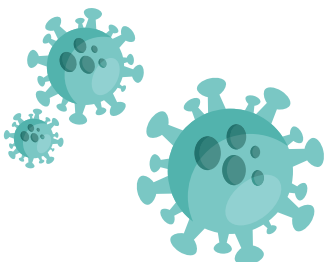
*Natália Rubia de Souza Lima*

*Maria José Magno*

## **COLABORADOR EXTERNO**

*Nathalia Cristina Moura Coelho*  
*(estagiária)*

**Projeto Gráfico e Diagramação**  
*Ideorama Comunicação*





**CRN 4**  
Conselho Regional de  
Nutricionistas  
4ª REGIÃO • RJ-ES

**40**  
anos