



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROTOCOLO DE HIGIENIZAÇÃO À PREVENÇÃO AO NOVO CORONAVÍRUS

SEDUC
Secretaria de Estado da
Educação



Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DIRETORIA
ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

Governador do Estado de Rondônia
MARCOS JOSÉ ROCHA DOS SANTOS

Vice-Governador do Estado
JOSÉ ATÍLIO SALAZAR MARTINS

Secretário de Estado da Educação - Seduc
SUAMY VIVECANANDA LACERDA DE ABREU

Diretora Administrativa e Financeira - DAF
MARTA SOUZA COSTA

Diretora Geral de Educação - DGE
IRANY DE OLIVEIRA LIMA MORAIS

Gerente de Programas - Gprog
JAQUELINE DA SILVA ALMEIDA

Subgerente de Alimentação Escolar - SAE
ALIANE MARTINS BATISTA

Nutricionista Responsável Técnica PNAE/Seduc
REGINA RODRIGUES DA SILVA



Equipe Técnica Responsável:**Subgerência de Alimentação Escolar - SAE**

Aliane Martins Batista
Regina Rodrigues da Silva
Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Maria Reis do Nascimento Miriam
da Silva Mendes

CRE - Ji-Paraná

Estefanie Queiroz da Silva

CRE - Cacoal

Júlia Souza Amaral

Revisão Final de Texto:

Deuszivane Almeida da Silva

Capa e Diagramação: Ascom/Seduc

Versão 1 - Janeiro de 2021

Este material poderá sofrer alterações em função do calendário epidemiológico da pandemia da COVID-19 e de novas pesquisas científicas na área. Atentar à versão da publicação.



APRESENTAÇÃO

Uma das primeiras medidas adotadas pelo Estado de Rondônia, para reduzir o contágio do novo coronavírus, COVID-19, foi a suspensão das atividades escolares, o que ocorreu, a partir do dia 16 de março de 2020, devido ao anúncio da Organização Mundial de Saúde (OMS) de que se tratava de uma pandemia, com expressiva mortalidade.

Mediante esse cenário de pandemia pela COVID-19, as entidades ligadas às questões de educação e saúde têm se empenhado para implantar protocolos e ações que visam à redução dos impactos, à prevenção e ao combate à doença/vírus.

E, assim, a Secretaria de Estado da Educação vem adotando critérios para o retorno às aulas, dentre os quais, uma série de medidas voltadas para a atuação dos manipuladores de alimentos/agentes de alimentação no fornecimento da alimentação escolar, durante o período que o aluno estiver em aula presencial. Essas medidas serão fundamentais para que o retorno às aulas não contribua com um aumento acelerado no número de notificações pelo novo coronavírus.

Tais medidas de prevenção, se observadas, reduzirão riscos de transmissão da doença nas escolas, devendo ser pautadas na realidade local, dificuldades específicas de cada unidade escolar, podendo sofrer adaptações, de acordo com o controle da situação de saúde local, assim como da necessidade de cada escola ou de cada comunidade, conforme orientação das autoridades de Saúde.

Considerando que a Seduc descentraliza parte dos recursos financeiros, cada unidade executora (escola), por meio do Conselho Escolar, será responsável pelo cumprimento das normas de orientações contidas neste Manual, bem como pela aquisição de insumos que visem atender as exigências emanadas pelas autoridades da Saúde. A exceção é somente para as escolas não executoras, pois a logística de qualquer aquisição é de competência da Seduc.

O presente documento apresenta diretrizes para o retorno às aulas presenciais. A proposta não abrange todas as áreas da unidade escolar, apenas as áreas de manipulação, consumo e armazenamento de alimentos.

Finalmente, neste Manual, priorizamos as informações acessíveis para a tomada de decisão por parte das instituições de ensino, por meio de protocolos que contribuem com a saúde coletiva, individual, visando à prevenção do contágio de doença nas escolas, todavia esclarecemos que os gestores devem estar atentos às especificidades locais.



SUMÁRIO

1. O QUE É A COVID-19?	6
5.2 Higienização das Mãos	10
5.3 Das Cozinhas Escolares	12
5.4 Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies sem Contato com Alimentos	13
5.5 Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies em Contato com Alimentos	14
5.6 Do Refeitório	15
5.7 Abastecimento e Higienização do Reservatório de Água	18
5.8 Da Despensa e Fornecedores de Gêneros Alimentícios	18
5.9 Quanto ao Uso de Bebedouros	19
5.10 Quanto ao Sistema de Ar-Condicionado	20
5.11 Cuidados com a Máscara	21
5.12 Da Formação dos Manipuladores	22
5.13 Cantina Escolar	22
5.14 Da Disponibilização de Materiais aos Alunos e Servidores da Escola	23
REFERÊNCIAS	24
Planilha de Registro - Saúde do Manipulador	25



1. O QUE É A COVID-19?

A COVID-19 é uma doença causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta nas pessoas infectadas um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves, como a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS) e a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS). O novo agente do coronavírus foi descoberto em 2019. Os primeiros casos foram registrados na China. O vírus recebeu o nome em decorrência do seu perfil microscópico, parecido com uma coroa (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2. COMO A COVID-19 É TRANSMITIDA?

A transmissão acontece de uma pessoa infectada pelo coronavírus para outras, por meio do contato físico ou também por secreções contaminadas, a exemplo:

- Aperto de mão;
- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro; e
- Objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador, entre outros (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

3. QUAIS OS SINTOMAS DA COVID-19?

De acordo com o Ministério da Saúde/2020, os sintomas da COVID-19 podem variar de um simples resfriado até uma pneumonia severa. Sendo os sintomas mais comuns (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020):

- Febre;
- Tosse;
- Dor na garganta;
- Cansaço (astenia);
- Dor de cabeça;
- Distúrbios gastrintestinais (náuseas/vômitos/diarreia);
- Coriza;
- Perda de olfato (anosmia);



- Dificuldade para respirar;
- Dispnéia (falta de ar);
- Alteração do paladar (ageusia); e
- Diminuição do apetite (hiporexia).

4. QUEM É CONSIDERADO DO GRUPO DE RISCO?

São considerados dos grupos de risco, conforme Decreto Estadual nº 25.049, de 14 de maio de 2020, no art. 2º, §1º, inciso IV, alterado pelo Decreto nº 25.117, de 25 de junho de 2020:

- Pessoas com idade de 60 anos ou mais;
- Cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, infartados, revascularizados, portadores de arritmias);
- Pneumopatas graves ou descompensados (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave ou com doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
- Imunodeprimidos;
- Pessoas com doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- Diabéticos, conforme juízo clínico; e
- Gestantes de alto risco.

5. MEDIDAS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR

No contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, na Seção IV, do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios, a serem adquiridos para o alunado, devem atender ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do Ministério da Saúde (MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Cabe à Entidade Executora (Seduc) ou às Unidades Executoras (Escolas) adotarem medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas, processos adequados às boas práticas na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo PNAE.



Portanto, as boas práticas de manipulação dos alimentos no ambiente escolar devem seguir as recomendações que já constam na legislação vigente. No entanto, medidas sanitárias adicionais para o enfrentamento à COVID-19 são preconizadas, conforme discriminadas a seguir.

5.1 Dos Manipuladores de Alimentos

O manipulador deverá realizar aferição de temperatura corpórea diariamente no local de trabalho, o qual deverá ser registrado em planilha, conforme modelo de registro de aferição em anexo, devendo ser arquivados enquanto perdurar a situação de pandemia. Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos.

Ficar, no mínimo, a 1 metro de distância (se possível) dos outros servidores.

Não usar adornos tais como: colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho.

O manipulador de alimentos deve estar atento ao asseio pessoal, tais como: manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes; e manter a barba e bigode aparados.

Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro; tossir; espirrar; coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar a boca; trocar de tarefa/serviço ou de alimento a ser manipulado; tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo; retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.).

O uso de máscaras é obrigatório entre os manipuladores de alimentos em todas as atividades. As máscaras podem ser as de uso não profissional (caseira ou artesanal), devendo ser substituídas e higienizadas sempre que estiverem úmidas ou sujas. Procurar usar a máscara adequadamente, evitando o uso de máscara somente sob a boca ou o queixo (utilização de maneira incorreta).

Realizar a troca da máscara a cada 03 (três) horas ou quando se tornar fonte de exposição, por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada ou dificultando a respiração.



O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio, exemplo: durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo e distribuição dos alimentos. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização constantes das mãos.

Disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e em quantidades suficientes para os manipuladores de alimentos.

Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para escola protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Os uniformes deverão ser usados somente nas dependências da escola e durante a jornada de trabalho.

Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental). Ao retirar o mesmo, o manipulador deverá higienizar as mãos, retirar com cuidado, colocar o mesmo em um saco ou recipiente adequado, retirar por último a máscara pelo elástico e/ou amarração.

Ao chegar em casa, o manipulador deverá tomar um banho e lavar os cabelos. Após, todos esses cuidados, deverá proceder a lavagem do uniforme e também da máscara, não esquecendo de higienizar o calçado.

Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes, exclusivamente nas áreas de manipulação. Para higienização do calçado, o manipulador deverá lavá-lo com detergentes adequados para essa finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes. Enxaguar bem para retirar o excesso do produto e borrifar solução clorada 1000 ppm (2 ½ colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água) ou álcool líquido 70%, deixando secar naturalmente.

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

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

O trabalhador infectado ou com suspeita de COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta, cefaleia, dificuldade para respirar, entre outros sintomas) deverá comunicar à direção, sendo afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se o mínimo de 10 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e



superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com diagnóstico ou suspeita da COVID-19.

E os servidores que souberem ter entrado em contato com portadores sintomáticos ou assintomáticos devem comunicar de imediato à direção que adotará medidas administrativas durante a ausência do servidor.

Os servidores sintomáticos deverão realizar o exame para testagem da COVID-19. Os servidores do grupo de risco devem permanecer em casa, conforme recomendação das autoridades de Saúde.

5.2 Higienização das Mãos

Ao chegar ao trabalho o servidor deverá higienizar as mãos, sempre que:

- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos distintos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes e após a colocação da máscara;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos, se necessário;
- Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora ou antes, a depender das atividades realizadas;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos. Nos lavatórios exclusivos para a higienização das mãos, devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.



PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



MOLHE AS MÃOS EVITANDO TOCAR NA PIA



APLIQUE NA PALMA DA MÃO A QUANTIDADE DE SABONETE RECOMENDADA PELO FABRICANTE



ENSABOE AS PALMAS DAS MÃOS FRICCIONANDO-AS ENTRE SI



ESFREGUE A PALMA DA MÃO DIREITA CONTRA O DORSO DA MÃO ESQUERDA (E VICE-VERSA) ENTRELANÇANDO OS DEDOS



ENTRELACE OS DEDOS E FRICCIONE OS ESPAÇOS INTERDIGITAIS



ESFREGUE O DORSO DOS DEDOS DE UMA MÃO COM A PALMA DA MÃO OPOSTA (E VICE-VERSA), SEGURANDO OS DEDOS COM MOVIMENTOS DE VAI E VEM



ESFREGUE O POLEGAR DIREITO, COM AUXÍLIO DA PALMA DA MÃO ESQUERDA (E VICE-VERSA), UTILIZANDO MOVIMENTO CIRCULAR



FRICCIONE AS POLPAS DIGITAIS E UNHAS DA MÃO ESQUERDA CONTRA A PALMA DA MÃO DIREITA, FECHADA EM CONCHA (E VICE-VERSA), FAZENDO MOVIMENTO CIRCULAR



ESFREGUE O PUNHO ESQUERDO, COM O AUXÍLIO DA PALMA DA MÃO DIREITA (E VICE-VERSA), UTILIZANDO MOVIMENTO CIRCULAR



ENXÁGUE AS MÃOS, RETIRANDO OS RESÍDUOS DE SABONETE. EVITE CONTATO DIRETO DAS MÃOS ENSABOADAS COM A TORNEIRA



SEQUE AS MÃOS COM PAPEL-TOALHA DESCARTÁVEL, INICIANDO PELAS MÃOS E SEGUINDO PELOS PUNHOS

SEDUC
Secretaria de Estado da
Educação



5.3 Das Cozinhas Escolares

Disponer de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido, inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel (lixeiras), acionado sem contato manual (por pedal).

Disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos para higienização das mãos para o uso dos colaboradores, em área de manipulação de alimentos (área de armazenamento/pré-preparo/cocção e distribuição), tomando cuidado de manter afastado de áreas próximas ao fogão.

Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.

Providenciar barreira de proteção física, protetor facial ou *face shield*, em situações que não seja possível garantir o distanciamento mínimo.

Evitar qualquer decoração ou adornos, que possam prejudicar a limpeza, nas dependências de áreas de manipulação, refeitório e despensa da unidade escolar.

Manter os utensílios, como bandejas, pratos e talheres higienizados, embalados individualmente, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Evitar o uso de copos de vidro e de plástico, dando prioridade para o uso de materiais descartáveis de uso único.

Cada unidade escolar deverá elaborar procedimentos internos, com escalonamento dos horários de entrada, saída, alimentação e demais deslocamentos coletivos dos estudantes no ambiente escolar, para evitar aglomerações.

Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com água sanitária para pisos e álcool 70% para as demais superfícies, nas trocas de turnos ou conforme a necessidade, mantendo os registros de acordo com a recomendação do Manual de Boas Práticas.

A limpeza de todo o ambiente escolar deverá ser realizada pelo menos duas vezes ao dia, conforme a realidade de cada escola (turnos de atendimento), sobretudo das superfícies que são tocadas por muitas pessoas.

Na véspera do retorno às aulas, será necessário realizar a higienização completa de todos os ambientes de manipulação de alimentos e objetos de uso comum: mesas, cadeiras, bebedouros, corrimãos, entre outros, conforme recomendações da Vigilância Sanitária.



Manter recipientes com acionamento por pedal para recolhimento exclusivo de resíduos produzidos na cozinha e refeitório, conforme disposto no Manual de Boas Práticas. Quando removido dos setores, o resíduo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa (lixeiras externas).

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

Pessoas que não fazem parte da equipe de trabalhadores das áreas de produção, inclusive aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas de manipulação adotados, ou executar a manutenção e a instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, máscara, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, sendo informadas das noções mínimas de boas práticas para evitar a transmissão do novo coronavírus. Recomenda-se a fixação de cartaz, em locais visíveis, com orientações sobre a prevenção à COVID-19 para as pessoas que não fazem parte da equipe.

5.4 Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies sem Contato com Alimentos

Higienizar as mãos.

Aplicar 2 ½ colheres de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água ou álcool líquido 70% com borrifador diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou com pano multiuso, limpo e seco, pois, caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente.

Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.

Recomenda-se a frequência diária dessas práticas, em número de vezes, conforme a necessidade, com cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos, pois o uso frequente de álcool 70% pode ressecar a superfície dos equipamentos.

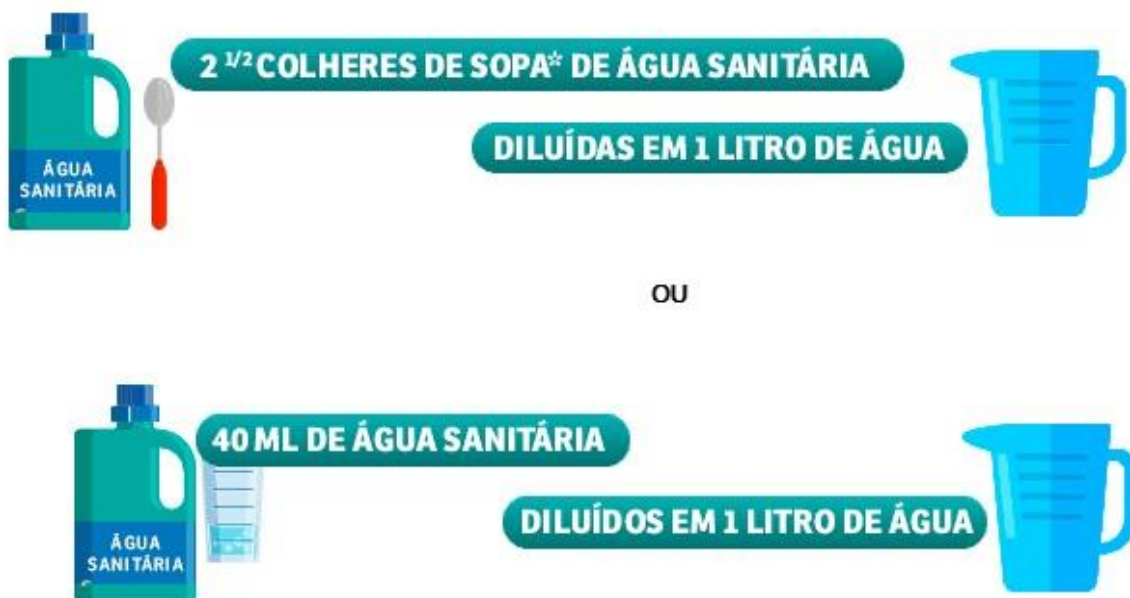


Os objetos frequentemente tocados, por exemplo os interruptores de luz, as maçanetas, os corrimãos, as mesas de escritório, os telefones e teclados podem ser desinfetados com álcool 70% ou saneantes de uso doméstico.

No caso de superfícies como pisos e paredes, entre outras, usar luvas descartáveis para realizar a limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orienta-se a higienização das mãos imediatamente.

É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados.

Preparo da solução clorada 1000 PPM:



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

5.5 Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies em Contato com Alimentos

Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies que entrarão em contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, conforme indicado no rótulo. Os detergentes e saneantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade.

É necessário:



Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies em intervalos de três horas ou menos, conforme a necessidade.

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

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

Preparo da solução clorada 200 - 250 PPM



OU



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

5.6 Do Refeitório

As salas de aula podem ser espaços para consumação de refeições neste período de pandemia, desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool 70%.

As unidades escolares que não tiverem refeitórios deverão, obrigatoriamente, servir a alimentação escolar em sala de aula.

Para a utilização do refeitório, deve-se escalonar os horários de alimentação, designar servidores devidamente equipados com máscaras e *face shield* para a organização da entrada



e saída (evitando aglomerações) e para as devidas orientações aos alunos/colaboradores, realizando a borrifação com álcool 70% e a higienização das mesas a cada troca de grupos de alunos com álcool 70%.

Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool em gel 70% para que os alunos e servidores higienizem as mãos antes das refeições. Caso os refeitórios das escolas não disponham de lavatório de mãos para os estudantes, disponibilizá-lo emergencialmente. Até a sua instalação, deve ser disponibilizado álcool em gel 70%.

Intensificar os cuidados quando se tratar de crianças, evitando brincadeiras nas filas quando chegarem ao refeitório, bem como o compartilhamento com os colegas de lanches, garrafinhas, talheres e copos.

É obrigatório o uso de máscara nas dependências do refeitório. A mesma só poderá ser retirada, no local, no momento da refeição, isto é, quando o aluno for se alimentar. Ao se alimentar, a recomendação é que seja retirada a máscara, sem tocar na parte da frente, acondicionando-a em um saco plástico ou de papel e, logo após a refeição, recolocá-la. Sempre higienizar as mãos com água e sabão ou álcool 70% ao manusear a máscara, ao retirar ou recolocar.

Durante a permanência nos refeitórios, orientar os alunos a evitem sorrir; conversar; tocar no rosto, nariz, olhos e boca; tossir ou espirrar sobre os alimentos, produtos ou superfícies; assim como proibir manusear o telefone celular.

Providenciar a separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras e de 2m² (dois metros quadrados) entre as mesas do refeitório, podendo intercalar cadeiras, retirar e/ou interditá-las, inclusive realizando marcações. A instituição de ensino deverá dividir os grupos de alunos, conforme os lugares disponíveis.

Os espaços do refeitório devem ser arejados, caso possuam exatores, os mesmos deverão ser utilizados. Atentar para a proteção telada nas janelas, portas e entradas do refeitório, conforme Manual de Boas Práticas.

Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para esta finalidade e realizar frequente a desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e equipamentos frequentemente tocados como: mesas, cadeiras/bancos, maçanetas, corrimãos, interruptores, torneiras, entre outros, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.



Instalar barreiras físicas para assegurar o distanciamento entre colaboradores e alunos nos balcões de atendimento, quando houver.

Limitar a 40% (quarenta por cento) do número de clientes/alunos nas áreas de circulação, sendo que, no caso de filas fora do refeitório, os alunos deverão manter distância de, no mínimo, 2m (dois metros) um do outro.

Equipamentos (dispensadores, borrifadores, frascos e outros) com álcool em gel 70% deverão estar disponíveis ao lado de bebedouros, distribuídos no refeitório, na cozinha e em demais ambientes, conforme a necessidade.

Realizar demarcação no piso direcionando às filas. Para esta finalidade, podem ser utilizados fita, giz, cones, correntes, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida de, no mínimo, 2m (dois metros), entre os alunos e entre estes e os servidores.

Evitar o uso de autosserviço (sistema *self-service*) pelo contato coletivo de utensílios como colheres e pegadores. Caso seja mantida a opção pelo autosserviço, é fundamental o uso de luvas descartáveis individuais, recomendando-se que os alunos evitem conversas no ambiente.

De preferência, deverá se estabelecer um servidor específico para servir os alunos (esta opção descaracteriza o autosserviço), ou, ainda, verificar a possibilidade de entregar os pratos servidos na mesa aos alunos.

Nos refeitórios que possuírem balcão de serviço, do tipo *buffet*, com serviço realizado por servidor, é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva.

Fixar na entrada do estabelecimento, de forma visível, os documentos de licenciamento: Auto de Vistoria Contra Incêndio Pânico - AVCIP ou Auto de Conformidade de Procedimento Simplificado - ACPS, emitidos pelo Corpo de Bombeiros Militar de Rondônia, que contêm a quantidade máxima de alunos e servidores permitidos no estabelecimento.

Lavatórios/pias com dispensador de sabonete líquido, suporte com papel toalha, lixeira com tampa com acionamento por pedal e/ou dispensadores com álcool em gel deverão ser instalados em pontos de maior circulação, incluindo corredores e refeitório.



5.7 Abastecimento e Higienização do Reservatório de Água

Durante o período pandêmico, as unidades escolares tiveram baixo consumo de água, ocasionando a estagnação da água nos reservatórios e comprometendo as condições higiênicas e sanitárias nas tubulações e nos próprios reservatórios.

Portanto, antes de usar a água, seja para a ingestão, o preparo de alimentos e a higiene pessoal, é necessária a higienização dos reservatórios, seguindo os métodos implantados e implementados no Procedimento Operacional Padronizado (POP): Higienização do Reservatório de Água, encaminhado às escolas com o Manual de Boas Práticas.

5.8 Da Despensa e Fornecedores de Gêneros Alimentícios

Exigir dos fornecedores de produtos que mantenham o transporte de alimentos e suas matérias-primas dentro de condições de higiene, obedecendo às boas práticas, bem como recomenda-se atenção à saúde e proteção dos servidores envolvidos nessa etapa.

Os fornecedores deverão usar máscaras e luvas descartáveis para a entrega de gêneros alimentícios nas unidades escolares. Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha.

Estimular o uso de álcool em gel 70%, disponibilizando-o aos entregadores.

Os servidores da Comissão de Recebimento, envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos, devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, bem como de equipamentos de proteção individual (máscara, luvas, toucas, sapatos fechados).

Ao receber a mercadoria, a mesma deverá ser retirada de embalagens secundárias e terciárias como caixas de papelão ou madeira, sacos para ser acondicionada/armazenada, conforme discorre o Manual de Boas Práticas, realizando o descarte adequado das embalagens.

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




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

PARA OS HORTIFRUTIS, DUAS ALTERNATIVAS SÃO VIÁVEIS:

- 1. HIGIENIZAR OS HORTIFRUTIS NO ATO DO RECEBIMENTO E ARMAZENAR EM RECIPIENTES HIGIENIZADOS, COM TAMPA, OU EM SACOS PLÁSTICOS NÃO RECICLÁVEIS E LIMPOS. OS HORTIFRUTIS QUE PASSARÃO PELO TRATAMENTO TÉRMICO OU COCÇÃO DEVEM SER HIGIENIZADOS E ARMAZENADOS EM RECIPIENTES LIMPOS, COMO CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS.**

OU

- 2. ARMAZENAR OS HORTIFRUTIS EM SACOS NÃO RECICLADOS E LIMPOS, NO ATO DO RECEBIMENTO, PARA POSTERIOR HIGIENIZAÇÃO.**



Após o término do recebimento dos gêneros alimentícios, os servidores da Comissão de Recebimento devem proceder à lavagem e desinfecção das suas próprias mãos.

Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos, periodicamente e conforme o cronograma de entrega de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

5.9 Quanto ao Uso de Bebedouros

Providenciar a desativação de bebedouros com disparo para a boca e incentivar a utilização de copos descartáveis e/ou garrafinhas individuais.



Preferencialmente, devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais e que sejam higienizados diariamente.

Cada aluno deverá levar para casa e zelar por sua garrafa ou copo destinados ao uso no ambiente escolar.

A higienização e demais cuidados com o bebedouro deverão seguir as seguintes recomendações:

- Higienizar as mãos;
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer com esponja, de uso exclusivo para isso, com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies do bebedouro, inclusive torneiras e botão de acionamento;
- Enxaguar com água e secar;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;
- Deixar secar naturalmente; e
- Para a limpeza interna de bebedouros e a troca de filtros, orienta-se que seja, preferencialmente, pela assistência técnica autorizada do fabricante.

5.10 Quanto ao Sistema de Ar-Condicionado

Evitar o uso de ar-condicionado na cozinha e refeitório. Na impossibilidade, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana, mantendo, assim, a qualidade interna do ar.

Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas bactericidas nas bandejas.

Da mesma forma que na reabertura parcial das escolas, deve-se avaliar a necessidade das visitas de autoridades de saúde para verificação das medidas adequadas de prevenção e controle.

As áreas de manipulação e o refeitório devem permanecer bem arejados, com janelas e portas abertas, no máximo de tempo possível, desde que estejam devidamente teladas e protegidas para evitar a entrada de pragas domésticas, preferencialmente sem o uso de ar-



condicionado e, no caso de ter, que seja com temperatura agradável para os educandos, devendo, a cada 2 horas, abrir portas e janelas durante o período de 5 a 10 minutos.

5.11 Cuidados com a Máscara

As máscaras atuam como barreiras físicas, diminuindo a exposição e o risco de infecção para a população em geral, pois o coronavírus pode ser espalhado por gotículas suspensas no ar quando as pessoas infectadas conversam, tosse ou espirram. Essas gotículas podem ter sua formação diminuída pelo uso de máscaras não profissionais.

É importante o uso correto da máscara, não devendo a mesma, ser manipulada durante o uso e devendo lavar as mãos antes de sua colocação e após a sua retirada. Caso ocorra a manipulação involuntária da mesma, o manipulador deverá lavar as mãos imediatamente.

Evitar o uso de batom, base ou outra maquiagem, quando for utilizar máscara, assim como especificado no Manual de Boas Práticas, lembrando que a máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada.

Máscaras de tecidos, ou seja, as não profissionais, devem ser higienizadas (lavadas) após o seu uso; as descartáveis devem ser eliminadas. Assim procedendo, combateremos mais eficazmente a transmissão da doença.

Não utilizar a mesma máscara por longo tempo, recomendando-se o máximo de 3 horas, devendo trocá-la após esse período, assim como trocar sempre que a mesma estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar.

Higienizar as mãos com água, sabonete ou álcool 70% ao chegar em casa, retirando a máscara e colocando para lavar; repetindo os procedimentos de higienização das mãos após a retirada da máscara.

Ao contrário das máscaras descartáveis, as máscaras de tecido podem ser lavadas e reutilizadas regularmente, entretanto, recomenda-se evitar mais do que 30 (trinta) lavagens.

A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas, lavar previamente com água corrente e sabão neutro, deixar imersa por 30 minutos em solução desinfetante - 10 ml de água sanitária para 500 ml de água potável (é o mesmo que 1 parte de água sanitária para 50 partes de água potável), enxaguando bem em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante, evitando torcer a máscara com força e deixando-a secar naturalmente. Posteriormente, passar com ferro quente, conferindo que a máscara não apresenta danos (menos ajuste, deformação, desgaste, etc.) para guardá-la em um recipiente fechado.



As máscaras que forem usadas durante o período de trabalho deverão ser acondicionadas em sacos plásticos, para a lavagem e a higienização na residência do manipulador de alimentos.

Para descarte de máscara, acondicionar a mesma no saco papel ou plástico vedado, colocando-a em uma lixeira com tampa dotada de acionamento por pedal, evitando, após isso, tocar no rosto ou em superfície, lavando imediatamente as mãos com água e sabonete novamente ou procedendo à higienização com álcool 70%, que pode ser em gel ou não.

5.12 Da Formação dos Manipuladores

Os profissionais que atuam nas cozinhas das escolas passarão por formação sobre esses procedimentos de retorno às aulas e em relação aos cuidados com os alimentos.

A formação respeitará as diferenças existentes em cada Coordenadoria Regional de Educação - CRE, bem como as responsabilidades a elas atribuídas.

Deverão ser objetos da formação:

- Doenças de origem viral, formas de transmissão, práticas de proteção e segurança;
- Normas de higiene e limpeza deste protocolo; e
- Procedimentos em ambientes coletivos no retorno às aulas.

5.13 Cantina Escolar

No estabelecimento escolar que possuir cantina terceirizada, a mesma deverá oferecer o álcool em gel ou álcool líquido 70% para os alunos higienizarem as mãos, antes e após tocarem em máquinas de cartão de crédito, dinheiro, entre outros.

Priorizar métodos eletrônicos de pagamento, preferencialmente utilizando tecnologia de aproximação e disponibilizando barreiras de proteção física para caixas e afins.

O colaborador que atuar no atendimento de caixa deve realizar a higienização das mãos com álcool em gel ou álcool líquido 70% sempre que tocar em dinheiro e, quando o pagamento for realizado com cartão, o mesmo deve ser inserido na máquina preferencialmente pelo cliente.

Os colaboradores da cantina escolar deverão utilizar os Equipamentos de Proteção



Individual - EPIs como: máscara, luvas, toucas, uniforme completo de cor clara e sapato fechado, sendo que a higienização e a rotina dos mesmos são iguais às orientações para os demais manipuladores de alimentos da unidade escolar.

5.14 Da Disponibilização de Materiais aos Alunos e Servidores da Escola

A Seduc irá viabilizar aos alunos os seguintes itens:

- 6 máscaras de tecido; e
- 1 garrafa para água, tipo *squeeze*.

Aos servidores serão viabilizados:

- 4 máscaras de tecido;
- 1 garrafa para água, tipo *squeeze*; e
- protetores faciais ou *face shield*.



REFERÊNCIAS

AGÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DE RONDÔNIA - AGEVISA. Nota Técnica nº 53/2020/AGEVISA-SCI. Protocolo sanitário para intensificar as ações de prevenção relacionadas à Covid-19 para a Comunidade Escolar/Acadêmica e estabelecimentos de ensino e afins. Julho, 2020. Disponível em: <http://www.rondonia.ro.gov.br/covid-19/institucional/notas-tecnicas/>. Acesso em: 09 set. 2020.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO ESCOLAR - 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, setembro de 2020, Versão 1.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. Portaria MS nº 1.565, de 18 de junho de 2020. Julho, 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. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-1.565de-18-de-junho-de-2020-262408151>. Acesso em: 15 set. 2020.

CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE EDUCAÇÃO - CONSED. Diretrizes para o protocolo de retorno das aulas. Junho de 2020. Disponível em: <http://consed.org.br/media/download/5eea22f13ead0.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Folha informativa - COVID-19. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>. Acesso em: 20 set. 2020.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Manual sobre Biossegurança para Reabertura de Escolas no Contexto da COVID-19. Rio de Janeiro, 13 de julho de 2020. Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/manual_reabertura.pdf. Acesso em: 20 set. 2020.



ANEXO

Planilha de Registro - Saúde do Manipulador

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

