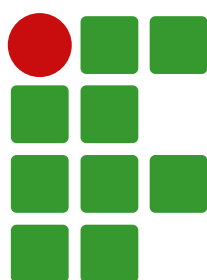


ORIENTAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO IFCE NO CONTEXTO DA COVID-19

2021



**INSTITUTO
FEDERAL**

Ceará

**Ministério da Educação
Instituto Federal do Ceará
Reitoria
Diretoria de Assuntos Estudantis**

ORIENTAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO IFCE NO CONTEXTO DA COVID-19

**Fortaleza
2021**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Sistema de Bibliotecas – SIBI

I59o Instituto Federal do Ceará. Reitoria. Diretoria de Assuntos Estudantis
Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do IFCE no contexto
da Covid-19/ Coordenação: Ana Caroline Cabral Cristino; Elaboração: Ana
Carmen de Oliveira Lima et. al. – Fortaleza: IFCE, 2021.
43 p. il.

Ebook no formato PDF – 1.95 MB
ISBN 978-65-874-70-09-2

1. Higienização de alimentos. 2. Covid-19 – Serviços de alimentação -
Prevenção e cuidados. 3. Alimentos – Riscos de contágio . I. Cristino, Ana
Caroline Cabral (Coord.). II. Título.

CDD 613

Bibliotecária responsável: Etelvina Maria Marques Moreira CRB 3/Nº 615



Reitor

Virgílio Augusto Sales Araripe

Pró-reitor de Ensino

Reuber Saraiva de Santiago

Pró-reitor de Administração e Planejamento

Tássio Francisco Lofti Matos

Pró-reitora de Extensão

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

Pró-reitor de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação

Jose Wally Mendonca Menezes

Pró-reitor de Gestão de Pessoas

Ivam Holanda de Souza

Diretora de Assuntos Estudantis

Ana Caroline Cabral Cristino

Elaboração:

Ana Carmem de Oliveira Lima - CRN6 21173 - Campus Limoeiro do Norte
Ana Carolina Rattacaso Marino de Mattos Albuquerque – CRN6 4401 – Campus Sobral
Beth Sebna da Silva Meneses - CRN6 21730 - Campus Tabuleiro do Norte
Ednária Alves Silva – CRN6 6342 – Campus Iguatu
Geirla Jane Freitas da Silva - CRN6 12390 - Campus Canindé
Halsia Stefane Oliveira Santos - CRN6 2312 - Campus Crato
Jessica Goncalves Melo - CRN6 10104 - Campus Cedro
Jéssica de Holanda Laurindo – CRN6 16952 – Campus Boa Viagem
Joyce Maria de Sousa Oliveira - CRN6 15933 - Campus Camocim
Livianne Gomes da Silva - CRN6 8786 – DAE - Reitoria
Lorena Soares Bezerra - CRN6 9547 - Campus Jaguaribe
Maressa Santos Ferreira - CRN6 21725 - Campus Tauá
Miselane da Silva Araújo – CRN6 5594 – Campus Juazeiro do Norte
Raquel Simões Monteiro Alves - CRN6 8787 - Campus Crateús
Suéli Maria Carneiro Prado – CRN6 12564 – Campus Tianguá
Suênne da Silva Nascimento Nogueira - CRN6 13194 - Campus Caucaia
Teresa Raquel Ferreira de Carvalho - CRN6 4781 - Campus Itapipoca
Thais Monteiro Maia Madeira – CRN6 12372 – Campus Caucaia

Revisão de Texto/Escrita:

Lilian Freitas Coelho – DAE – Reitoria

Projeto Gráfico e Diagramação:

Francisco de Assis Simões Neto

SUMÁRIO

Apresentação	7
1. Condutas referentes às rotinas de higienização	8
2. Condutas referentes aos funcionários	13
3. Condutas referentes ao uso de equipamento de proteção individual	16
4. Condutas referentes às etapas de produção de alimentos	18
5. Condutas referentes ao refeitório e usuários	23
6. Condutas referentes à cantina escolar	26
7. Considerações finais.....	28
Referências	29
Anexo A - CARTAZ DE ORIENTAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS	32
Anexo B - ETAPAS PARA COLOCAÇÃO E RETIRADA DA MÁSCARA	34
Anexo C - ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO CORRETO DA MÁSCARA DE TECIDO OU CIRÚRGICA	35
Anexo D – PROTOCOLO DE UTILIZAÇÃO DE ÁLCOOL LÍQUIDO OU GEL 70% E ÁGUA SANITÁRIA NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)	36
Apêndice A - LISTA DE ESPECIFICAÇÕES DE INSUMOS	38

APRESENTAÇÃO

A infecção pelo vírus SARS-CoV-2 causa a COVID-19 (do inglês, *coronavirus disease* 2019), doença cujos principais sintomas são febre, fadiga e tosse seca, podendo evoluir para dispneia ou, em casos mais graves, para Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG). A doença se espalhou rapidamente pelo mundo e, em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) a declarou como uma emergência de saúde pública global, passando a ser considerada como uma pandemia em 11 de março de 2020.

Não há evidências de que o novo coronavírus (COVID-19) possa ser transmitido por meio dos alimentos. Pesquisas realizadas pela Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (EFSA) e o Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos (CDC) concluíram que não há indícios desse tipo de transmissão, visto que é necessário um hospedeiro (animal ou humano) para sua multiplicação, não tendo sido constatado em alimentos. Além disso, o vírus é termolábil, sendo destruído ao cozimento em torno de 70 °C.

No entanto, achados científicos apontam que se trata de um vírus que pode permanecer viável e infeccioso por tempo considerável, de horas até dias, em diferentes tipos de superfícies e ambientes. Assim, são necessárias ações e medidas de controle para inativá-lo e evitar a contaminação, através do uso de produtos adequados e práticas recomendadas.

Os Serviços de Alimentação e Nutrição são espaços de grande fluxo com manipulação e compartilhamento de objetos e superfícies. Assim, esse material justifica-se pela necessidade de apoiar a gestão e os profissionais de cada campus do IFCE, para a implementação de novas rotinas no serviço. Os procedimentos descritos na cartilha estão de acordo com as regulamentações atuais e deverão ser adaptados para a realidade local de forma antecipada em relação ao retorno presencial das aulas. Dessa forma, esta cartilha tem como objetivo orientar os Serviços de Alimentação e Nutrição diante do contexto da pandemia do novo coronavírus, tendo como finalidade a diminuição do risco de contágio e contenção da covid-19.

A produção constante de novas evidências sobre o tema faz dessa cartilha um documento dinâmico, que poderá sofrer alterações conforme atualizações relacionadas à COVID-19.

1. CONDUTAS REFERENTES ÀS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO

- Implementar rotinas de higienização frequentes e sistematizadas para prevenção dos vários tipos de perigos de contaminação nos serviços de alimentação, entre eles o coronavírus;

A higienização deve acontecer em duas etapas: LIMPEZA E DESINFECÇÃO.

LIMPEZA: é a remoção de sujidade visível aderida nas superfícies. É de suma importância na redução da carga microbiana, favorecendo a eficácia da etapa seguinte. Deve ser realizada friccionando as superfícies com esponja ou pano embebido com água e detergente neutro.

DESINFECÇÃO: é o processo que visa eliminar microrganismos. Pode ser feita aplicando o produto recomendado puro ou diluído, conforme recomendação do fabricante, diretamente nas superfícies ou ainda, por imersão em soluções desinfetantes.

- Garantir o uso de produtos adequados que contribuam para uma higienização correta das superfícies;
- Atentar para o tempo de sobrevivência do coronavírus nas superfícies, conforme tabela abaixo, para controle da propagação:

Tempo de persistência dos tipos de coronavírus em superfícies não higienizadas	
Aço inoxidável	3 dias
Aerossóis/Poeira	Até 3 horas
Cobre	Até 4 horas
Madeira	4 dias
Metal	5 dias
Papel	5 dias
Papelão	1 dia
Plástico	3 dias
Vidro	4 dias

Por Adaptado de KAMPF, G. *et al.* (2020) e DOREMALEN, N. *et al.* (2020).

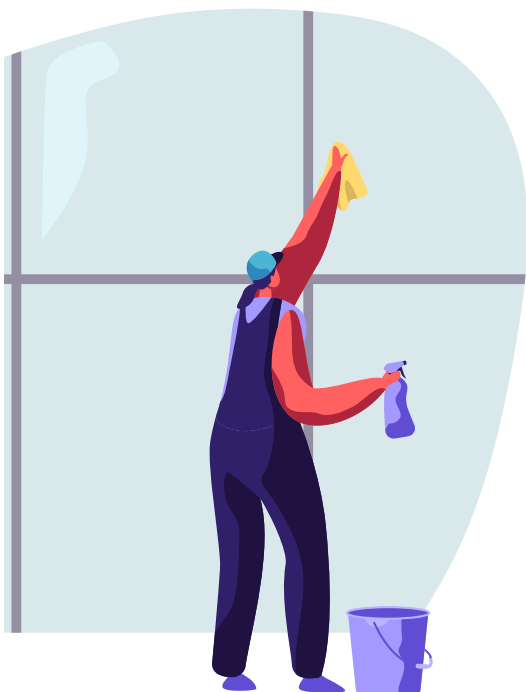
- Realizar a limpeza das áreas friccionando as superfícies com esponja ou pano embebido com água e detergente neutro ou demais produtos indicados para essa etapa de higienização como: **desinfetantes, desengordurantes, limpa vidros à base de álcool e álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°)**, conforme local a ser higienizado.

- Promover a desinfecção aplicando o produto recomendado (**solução de hipoclorito, álcool 70% líquido e desinfetantes**) puro ou diluído, conforme recomendação do fabricante, diretamente nas superfícies, ou ainda, por imersão em soluções desinfetantes.

Registrar a frequência de higienização em planilhas para melhor acompanhamento e fixá-las em local visível no próprio ambiente.

Item	Frequência de Higienização
Utensílios da cozinha e dos usuários, e equipamentos com contato direto, panelas/formas, monoblocos, tábuas de corte.	Antes e depois da utilização.
Utensílios de limpeza como rodos, baldes e demais objetos de uso manual, por exemplo: telefone, controle remoto, teclados, fichas ou cartões de controle, pranchetas, canetas, etc.	Após cada uso.
Mesas e cadeiras, bancadas, balcão térmico e seus utensílios, chão do refeitório, sanitários, vestiários, lavatórios, catracas de acesso, maçanetas, portas, corrimãos, interruptores, puxadores.	Várias vezes ao dia, após cada fluxo de pessoas atendidas.
Pisos e rodapés.	No início e ao final dos trabalhos.
Paredes baixas, grelhas, recipientes de lixo, móveis e equipamentos.	Diariamente de acordo com o uso.
Paredes até o teto, portas, janelas, prateleiras, estoques estrados, ralos, armários, coifas, refrigeradores, freezer.	Semanalmente e sempre que se fizer necessário.
Telas, teto, luminárias.	Mensalmente ou em menor frequência de acordo com a realidade.

Lembre-se que varrer a seco já não é permitido pela legislação sanitária para espaços de serviços de alimentação, pois esse procedimento deixa partículas em suspensão no ar.



A higienização de áreas comuns, como refeitório, vestiários e sanitários, deve ter sua frequência aumentada, de acordo com o fluxo de pessoas, pois nesses locais geralmente há intensa circulação.

É importante que todos os produtos usados estejam dentro do prazo de validade, sejam regularizados pela ANVISA, possuam o número do registro do Ministério da Saúde no rótulo. O uso deve seguir as orientações do fabricante.



- Substituir os utensílios de plásticos, sempre que possível, por outros de vidro, inox ou outro material que facilite o processo de higienização.
- Para locais que tiverem máquina de lavar, certificar do perfeito funcionamento do equipamento (temperatura de lavagem e enxágue, quantidade de sabão). Quando não houver este recurso, deixar os utensílios secando naturalmente em escorredor, de forma que evite o acúmulo de água e depois guardar em local protegido. Na impossibilidade de esperar, garantir a secagem dos utensílios com panos descartáveis e, em seguida, fazer a desinfecção com álcool 70% líquido.
- Limpar e desinfetar os borrifadores de álcool 70% antes de serem abastecidos e/ou reabastecidos.



Jamais utilizar produtos à base de álcool em superfícies quentes, tais como: fogão, forno, fritadeira, chapa, caldeira e coifa. Os borrifadores de álcool devem ser mantidos e armazenados distantes de equipamentos e fontes geradoras de calor. Não entrar em contato com fontes geradoras de calor logo após manusear álcool líquido ou em gel, para evitar risco de queimaduras.

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

- Utilizar materiais para higienização de sanitários com uso exclusivo para tal finalidade.
- Dar uma atenção especial ao controle do estoque dos produtos de limpeza para evitar prejuízos à execução da rotina.

PREPARANDO A EQUIPE DE HIGIENIZAÇÃO:

- É importante ter funcionários exclusivos para as atividades de limpeza e devidamente capacitados para cada tipo de atividade de higienização.
- A equipe de limpeza deve utilizar luvas, máscara e óculos de proteção durante a limpeza de lixeiras e manuseio de lixo (recolhimento, segregação e colocação em depósito), pois as lixeiras podem conter materiais contaminados (como lenços de papel).

1.1. PASSO A PASSO GERAL PARA HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS

- Faça a limpeza com água e sabão/detergente para retirar resíduos de alimentos e outras sujidades;
- Enxágue com água;
- Faça a desinfecção com aplicação de solução clorada por 10 minutos ou com álcool 70% líquido;
- No caso do uso da solução clorada, realize o enxágue da superfície;
- Realize o registro em planilha para este fim, com data, hora e responsável pela atividade.

COMO PREPARAR A SOLUÇÃO CLORADA:

Para preparo da solução clorada na concentração de 0,1%, recomenda-se diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária em 1 litro de água, ou seguir a recomendação do fabricante do produto utilizado. Essa solução deve ser usada imediatamente, pois desativa-se a eficácia com a ação da luz.

IMPORTANTE

Os campi do IFCE que possuem Serviços de Alimentação e Nutrição Escolar que funcionam na modalidade de autogestão devem atentar para que a aquisição dos insumos e a capacitação dos funcionários responsáveis por essas operações sejam planejadas e executadas com antecedência do início da retomada das atividades presenciais, a fim de que se verifique os ajustes necessários nos procedimentos, quadro funcional etc. O profissional responsável pelo serviço deve atualizar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e contribuir para o dimensionamento de pessoal e de recursos necessários.

Para os campi que contratam Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição Escolar, é importante que o fiscal responsável pelo contrato solicite formalmente à empresa contratada a elaboração/ revisão e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), avalie se estão de acordo com as orientações desta cartilha e estabeleça prazo anterior ao início das atividades presenciais para a apresentação das planilhas de controle e comprovação de capacitação dos funcionários responsáveis por cada atividade.



Seguir as orientações fornecidas no ANEXO D - Protocolo de Utilização de Álcool Líquido ou Gel 70% e Água Sanitária nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Ver sugestões de insumos necessários para executar as etapas de limpeza e desinfecção no Apêndice A.

2. CONDUTAS REFERENTES AOS FUNCIONÁRIOS

Estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus, como, por exemplo:

- Capacitar os funcionários para o reconhecimento precoce dos sintomas da doença sobre os serviços médicos para cuidado clínico adequado e notificação de suspeita que devem ser procurados na cidade. Além de orientar quanto às medidas de isolamento social e domiciliar para evitar novos contágios.
- Orientar os trabalhadores a comunicar imediatamente a ocorrência de sintomas compatíveis com a COVID-19, prioritariamente antes de ingressar no ambiente de trabalho.
- Utilizar de meios rápidos de comunicação, telefone, aplicativo whatsapp, para adoção rápida e oportuna de medidas específicas.
- Afastar de imediato o funcionário que for considerado caso suspeito e encaminhar para serviços de saúde para notificação.
- Orientar os trabalhadores a informar ao responsável pelo serviço a confirmação de infecção por COVID-19, seja dele próprio ou de qualquer pessoa com a qual coabite.
- No caso da identificação de funcionários 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 do funcionário durante esse período (ou seja, a menos de um metro), devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.

ALERTA!



Funcionários doentes nos Serviços de Alimentação podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos ao espirrar e tossir. Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados à COVID-19 ou não, **NÃO** devem participar do processamento ou preparação de alimentos.

ATENTAR PARA O CUIDADO INDIVIDUAL E COLETIVO!

Uma das estratégias mais eficazes na prevenção do novo coronavírus são as práticas de higiene, como lavagem das mãos, pois reduz o risco de transmissão e de contaminação. Assim, é importante fixar cartazes na cozinha que orientem os colaboradores quanto à frequência e à correta lavagem das mãos.

Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos:

- Antes de começar o trabalho;
- Depois de tossir, espirrar, assoar ou coçar o nariz, coçar os olhos, tocar na boca ou no rosto;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- Após manusear celular, dinheiro, maçanetas, chaves;
- Depois de manusear lixos, sobras e restos;
- Depois de usar o banheiro;
- Antes e depois de comer;
- Após tarefas de limpeza;
- Sempre que trocar de atividades.

Cuidados necessários com a higiene geral dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos:

- Atentar também para a higiene pessoal quanto às roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados.
- Estabelecer rotina de banhos dos funcionários na chegada ao local de trabalho, antes do início da jornada.
- Realizar a troca diária de todos os elementos do vestuário e de proteção, devendo ser frequentemente lavados e estarem limpos, a menos que sejam descartáveis. A medida é determinada em legislação como forma de minimizar o risco de transmissão da COVID-19.
- Caso o trabalhador utilize óculos, implementar medidas que garantam a sua correta higienização.
- Restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção.

COMPORTAMENTOS CONTRAINDICADOS NA COZINHA:

Não conversar desnecessariamente, espirrar, tossir, cantar ou assobiar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios utilizados no seu preparo;



Não colocar os dedos no nariz, boca ou ouvido ou passar as mãos nos cabelos, assim como não tossir ou espirrar nas mãos;



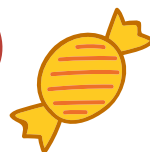
Não enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;



Não manipular dinheiro ou celulares durante as atividades;



Não mascar chicletes, palitos ou similares;



Não usar barba ou bigode;



Não utilizar adornos, como brincos, aliança, relógio, pulseira, entre outros;



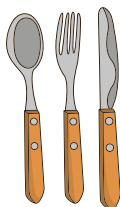
Não utilizar maquiagem, hidratantes para mãos, perfumes ou similares;



Não provar os alimentos com as mãos, dedos ou com utensílios sujos;



Não compartilhar copos, talheres, pratos, alimentos ou objetos pessoais;



É vedado o acesso à cozinha de qualquer pessoa que não faça parte da equipe de manipuladores e/ou fiscalização.



3. CONDUTAS REFERENTES AO USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A correta utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) é uma ação essencial para garantir a saúde dos profissionais ligados diretamente à manipulação de alimentos e atendimento aos usuários. A paramentação (ato de colocar) e desparamentação (ato de retirar) deve ser realizada somente depois da chegada ao local de trabalho.

É importante que esta etapa seja realizada na presença de um observador, que pode ser outro colega de trabalho.

Os funcionários deverão seguir as orientações de paramentação e desparamentação descritas abaixo, considerando os tipos de EPI's que serão utilizados de acordo com sua função e/ou atividade que será executada.

Ver sugestões de EPI's para resguardar a saúde dos funcionários no Apêndice A.

Sequência para paramentação:

1. Organize os EPIs adequados para sua função;
2. Higienize as mãos;
3. Coloque os EPIs na seguinte sequência (Máscara, touca descartável, óculos de proteção e/ou protetor facial);
4. Higienize as mãos;
5. Coloque as luvas por último.

Sequência para desparamentação:

1. Retire as luvas e descarte na lixeira de resíduo infectante;
2. Higienize as mãos;
3. Retire o protetor facial e/ou óculos de proteção, em seguida higienize com água e sabão e depois guarde;
4. Higienize as mãos;
5. Retire a touca e a máscara descartável e descarte na lixeira de resíduo infectante;
6. Higienize as mãos.

Uso de máscaras:

- O uso de máscaras de proteção facial descartáveis ou reutilizáveis não é obrigatório nas áreas de manipulação, porém seu uso é recomendável, desde que sejam seguidas as orientações de uso e de higienização. O uso da máscara é importante principalmente em situações em que o distanciamento social mínimo de 2 metros não é realizado;
- As máscaras devem ser de uso individual, íntegras, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais. No caso de máscaras reutilizáveis, essas devem ser higienizadas corretamente;
- Trocar no intervalo máximo de até 3 horas, ou sempre que estiver úmida ou suja;
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.;
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos imediatamente;
- 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;
- Para o caso de máscaras reutilizáveis, após a utilização, devem ser guardadas de forma segura

(exemplo: recipiente fechado de uso individual e exclusivo para este fim) em local indicado até que se possa proceder com a lavagem correta da máscara;

- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;
- Protetor facial tipo visor (*Face Shield*) pode ser utilizado não só como proteção do colaborador, mas também como protetor salivar na manipulação dos alimentos. O uso do protetor facial não isenta o uso da máscara. Devem ser utilizados em conjunto. Indicado como opção para uso tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço;
- As máscaras confeccionadas com TNT não devem ser reutilizadas, pois poderá ser danificada durante o processo de higienização. Enquanto, as máscaras de tecidos, de algodão ou mistos, devem ser higienizadas para a reutilização, sendo recomendado no máximo 30 lavagens;
- Para o processo de higienização, deve ser feito inicialmente a etapa de desinfecção, seguida de enxague para retirar os resíduos do agente desinfetante. Posteriormente deve ser lavada com água corrente e sabão neutro;
- A etapa de desinfecção consiste em deixar de molho por aproximadamente 20 a 30 minutos em solução com água sanitária ou outro produto saneante específico para essa finalidade (ler informações nos rótulos). Para a solução com água sanitária, utilize duas colheres de sopa do produto com concentração de 2 a 2,5% para cada litro de água ou conforme orientações do fabricante no rótulo;
- Após a higienização, a máscara deverá secar naturalmente, evitando torcê-la com força. Quando estiver seca, passar o ferro quente e guardar em recipiente previamente higienizado, seco e bem fechado;
- A lavagem deve ser realizada após a sua utilização e separada de outras roupas;
- Revisar, frequentemente, seu estado de conservação e substituir, caso apresente dano que comprometa a sua proteção;
- Descartar as máscaras não reutilizáveis imediatamente após o uso em coletor específico identificado para este fim e tratado como lixo contaminado (lixeira com tampa e com acionamento por pedal);
- Fixar cartaz informativo sobre os procedimentos de utilização correta de máscaras faciais (Anexos B e C).



Uso de luvas:

- O uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem correta das mãos;
- Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas apenas 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;
- Quando forem utilizadas as luvas, as mãos devem ser lavadas entre a troca das luvas e também quando as luvas forem retiradas;
- Realizar a troca de luvas com frequência, para que seu uso não seja um fator de risco ao acumular sujidades e se tornar um foco de contaminação. Deverá ser trocada também ao apresentar sinais de desgaste como ruptura ou furos e quando houver interrupção no trabalho para realizar outras atividades alheias à produção de alimentos;
- Utilizar luvas descartáveis para manipular itens sujos e trocá-las regularmente.



4. CONDUTAS REFERENTES ÀS ETAPAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

4.1. RECEBIMENTO

- A recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa;
- Os fornecedores devem ser sensibilizados no tocante aos cuidados para evitar contaminação pela COVID-19 e devem cumprir rigorosamente os horários estipulados para a entrega de mercadorias;
- Entregadores e funcionários devem manter distanciamento mínimo de 2 metros entre si;
- Entregadores e funcionários devem usar máscaras;
- Álcool em gel 70% deve ser disponibilizado na entrada da área de recebimento de mercadorias;
- Antes de receber as mercadorias, os funcionários devem higienizar adequadamente as mãos;
- Embalagens devem ser desinfetadas com álcool 70% líquido ou solução clorada ou lavadas com água e detergente;
- As embalagens secundárias e terciárias do fornecedor devem ser retiradas e deve ser realizado o descarte adequado antes de armazenar os produtos.

ALIMENTOS PERECÍVEIS:

- Embalagens plásticas que permitam a lavagem devem ser limpas com água e sabão e deixadas secar naturalmente;
- Embalagens de papelão devem ser desinfetadas com papel toalha ou pano multiuso embebido em álcool 70% líquido ou solução clorada;
- Produtos a granel ou fracionados: a embalagem deve ser descartada e o alimento deve ser transferido para outra embalagem, com tampa, antes de ser armazenado.
- As mercadorias devem ser colocadas sobre estrado ou balcão para conferência e higiene ainda na área de recebimento;
- Rotinas de higienização das matérias-primas devem ser implementadas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens;

ALIMENTOS NÃO-PERECÍVEIS:

- Embalagens plásticas, de alumínio ou tetra-pak que permitam a lavagem devem ser limpas com água e sabão e deixadas secar naturalmente;
- Embalagens plásticas que não permitam a lavagem ou de papelão devem ser desinfetadas com papel toalha ou pano multiuso embebido em álcool 70% líquido ou solução clorada.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS CONSUMIDOS COM CASCA E/OU SEM COZIMENTO:

- Descartar as embalagens de entrega;
- Retirar as partes estragadas e que não serão utilizadas;
- Lavar os alimentos em água corrente, um a um;
- Deixar os alimentos de molho em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água), por 15 minutos;
- Enxaguar bem em água corrente e potável;
- Acondicionar em embalagem adequada, com tampa, sob refrigeração.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS CONSUMIDOS SEM CASCA E/OU COZIDOS:

- Descartar a embalagem de entrega;
- Retirar as partes estragadas e que não serão utilizadas;
- Lavar os alimentos com água e detergente neutro;
- Deixar secar naturalmente ou utilizar papel toalha.

ATENÇÃO: MESMO QUE OS LEGUMES SEJAM COZIDOS ANTES DE SEREM CONSUMIDOS, DEVEM SER LIMPOS DA MESMA FORMA!

OVOS:

- Higienizar a embalagem antes de abrir, utilizando álcool 70% líquido ou solução clorada;
- Retirar os ovos da embalagem primária e guardá-los sob refrigeração, em recipiente adequado;
- Descartar a embalagem no lixo;
- Higienizar as mãos.

IMPORTANTE: OS OVOS DEVEM SER LIMPOS IMEDIATAMENTE ANTES DE SUA UTILIZAÇÃO.

4.2 ARMAZENAMENTO

A ordem de saída dos gêneros deve obedecer ao critério PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai); Os produtos devem ser mantidos a uma distância que permita a circulação de ar.

4.3 PRÉ-PREPARO E PREPARO

- Antes de iniciar a preparação ou sempre que mudar de atividade, o funcionário deverá higienizar as mãos em pia destinada a essa finalidade;
- Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos devem ser disponibilizados em pontos estratégicos na área de manipulação com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;

- Os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes devem ser respeitados;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, proceder à adequada limpeza das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes;
- Critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos nessa etapa de produção devem ser seguidos, conforme as orientações que foram detalhadas anteriormente;
- Critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrutis devem ser seguidos (conforme ilustração abaixo).

COMO HIGIENIZAR

OS ALIMENTOS ADEQUADAMENTE

- 1 ANTES DE PEGAR NOS ALIMENTOS, MESMO QUE PARA HIGIENIZÁ-LOS, É PRECISO LAVAR BEM AS MÃOS. **LEMBRE-SE: 20 SEGUNDOS**, LAVAR ENTRE OS DEDOS, NA PARTE SUPERIOR E DEBAIXO DAS UNHAS


- 2 COM AS MÃOS LIMPAS, RETIRE OS PRODUTOS DAS SACOLAS, **LIMPE OS** EM ÁGUA CORRENTE E SEPRE-OS NUMA BANCADA


- 3 EM UM RECIPIENTE GRANDE, PREPARE UMA **SOLUÇÃO COM 1 LITRO** ÁGUA E UMA COLHER DE SOPA DE ÁGUA SANITÁRIA (PARA CADA 1 LITRO, AUMENTE 1 COLHER DE SOPA)


- 4 APÓS BEM MISTURADO, MERGULHE OS ALIMENTOS NA SOLUÇÃO E **DEIXE-OS POR 15 MINUTOS**, MEXENDO HORA OU OUTRA PARA QUE O LÍQUIDO PEGUE EM TODA A SUPERFÍCIE DOS ALIMENTOS


- 5 PASSADO OS 15 MINUTOS, RETIRE OS ALIMENTOS DA SOLUÇÃO E **LAVE CADA UM** EM ÁGUA CORRENTE



- O alimento deve ser cozido em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, a temperatura de 70°C. Para ter certeza do completo cozimento, deve haver a mudança na cor e textura na parte interna do alimento;
- Deve ser evitado o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, os utensílios usados no preparo de alimentos crus devem ser lavados antes de utilizá-los em alimentos cozidos.
- Para o descongelamento de carnes, devem ser seguidas recomendações habituais da ANVISA, a saber: realizar em condições de refrigeração inferior a 5° C e tomar os cuidados para prevenção de contaminação cruzada;
- Instruções deverão ser afixadas em locais visíveis e com informações claras sobre o correto procedimento de higienização de frutas, legumes e verduras, no espaço onde ocorre essa operação, bem como sobre o distanciamento mínimo recomendado entre os funcionários.

4.4. TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO

- O transporte de refeições prontas até o local de distribuição deve obedecer às Boas Práticas, devendo ser estabelecida uma rotina de limpeza e desinfecção do veículo utilizado;
- O veículo de transporte de alimentos deve ser exclusivo para este fim;
- O alimento a ser transportado deve ser armazenado em caixas térmicas bem fechadas e devidamente higienizadas;
- As operações de carga e descarga devem ocorrer em locais limpos, protegidos das ações do tempo, evitando riscos de contaminação, danos ou deterioração;
- Os colaboradores devem ser instruídos a manterem uma rotina de higienização das superfícies em que há maior contato, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, caixas térmicas, volante, maçanetas e câmbio;



- Álcool em gel 70% deve ser disponibilizado para os colaboradores envolvidos nessa etapa, em embalagens que sejam fáceis de carregar, além de serem reforçadas as boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos;
- O funcionário responsável pelo transporte das caixas térmicas até o local de distribuição deve higienizar as mãos antes de manuseá-las;
- As regras de distanciamento social e higienização pessoal devem ser respeitadas no momento da entrega;
- Etiquetas de identificação devem ser elaboradas para os recipientes de transportes, com as seguintes informações: nome do fabricante, descrição de cada item do cardápio, data de fabricação e a frase “consumo imediato”.

4.5.DISTRIBUIÇÃO

A logística de distribuição deve ser pensada de acordo com a realidade de cada campus.

É válido para todos:

- Assegurar a higiene das mãos dos colaboradores durante todo o processo de distribuição das

refeições;

- Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem manter uma distância segura do aluno durante o atendimento, sem contato físico e também devem evitar falar, a fim de reduzir a dispersão de gotículas de saliva.
- Orientar os comensais a higienizar as mãos antes e depois de se servir, utilizar máscara descartável ou de tecido e evitar conversas paralelas no momento de se servir durante a distribuição.
- Entregar jogo de utensílios higienizados (talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente).
- É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização.
- Evitar o autosserviço ou, quando este não puder ser evitado, devem ser implementadas medidas de controle. O tipo de serviço prato pronto/marmita é uma das soluções alternativas para reduzir aglomerações e, assim, diminuir o risco de contaminação.

4.5.1 Autosserviço/bufê:

- Os balcões de distribuição devem possuir protetores salivares adequados que evitem a contaminação dos alimentos, como placas de acrílico, por exemplo.



- A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos e ser entregues aos alunos pelos funcionários.
- Os conjuntos de talheres devem estar embalados e expostos individualmente, podendo estar dentro de saquinhos de papel. A embalagem pode conter os talheres e guardanapos.

- Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os alunos, a fim de reduzir o contato com os alimentos.
- Servir porções menores para que a reposição seja frequente.
- Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do bufê, bem como utensílios usados para servir os alunos.
- Adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos alunos para se servir, com frequência e conforme necessidade.
- O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas ao retirar restos de alimentos.
- Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.
- Solicitar o uso de máscaras e do álcool em gel 70% antes de iniciar a distribuição.

4.5.2 Prato feito/marmitas:

- O funcionário responsável pela montagem e distribuição do prato feito/marmita deve estar usando máscara e preferencialmente protegido por uma barreira (de acrílico, por exemplo).

5. CONDUTAS REFERENTES AO REFEITÓRIO E USUÁRIOS

5.1. ORGANIZAÇÃO DOS USUÁRIOS E DA ENTRADA NO SERVIÇO:

- Evitar aglomerações. Possíveis soluções alternativas são: ampliar horários de atendimento, fazer escalonamento das turmas, definir horário exclusivo para grupos de risco, substituir o autosserviço/bufê por prato feito/marmitas ou, no mínimo, evitar o manuseio livre dos talheres de servir (substituídos por uso de luvas ou papel toalha).
- Escalonar a liberação dos usuários por grupos e com agendamento de horários distintos para cada grupo.
- Respeitar o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas. Em caso de filas para pagamentos, entrega de fichas, acesso ou saída do refeitório, devolução e/ou limpeza de pratos e talheres, deve ser metrificado e demarcado no piso e/ou nas paredes.



- Disponibilizar álcool em gel 70% para os usuários na entrada, na saída e em pontos estratégicos.
- Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos.
- Fixar, em todas as dependências do estabelecimento, recursos de comunicação visual específicos, como cartazes educativos, com informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória e outras medidas de prevenção recomendadas pelo Ministério da Saúde.

5.1.1 No caso de pagamentos:

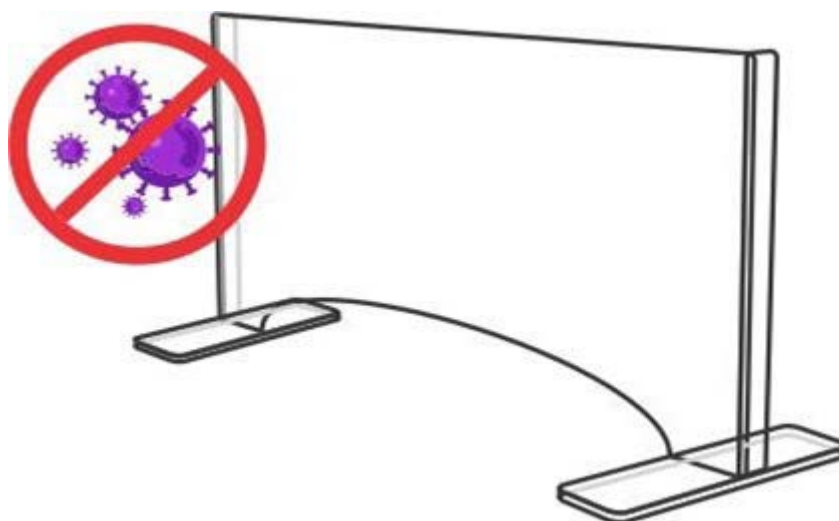
- Instalar uma barreira de acrílico no lugar de pagamento, se possível.
- O funcionário responsável deve estar usando máscara e não manipular alimentos.
- Identificar no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 2 metros entre as pessoas.
- Colocar um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes.

5.1.2. No caso de entrega de fichas:

- Instalar uma barreira física na área da entrega das fichas, se possível.
- O funcionário responsável deve estar usando máscara e não manipular alimentos.
- Identificar no chão as posições da fila para recebimento da ficha, estabelecendo o mínimo de 2 metros entre as pessoas.
- Disponibilizar um suporte para depósito das fichas, seguido de um dispenser com álcool em gel, para posterior higienização das mãos.
- As fichas devem ser de material que permita adequada desinfecção (plástico, acrílico, etc) e devem ser higienizadas ao fim de cada turno, bem como os recipientes utilizados para guardá-las.

5.2. PARA ORGANIZAÇÃO DO REFEITÓRIO:

- Diminuir a capacidade do público do refeitório, de modo que seja possível a separação de 2 metros entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas (fazer marcações no chão), orientando para o cumprimento das recomendações de etiqueta respiratória e que sejam evitadas conversas.
- Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado, utilizar barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, um metro e cinquenta centímetros em relação ao chão.



Nos bebedouros, as torneiras a jato deverão ser interditadas ou substituídas por dispositivos que permitam a retirada da água em copos e/ou garrafas, de forma que evite o contato com a boca e com o utensílio.



- Realizar a limpeza e desinfecção frequente do piso e superfícies (mesas, bancadas, cadeiras, etc) com detergentes e sanitizantes adequados, seguindo as orientações dos fabricantes.
- Preferir a ventilação natural do ambiente. Em caso de ar condicionado, os filtros devem ser limpos diariamente.
- Incentivar a lavagem de mãos. Promova a conscientização da importância da instalação de pias no refeitório, com sabonete líquido, papel toalha descartável não reciclado e lixeira com acionamento por pedal. Fixar um cartaz informativo sobre os procedimentos adequados de lavagem de mãos e uso de álcool em gel (Anexo A).

5.3. PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

A logística de distribuição deve ser pensada de acordo com a realidade de cada campus.
Para todos:

- Higienizar as mãos antes e depois de se servir.
- Utilizar máscara descartável ou de tecido.
- Evitar conversas paralelas no momento de se servir.
- Entregar jogo de utensílios higienizados (talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente).
- É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização.
- Evitar o autosserviço, sendo uma das alternativas o prato feito/marmitas. Devem ser implementadas medidas de controle:

Autosserviço/bufê:	Prato feito ou marmitas:
	
• Expor porções menores nos balcões de servir, para que a reposição seja frequente. • Adotar higienização e procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios para se servir, com frequência e conforme necessidade. • Utilizar protetores salivares com fechamentos laterais e frontal, que funcionarão como barreira física; • Manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos. • Retirar os recipientes de temperos (azeite, molhos, vinagre), saleiros, paliteiros, farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado, entre outros. Caso seja necessário, disponha-os em sachês individuais.	• Na distribuição das marmitas ou prato prontos (como nos lanches), o funcionário responsável deve estar usando máscara e preferencialmente protegido por uma barreira (de acrílico, por exemplo).

6. CONDUTAS REFERENTES À CANTINA ESCOLAR



As cantinas devem adotar as medidas estabelecidas pela instituição e devem seguir todas as recomendações sanitárias vigentes pelos órgãos federal, estadual e municipal para prevenção da COVID-19 nos serviços de alimentação.

As principais medidas para a redução da transmissão da COVID-19 são:

- Aumentar o distanciamento entre as pessoas.
- Utilizar barreiras físicas.
- Maior rigor nos procedimentos de desinfecção de superfícies e de higienização das mãos.

Quais ações podem ser adotadas?

- Manter a distância segura mínima de 2 metros, tanto entre os clientes, quanto entre esses e os funcionários.
- Fazer demarcações no chão para organização das filas, cumprindo-se o distanciamento entre as pessoas que aguardam atendimento.
- Instalar barreiras físicas nos caixas ou balcões de atendimento para reduzir a transmissão de secreções de saliva e respiratórias entre as pessoas, devendo ser confeccionadas com material de fácil higienização e impermeável (acrílico ou vidro).
- Instalar balcões expositores com fechamento lateral e frontal para proteger os alimentos prontos (salgados, tortas, bolos) para o consumo, comercializados sem embalagens, devendo estar totalmente protegidos.
- Evitar o serviço de autoatendimento, como: bufê e estações de bebida (café, chá, sucos), a fim de reduzir o risco de contaminação entre clientes ao compartilhar utensílios e a contaminação do próprio alimento.
- Orientar os clientes a higienizar as mãos antes e depois de realizar as refeições.
- Incentivar os clientes, quando possível, a utilizarem os meios de pagamento que exigem menos contato, como o uso do cartão ao invés de cédulas. Lembrando que o próprio cliente deverá inserir e retirar o cartão da máquina, reduzindo o risco de contato com superfícies contaminadas.



ATENÇÃO
Tendo em vista a proteção
das pessoas que transitam pelo
atendimento e a proteção
de si mesmo, é recomendada a utilização
de máscaras faciais por todos
os colaboradores.

Medidas relacionadas ao ambiente, mesas e posicionamento dos clientes:

- Reduzir o número de mesas e cadeiras ou realizar a interdição de forma intercalada, garantindo a distância segura mínima de 2 metros entre os clientes.
- Disponibilizar, em locais estratégicos, dispensers com álcool 70% em gel para os clientes.
- Orientar os clientes que evitem aglomeração e mantenham o distanciamento social, até mesmo nos locais que mais se concentram pessoas, como em frente aos balcões de exposição dos alimentos e no caixa de pagamento.
- Evitar a distribuição de panfletos.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Comunicação é essencial! Além de adotar medidas que garantam a proteção dos usuários do Serviço de Alimentação, é preciso conscientizá-los. Informe aos clientes que o local é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança e, se possível, faça a comunicação nas mídias sociais do campus.

Recomenda-se utilizar cartazes educativos e afixar em locais de alta visibilidade, por exemplo: alerta para que clientes com sintomas gripais (febre, tosse, etc) não permaneçam no restaurante e/ ou refeitório. É importante evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como telefones celulares), orientar sobre o procedimento correto de lavagem das mãos e uso do álcool em gel e sobre a correta utilização das máscaras.

Seguindo todas as medidas descritas na cartilha e as recomendações dos órgãos de saúde, podemos minimizar os riscos de contágio em nosso ambiente de trabalho, favorecendo condições mais seguras à toda a comunidade acadêmica do IFCE.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Como retomar as atividades: Recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise. Disponível em: <https://redeabrasel.abrasel.com.br/upload/files/2020/05/mg3plESHZ4xK7j7RjjoV_28_89bafef3f51ff96dabee127cd9a4ece93_file.pdf>. Acesso em 30 de junho de 2020.

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Manual de conduta segura para serviços de bares e restaurantes na prevenção da COVID-19. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AC/Artigos/Manual%20de%20Conduta%20de%20Servi%C3%A7os%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Bares%20e%20Restaurantes%20Final.pdf>>. Acesso em 30 de junho de 2020.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Orientações para retomada segura das atividades - Bares, restaurantes, lanchonete. Disponível em: <https://m.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Bares-Lanchonetes-e-Restaurantes.pdf>. Acesso em 02 de julho de 2020.

ANR, Associação Nacional dos Restaurantes. Protocolo de procedimentos de boas práticas nas operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós COVID-19. Disponível em: <<https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>>. Acesso em 30 de junho de 2020.

BEECHING, N. J.; FLETCHER, T. E.; FOWLER, R. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). BMJ Best Practice. Disponível em: <<https://bestpractice.bmj.com/topics/pt-br/3000168/pdf/3000168/Doen%C3%A7a%20do%20coronav%C3%ADrus%202019%20%28COVID-19%29.pdf>>. Acesso em 30 de junho de 2020.

BRASIL. Diário Oficial da União. Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 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). Disponível em: <<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085>>. Acesso em 19 de junho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Recomendações de alimentação e COVID-19. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Disponível em: <https://irp-cdn.multiscreensite.com/63a687e5/files/uploaded/Recomendacoes_de_Alimentacao_COVID-19.pdf>. Acesso em 30 de junho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes para diagnóstico e tratamento da COVID-19. Secretaria de Ciência, Tecnologia, Inovação e Insumos Estratégicos em Saúde (SCTIE). Disponível em: <<https://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/18/Diretrizes-Covid19.pdf>>. Acesso em 30 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e>. Acesso em 18 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID-19. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b-58-bfa8-64b4c9e5d863>>. Acesso em 18 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19. Disponível em: <https://sei.anvisa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&codigo_verificador=0959420&codigo_crc=3E91E716&hash_download=a9bef664cfb84010ffb7000f7e73ee7ee7de9affd93ac3bf99da091079dc0eb267dc75ed1dadadb2c95dde6b770fabe4c2b49fb6fec843a7b5885211f81599c&visualizacao=1&id_orgao_acesso_externo=0>. Acesso em 05 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48___Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfd2437>. Acesso em 18 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Orientações gerais - Máscaras faciais de uso não profissional. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%-C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>>. Acesso em 09 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+-+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>. Acesso em 30 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em 30 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e-236-482f-b446-cb2a39dc4589>. Acesso em: 18 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em: 04 de junho de 2020.

CRN. Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região. Orientações para utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) por Nutricionistas durante a pandemia da COVID-19. Disponível em <https://irp-cdn.multiscreensite.com/63a687e5/files/uploaded/Cartilha_EPIs.pdf>. Acesso em 30

de junho de 2020.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo Coronavírus (Covid-19). Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf>. Acesso em 30 de junho de 2020.

DOREMALEN, N et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1 The New England Journal of Medicine. April 16, 2020. 1564 - 1567 p. Disponível em: <<https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>> Acesso em 30 de junho de 2020.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. Decreto nº 33631, de 20 de junho de 2020. Prorroga o isolamento social no estado do Ceará, renova a política de regionalização das medidas de isolamento social, e dá outras providências. Disponível em: <<https://taxpratico.com.br/pagina/decreto-n-33631-de-20-de-junho-de-2020>>. Acesso em 29 de junho de 2020.

KAMPF, G.; TODT, D.; PFAENDER, S.; STEINMANN, E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection 104. Disponível em: <<https://www.journalofhospitalinfection.com/action/showPdf?pii=S0195-6701%2820%2930046-3>>. Acesso em 02 de julho de 2020.

HC/UFGM, Hospital das Clínicas/Universidade Federal de Minas Gerais. Manual para uso de EPI Coronavírus - COVID-19. Disponível em: <<http://www2.ebserh.gov.br/documents/218065/404274/regulamenta%C3%A7%C3%A3o+para+uso+de+epi+durante+pandemia+de+coronav%C3%A-Drus%2816%29.pdf/8d8f04fc-891d-40f3-814d-4045a78a30aa>>. Acesso em 01 de julho de 2020.

MACHADO, R. S. P.; GONÇALVES, A. C. T.; SINFOROSO, B. T.; SANTOS, G. F.; RODRIGUES, J. G.; RAMALHO, J. M.; DIAS, R. S.; SCHIAVONE, T. Alimentação coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática. Maio 2020. 25 p. Disponível em: <<https://ru.ufrj.br/images/AlimentacaoColetiva/Alimentao-Coletiva-em-tempos-de-COVID-19---um-guia-prtico.pdf>> Acesso em 30 de junho de 2020.

UFRJ. Higienização de alimentos em tempos de covid-19. Disponível em: <<file:///C:/Users/inhas/Downloads/Higieniza%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos%20em%20tempo%20de%20COVID%2019.pdf>> Acesso em 30 de junho de 2020.

REIS, R. S. (Org). Isolamento social e a COVID-19: aspectos práticos. Teresina: UFPI, 2020. Disponível em: <https://www.ufpi.br/arquivos_download/arquivos/LIVRO_Digital_-_Isolamento_Social_e_a_COVID-19_Aspectos_Pr%C3%A1ticos_atualizado_FINAL20200608141418.pdf>. Acesso em 30 de junho de 2020.

TAPIA, L. S. Guia para elaboração: Plano de contingência escolar para coronavírus. Programa Escola Segura. 2020. 33 p. Disponível em: <https://d335luupugsy2.cloudfront.net/cms/files/13108/15872178402020_-_Guia_para_elaborao_plano_de_contingncia_escolar_para_coronavirus.pdf> Acesso em 30 de junho de 2020.

WHO. World Health Organization. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public: When and how to use masks. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>>. Acesso em 19 de junho de 2020.

Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Álcool?

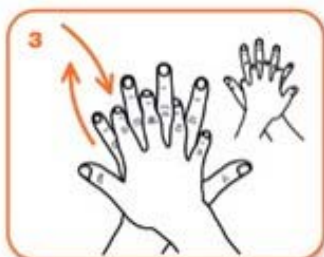
Friccione as mãos com Álcool! Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas!



1a
Aplique uma quantidade suficiente de álcool em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



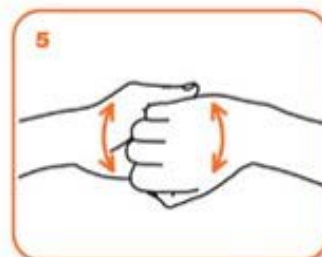
2
Friccione as palmas das mãos entre si.



3
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4
Friccione a palma das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



5
Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos com movimento vai-e-vem e vice-versa.



6
Friccione o polegar esquerdo, com auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



7
Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento circular e vice-versa.



8
Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?

Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas! Senão, friccione as mãos com preparações alcoólicas!



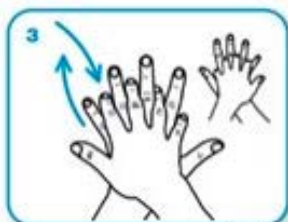
Molhe as mãos com água.



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



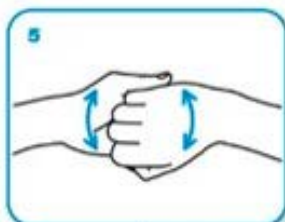
Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



Esfregue a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



Entrelace os dedos friccionando os espaços interdigitais.



Esfregue o polegar esquerdo, com auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



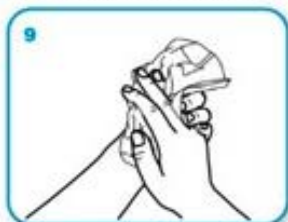
Esfregue o polegar esquerdo, com auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



Frictione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento circular e vice-versa.



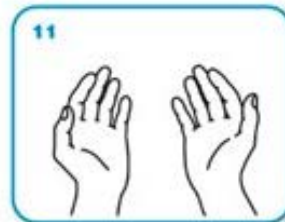
Enxágue bem as mãos com água.



Seque as mãos com papel toalha descartável.



No caso de torneira com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



Agora, suas mãos estão seguras.

ANEXO B - ETAPAS PARA COLOCAÇÃO E RETIRADA DA MÁSCARA

ETAPAS PARA COLOCAÇÃO E RETIRADA DA MÁSCARA



COLOCAÇÃO DA MÁSCARA

Lavar as mãos;

Segurar o respirador com a pinça nasal próxima à ponta dos dedos, deixando tirantes pendentes (Fig. A);

Encaixar o respirador sob o queixo (Fig. A);

Posicionar o tirante inferior na nuca e o superior sobre a cabeça, tomando cuidado para não os cruzar (Fig. B);

Ajustar a pinça nasal no nariz (Fig. C);

Verificar a vedação pelo teste de pressão positiva (Fig. D).

FONTE: Prevenção à Covid - 19 : proteção respiratória: orientações de uso frente à Covid – 19, Fundacentro, 2020.



FONTE: Prevenção à Covid - 19 : proteção respiratória : orientações de uso frente à Covid – 19, Fundacentro, 2020.

RETIRADA DA PFF

Lavar as mãos.

Não tocar na parte frontal da máscara.

Segurar e remover o tirante inferior. (Figura A)

Segurar e remover o tirante inferior. (Figura B)

Remover a máscara segurando-a pelos tirantes, sem tocar em sua parte frontal externa, descartando-a. (Figura C);

Lavar as mãos.

ANEXO C - ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO CORRETO DA MÁSCARA DE TECIDO OU CIRÚRGICA

ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO DA MÁSCARA DE TECIDO OU CIRÚRGICA



**NÃO DEIXE O NARIZ
DESCOBERTO**



**NÃO DEIXE O QUEIXO
DESCOBERTO**



**NÃO USE MÁSCARA
LARGA, COM VÃOS NAS
LATERAIS**



**NÃO CUBRA APENAS
AS NARINAS**



**NÃO PUXE A MÁSCARA
PARA O QUEIXO**



**NÃO ENCOSTE NA
SUPERFÍCIE DA
MÁSCARA AO TIRÁ-
LA OU COLOCÁ-LA**

É PRECISO USAR A MÁSCARA CORRETAMENTE, OU VOCÊ NÃO ESTARÁ PROTEGIDO

- ANTES DE COLOCAR A MÁSCARA, LAVE BEM AS MÃOS;
- SUBSTITUA A MÁSCARA A CADA 2H OU SEMPRE QUE ESTIVER ÚMIDA, SUJA OU DANIFICADA;
- NÃO TOQUE NA FRENTE DA MÁSCARA OU NO ROSTO DURANTE O USO E, SE PRECISAR TROCÁ-LA, HIGIENIZE AS MÃOS;
- RETIRE A MÁSCARA COM AS MÃOS LIMPAS, SEM TOCAR NA FRENTE. REMOVA SOLTANDO OS ELÁSTICOS OU TIRAS ATRÁS DAS ORELHAS E DEPOIS LAVE AS MÃOS;
- HIGIENIZE A MÁSCARA DE TECIDO PARA REUSO.

ANEXO D – PROTOCOLO DE UTILIZAÇÃO DE ÁLCOOL LÍQUIDO OU GEL 70% E ÁGUA SANITÁRIA NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

	Protocolo de Utilização de Álcool Líquido ou Gel 70% e Água Sanitária nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)		
Introdução			
A limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como os cuidados com a higiene pessoal são fundamentais para garantir a segurança alimentar nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Os produtos a serem utilizados devem ter o registro no Ministério da Saúde. Os funcionários devem ser capacitados para utilização correta dos produtos de limpeza e devem usar os EPIs necessários para cada etapa de higienização. As medidas preventivas para evitar possíveis acidentes devem ser cumpridas.			
Orientações iniciais			
Os funcionários devem atentar para manipulação adequada dos produtos de limpeza e de desinfecção, utilizando os produtos corretos para cada etapa de higienização. As orientações fornecidas pelos órgãos competentes e pelo gestor(a) da UAN deverão ser respeitadas e seguidas por todos.			
Produtos utilizados			
Álcool em gel 70%			
Álcool líquido 70%			
Água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0% e 2,5%)			
Cuidados a serem tomados no armazenamento e durante a utilização			
Produto	Armazenamento	Utilização/desinfecção	Medida preventiva
Álcool em gel 70%	• Longe de fontes de calor (fogão, isqueiro, fósforos etc). • Local limpo, fresco e entre 15°C e 30°C de temperatura sem incidência de luz solar diretamente no produto.	• Indicado para desinfecção das mãos, devendo ser colocado em dispenser ou frasco com válvula no refeitório, na área de pré-preparo, de distribuição e de recebimento dos alimentos, com exceção da área de cocção.	Para evitar acidentes (produto altamente inflamável): 1. Esperar o álcool secar por no mínimo 30 segundos. 2. Não utilizar e nem armazenar o produto próximo a fontes de calor.
Álcool líquido 70%	• Longe de fontes de calor (fogão, isqueiro, fósforos etc). • Local limpo, fresco e entre 15°C e 30°C de temperatura sem	• Indicado para desinfecção de superfícies fixas e inanimadas, equipamentos e utensílios, devendo ser colocado em frascos tipo	Para evitar acidentes (produto altamente inflamável):

	incidência de luz solar diretamente no produto. • Produto de fácil evaporação: manter tampa bem fechada e não fazer furos.	spray. • Indicado para desinfecção de embalagens plásticas que não podem ser lavadas, devendo ser colocado em frascos tipo spray.	1. Esperar o álcool secar por no mínimo 30 segundos. 2. Não utilizar e nem armazenar o produto próximo a fontes de calor.
Água sanitária (Hipoclorito de sódio 2,0% e 2,5%)	• Local limpo, fresco e entre 15°C e 30°C de temperatura sem incidência de luz solar diretamente no produto. • Produto de fácil evaporação: manter tampa bem fechada e não fazer furos.	• Não misturar com outros produtos. • Usar imediatamente após a diluição, podendo ser colocado em frascos tipo spray. Diluição recomendada: <u>Frutas e hortaliças:</u> Diluir 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água ou seguir a recomendação do fabricante do produto utilizado. Deixar os alimentos de molho em solução clorada por 15 minutos e depois enxaguar. <u>Superfícies e utensílios:</u> Diluir 2 e ½ colheres de sopa de água sanitária em 1 litro de água ou seguir a recomendação do fabricante do produto utilizado. Deixar a solução clorada por 10 minutos e depois enxaguar. <u>Máscaras de tecido:</u> Diluir 2 colheres de sopa de água sanitária em 1 litro de água ou seguir a recomendação do fabricante do produto utilizado. Deixar de molho por aproximadamente 20 a 30 minutos em solução clorada e depois enxaguar.	Para evitar acidentes (produto corrosivo): 1. Utilizar proteção individual (luvas, óculos e máscara). 2. Lavar bem as mãos após sua utilização.

É fundamental proporcionar a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI's) adequados para sua manipulação e o treinamento para o seu uso adequado.

APÊNDICE A - LISTA DE ESPECIFICAÇÕES DE INSUMOS

No sentido de auxiliar o processo de aquisição, na tabela abaixo, seguem sugestões de insumos necessários para executar as etapas de limpeza e desinfecção, bem como os EPI's para resguardar a saúde dos funcionários. Os itens a serem adquiridos e suas quantidades devem ser avaliados e dimensionados conforme necessidade e realidade orçamentária de cada serviço e de cada campus para um período mínimo de 1 ano.

As especificações são referentes aos números de CATMAT, que podem variar conforme filtros e período de pesquisa no site de compras governamentais, por isso o serviço deve também avaliar a necessidade de atualizar a pesquisa.

Item

Água Sanitária para limpeza de ambientes

CATMAT - 292730

Descrição

Água sanitária, composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo: varia de 2 a 2,50%, classe corrosivo: classe 8, número risco: 85, risco saúde: 3, corrosividade: 1, peso molecular cloro: 74,50, densidade: de 1,20 a 1 g,l, cor: incolor, aplicação: lavagem e alvejante de roupas, banheiras, pias.

Complementos para especificação

Embalagem opaca com capacidade de 5 L.

Indicação/Justificativa

Indicado para processos de higienização ambiental do serviço de alimentação para atender a demanda do ano em curso mantendo os padrões de qualidade.

Item

Água Sanitária para higienização de alimentos

CATMAT - *

Descrição

Água Sanitária pura (alvejante, desinfetante e uso geral: alveja, desinfeta, bactericida): de líquido transparente, de cor levemente amarelada, sem perfume, composição: hipoclorito de sódio e água, teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% para desinfecção de alimentos (essa informação deve constar no rótulo). Embalagem: galão de 5 litros, com tampa abre e fecha com lacre, de rosquear. (Galão e alça de plástico resistente, firme e grosso, de forma que ao pegar a alça não rompa abrindo o galão) - uso doméstico, caixa de papelão contendo 4 galões de 5 litros cada, com validade mínima de 6 meses e registro em órgão competente.

Complementos para especificação

*Sem catmat correspondente durante a pesquisa.

Indicação/Justificativa

Indicado para processos de higienização de alimentos e utensílios.

Item

Álcool etílico para higiene das mãos

CATMAT - 380018

Descrição

Álcool etílico, teor alcoólico 70% V/V, composição básica com emoliente, forma farmacêutica gel.

Complementos para especificação

Glicerinado, sem perfume, hipoalergênico, para eliminar e inibir a proliferação de microorganismos como fungos, vírus e bactérias; composição isenta de ingredientes perigosos à saúde. Embalagem primária: galão contendo 05 litros do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 04 galões.

Indicação/Justificativa

Indicado para garantir correta assepsia de mão.

Item

Álcool etílico para higiene de superfícies

CATMAT - 269941

Descrição

Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70°gl), apresentação líquido.

Complementos para especificação

Líquido límpido, incolor, volátil; odor característico. Embalagem: galão de 5 litros.

Indicação/Justificativa

Indicado para processos de higienização ambiental, de equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação para atender a demanda do ano em curso mantendo os padrões de qualidade.

Item

Borrifador

CATMAT - 307885

Descrição

Borrifador, material plástico, tipo spray, contendo bico borrifador, aplicação: material de limpeza.

Complementos para especificação

Material plástico, transparente, capacidade entre 500ml e 550ml, com marcação de mililitros, tampa com regulagem, válvula projetada para sugar todo o líquido dentro do recipiente. Funções: off, stream e spray na ponta do borrifado, gatilho e ponta do borrifador.

Indicação/Justificativa

Indicado para operações de desinfecção das diferentes superfícies dos serviços de alimentação.

Item

Detergente Neutro

CATMAT - 438827

Descrição

Detergente saneante, aspecto físico: líquido, tipo: neutro, composição: a base de ácidos benzenosulfônico, outros componentes: tensoativo aniônico e não iônico, degradabilidade: biodegradável.

Complementos para especificação

Embalagem: galão de 5 litros. Com registro em órgão competente e aprovado pela ANVISA.

Indicação/Justificativa

Indicado para operações de limpeza das diferentes superfícies dos serviços de alimentação.

Item

Desinfetante

CATMAT - 457797

Descrição

Desinfetante, composição: à base de hipoclorito de sódio, teor ativo: teor mínimo de 1%, forma física: solução aquosa.

Complementos para especificação

Embalagem: galão de 5 litros. Com registro em órgão competente e aprovado pela ANVISA.

Indicação/Justificativa

Indicado para operações de higienização de ambientes dos serviços de alimentação.

Item

Dispenser para sabonete líquido e álcool em gel

CATMAT - 377436

Descrição

Dispenser higienizador, material: plástico abs, capacidade: 800 ml, tipo fixação: parede, anti-furto, cor: branca, aplicação: mãos, características adicionais: visor frontal para álcool em gel.

Complementos para especificação

Dispenser com acionamento pelo cotovelo, permite a utilização de frascos diretamente no corpo da saboneteira; sistema de dosagem através de bomba tipo airless, para evitar vazamentos e dispensar sabonetes e detergentes de diferentes viscosidades; acompanham o dispenser buchas e parafusos.

Indicação/Justificativa

Indicado para garantir correta assepsia de mão.

Item

Fita adesiva para marcação

CATMAT - 294201

Descrição

Fita adesiva, material: silicone, tipo: monoface, largura: 5 cm, comprimento: 33 m, espessura: 0,8 mm, cor: amarela, aplicação: marcação de quadra esportiva.

Complementos para especificação

Alta resistência. Outros materiais: vinil ou PVC.

Indicação/Justificativa

Indicado para marcação da distância entre pessoas em filas como estratégia de prevenção da transmissão do coronavírus.

Item

Hipoclorito de Sódio

CATMAT - 437156

Descrição

Hipoclorito de sódio, aspecto físico: solução aquosa, concentração: até 2,5% de cloro ativo.

Complementos para especificação

Embalagem de 1 L

Indicação/Justificativa

Indicado para preparo de solução clorada para higienização de frutas, hortaliças e utensílios.

Item

Luva descartável

CATMAT - 269891

443397

Descrição

Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, tamanho extra pequeno, apresentação atóxica, tipo ambidestra, tipo uso descartável, modelo anatômico, finalidade resistente à tração.

Complementos para especificação

Especificar os tamanhos necessários (pequeno, médio e grande).

Indicação/Justificativa

Indicado para manipulação de alimentos prontos para o consumo.

Item

Luvras de vinil

CATMAT - *

Descrição

Luva de procedimento fabricada em vinil transparente com amido. Não contém látex.

Complementos para especificação

*Sem catmat correspondente durante a pesquisa.

Indicação/Justificativa

Indicado para manipulação de alimentos prontos para o consumo para pessoas que têm alergia ao látex.

Item

Luvas para limpeza geral

CATMAT - *

Descrição

Luva borracha, material: látex natural, tamanho: médio, características adicionais: palma antiderrapante, interior liso e talcado, uso: multiuso. As luvas recebem tratamento bactericida e fungicida para segurança do usuário. Além disso, as luvas são clorinadas e possuem revestimento interno silver que facilita a colocação e retirada da luva e, principalmente, auxilia na prevenção à alergia ao látex.

Complementos para especificação

*Sem catmat correspondente durante a pesquisa.

Indicação/Justificativa

Indicado para processos de higienização ambiental, de equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação para atender a demanda do ano em curso mantendo os padrões de qualidade.

Item

Máscara descartável

CATMAT - 341923

Descrição

Máscara cirúrgica, tipo não tecido, 3 camadas, pregas horizontais, atóxica, tipo fixação com elástico, características adicionais clip nasal embutido, hipoalergênica, tipo uso descartável.

Complementos para especificação

Composta por 2 camadas externas de TNT 20g/m² e 1 camada interna de filtro de retenção bacteriana meltblow 20g/m²; material 100% polipropileno; hipoalergênica; hidrorrepelente; não inflamável; embalagem: caixa contendo 50 unidades.

Indicação/Justificativa

Indicado como equipamento de proteção individual de funcionários do Serviço de Alimentação.

Item

Óculos de proteção

CATMAT - 373538

Descrição

Óculos de proteção individual, material armação: policarbonato, material lente: policarbonato, tipo lente: antiembaçante, modelo lentes: apoio nasal com proteção lateral, características adicionais: incolor, haste tipo espátula regula comprimento.

Indicação/Justificativa

Indicado como equipamento de proteção individual de funcionários do serviço de alimentação.

Item

Papel toalha branco não reciclado

CATMAT - 329618

Descrição

Toalha de papel, material: papel, tipo folha: interfolha, comprimento: 23 cm, largura: 23 cm, cor: branca, características adicionais: não reciclado -30-40 g, aplicação: higiene pessoal.

Complementos para especificação

Papel de alta absorção e rendimento, totalmente isento de produtos químicos agressivos. Embalagem: caixa com 1.000 folhas.

Indicação/Justificativa

Indicado para correta secagem das mãos após procedimento de lavagem de mãos e evitar perigos de recontaminação.

Item

Protetor facial

CATMAT -308648

Descrição

Protetor facial, material: acrílico, cor: incolor, material coroa: plástico, características adicionais: tamanho único, anatômico, convexo, coroa ajustável.

Complementos para especificação

Dispositivo de proteção projetado para proteger o rosto do usuário ou parte dele, além dos olhos, conforme RDC 356/2020 – ANVISA; em PETG 0,5mm; transparente; a viseira não pode apresentar extremidades afiadas ou qualquer tipo de defeito que possa causar desconforto; as faixas utilizadas para fixação devem ser confortáveis e ajustáveis e ter, no mínimo, 10mm de largura sobre qualquer parte que possa entrar em contato com o usuário. O visor frontal deve ser fabricado em material transparente e possuir dimensões mínimas de espessura: 0,5mm, largura 240 mm e altura 240mm; fabricado em material higienizável. O visor não deve tocar o rosto do usuário. Deve apresentar espuma densa, regulada pela ANVISA, na parte superior, para impedir o contato direto com a pele. Cor branca, articulável.

Indicação/Justificativa

Indicado como equipamento de proteção individual de funcionários do Serviço de Alimentação.

Item

Sabonete líquido antisséptico

CATMAT - 463131

Descrição

Sabonete líquido, aspecto físico: líquido viscoso, acidez: ph 6 a 8, aplicação: assepsia das mãos, características adicionais: agente bactericida, composição: tensoativos aniônicos e não aniônicos, solvente.

Complementos para especificação

Isento de corantes e fragrância. Embalagem primária: galão contendo 5 litros do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 4 galões.

Indicação/Justificativa

Indicado para garantir correta assepsia de mão, procedimento que deve ser realizado em todas as etapas de produção do Serviço de Alimentação.

Item

Secador de mãos

CATMAT - 216435

Descrição

Secador mãos, material: aço inoxidável, tensão: 110,220 v, potência: 1.500 watt, comprimento: 17 cm, largura: 24 cm, altura: 21 cm, características adicionais: ar quente.

Indicação/Justificativa

Indicado para correta secagem das mãos após procedimento de lavagem de mãos e evitar perigos de recontaminação.

Item

Pano de limpeza descartável

CATMAT - 380236

Descrição

Pano limpeza, material: 100% em fibra de viscose, látex sintético, comprimento: 300 m, largura: 33 cm, características adicionais: microperfurado, gramatura 41g,m2,multiuso, cor: verde, tipo: bobina.

Complementos para especificação

Bobina de 5 metros

Indicação/Justificativa

Indicado para processos de higienização ambiental, de equipamentos, móveis e utensílios do serviço

de alimentação para atender a demanda do ano em curso mantendo os padrões de qualidade.

Item

Toucas descartáveis

CATMAT - 428622

Descrição

Touca, tipo descartável, material polipropileno, cor branca, características adicionais tamanho único com elástico.

Indicação/Justificativa

Indicado para garantir as boas práticas de higiene quanto a equipamento de proteção individual de funcionários do Serviço de Alimentação.

Item

Termômetro clínico infravermelho para uso em testa

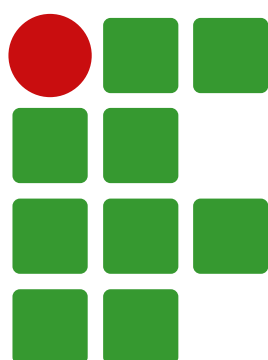
CATMAT - 438089

Descrição

Termômetro clínico, ajuste: digital, infravermelho, escala: até 50 °C, tipo : uso em testa, componentes: °C, alarmes, medição a distância, memória: memória até 10 medições.

Indicação/Justificativa

Indicado para realização de triagem de pessoas com sintomas suspeitos de COVID-19.



**INSTITUTO
FEDERAL**
Ceará