

PROTÓCOLOS DE PREPARO E SERVIMENTO DA MERENDA ESCOLAR PARA REABERTURA SEGURA DAS UNIDADES ESCOLARES EM CONTEXTO DE PANDEMIA DA COVID-19



*Prefeitura do Município de Londrina
Secretaria Municipal de Educação
Agosto de 2020*



QUE DOCUMENTO É ESSE?

Retornar às aulas presenciais em meio a pandemia da Covid-19 requer planejamento da educação, em várias instâncias, pois muitos são os protocolos a serem seguidos. No que tange a alimentação escolar, os cuidados com os processos de recebimento, estoque, preparação e servimento dos alimentos são fundamentais para a manutenção da qualidade higiênico-sanitária tão necessária para o combate à disseminação do novo coronavírus. Afinal, nossa preocupação maior é assegurar um ambiente rigorosamente organizado do ponto de vista sanitário e de saúde, para receber alunos, professores e funcionários de forma tranquila e com segurança.

Aproveitamos para enfatizar a importância do profissional que atua na preparação e servimento da merenda escolar em especial nesse contexto, em que a crise econômica e social tem afetado o direito a uma alimentação diária de muitas crianças brasileiras. Assim, o papel da merendeira assume relevância social.

Produzimos esse material com o objetivo de apresentar informações importantes sobre os regramentos para a garantia de uma alimentação saudável e dentro dos padrões sanitários exigidos, em especial nesse momento de pandemia. Ele apresenta, portanto, os procedimentos operacionais padronizados de manipulação e servimento dos alimentos para uma reabertura segura das unidades escolares. O documento está alinhado ao disposto nos Contratos SMGP nº 101/2019 (Aparecida Regina Cassarotti Eireli), nº 102/2019 (Sepat Multi Service Ltda) e o nº 103/2019 (Especialy Terceirização Eireli) e indica as diretrizes que, didaticamente, estão organizadas em ***Cuidando de Cada Um, Princípios Básicos de Manipulação e Servimento da Alimentação e Fluxo dos Serviços.***



Secretaria Municipal de Educação de Londrina

CUIDANDO DE CADA UM!



Todos nós somos agentes importantes para uma reabertura segura das unidades escolares. Nesse contexto, os cuidados com a saúde do manipulador de alimentos e da população atendida (alunos) assumem imensurável relevância, uma vez que estão diretamente ligados ao cumprimento dos protocolos essenciais na garantia das condições sanitárias e de higiene indispensáveis para a segurança do retorno.

Com isso, antes de mobilizar esforço para a manutenção do cuidado com a manipulação dos alimentos é fundamental dedicar tempo e cuidado consigo próprio. Desfrute de toda a segurança, a começar pelo uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPIs), pois “cada um importa e importa o mesmo”.

Esperamos sua dedicação nesse processo tão desafiador, cuidando de si, do outro e de cada alimento manipulado na unidade escolar com todo zelo e responsabilidade. Estamos juntos sempre!

Todos importam e importam o mesmo!

Prof. David Rodrigues

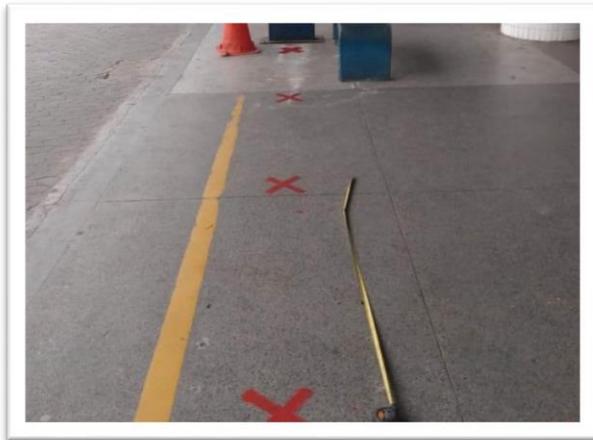
O QUE É IMPORTANTE SABER SOBRE O RETORNO ÀS AULAS PRESENCIAIS?

Vamos retomar as aulas presenciais de modo bem seguro, por isso...

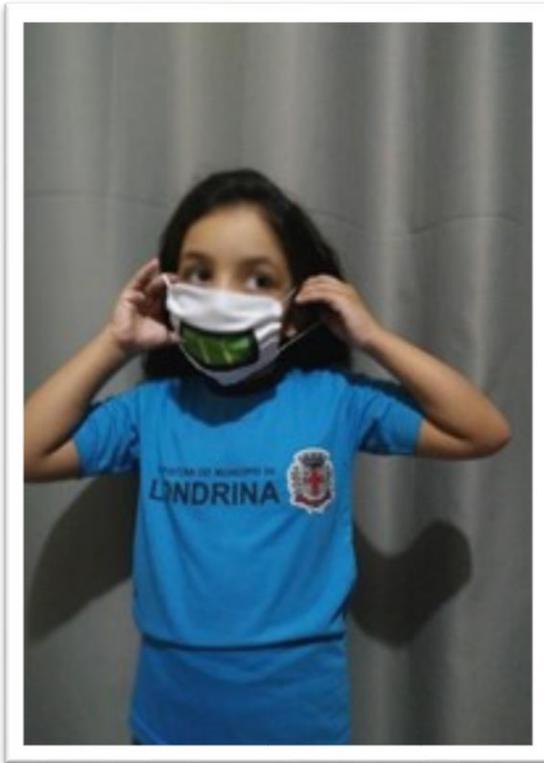
- ✓ Muitas medidas sanitárias e de saúde serão adotadas visando garantir plena segurança de alunos, professores e funcionários. O cuidado com a limpeza dos espaços é fundamental! Indica-se a limpeza e higienização de todos os ambientes e superfícies, antes da chegada dos alunos e após a saída. Materiais afixados em paredes e objetos nas salas de aulas serão removidos.
- ✓ Toda unidade escolar terá uma comissão denominada **Brigada da Pandemia** que será responsável pela criação e implementação de um plano de biossegurança, no qual elencará todos os protocolos a serem cumpridos no contexto escolar.
- ✓ O retorno dos alunos será gradual, ou seja, somente uma parte dos alunos estará em atividades presenciais (na unidade escolar), a outra parte estará em aulas remotas (em casa).
- ✓ Logo na entrada, será feita a medição da temperatura de alunos, professores e funcionários. Também haverá um totem com álcool para higienização das mãos e tapete com solução desinfetante, para higienização da sola de sapato de toda pessoa que entrar na unidade escolar.
- ✓ As salas de aula serão organizadas com distanciamento **de no mínimo 1 metro** entre carteiras. Os espaços de uso coletivo como refeitórios, bibliotecas, quadras esportivas e salas multimídias não serão utilizados, exceto se estiverem no plano de biossegurança da unidade escolar.



- ✓ A alimentação dos alunos será servida em sala de aula e com rigor nas estratégias de limpeza e higiene, podendo ocorrer no refeitório, desde que prevista no plano de biossegurança da unidade escolar.
- ✓ Os bebedouros de disparo de boca serão removidos da unidade escolar. Os bebedouros com torneiras serão mantidos e utilizados para reposição de água nas garrafas individuais. Cada aluno terá sua própria garrafa, que deverá ser levada nas aulas presenciais. Indicamos que tenha a sua própria garrafa também.
- ✓ A limpeza e higienização dos banheiros deverá acontecer com mais frequência, inclusive com atenção à reposição de insumos (sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha).
- ✓ Na unidade escolar, haverá um **Local de Isolamento** imediato para que alunos, professores e funcionários com sintomas da Covid-19 permaneçam até que sejam encaminhados a Unidade Básica de Saúde (UBS) da região, pela família (em caso de criança) ou por um acompanhante (em caso de adulto). Em se tratando de funcionário, a empresa terceirizada será comunicada.



DENTRO DE UMA ESCOLA, TODOS NÓS SOMOS EDUCADORES!



Na unidade escolar acontecerá um **Programa de Educação Sanitária** para a comunidade escolar. Esse **Programa** tem o intuito de desenvolver uma cultura de autocuidado e de desenvolvimento de padrões de higiene e limpeza para nossos alunos. Assim, várias ações educativas serão realizadas no espaço escolar, dentre elas, será disponibilizado material educativo sobre os protocolos de higiene e limpeza. Mas precisamos ensinar pelo exemplo! O adulto é o primeiro que deve cumprir todas as regras, pois servirá de referência para a criança, que busca nele o modelo de como agir.

- ✓ *Mantenha cabelos presos e unhas cortadas.*
- ✓ *Realize a etiqueta respiratória ao espirrar ou tossir.*
- ✓ *Use máscaras corretamente.*
- ✓ *Utilize todos os equipamentos de segurança pessoal.*
- ✓ *Lave as mãos com frequência com água e sabão.*

Ensinamos mais por exemplos que por palavras!

PRINCÍPIOS BÁSICOS DE MANIPULAÇÃO E SERVIMENTO DA ALIMENTAÇÃO

A merenda escolar é muito importante para o processo de aprendizagem. Nela estão todas as substâncias nutricionais que possibilitarão melhor rendimento do aluno em sala de aula.

Mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão da Covid-19, é importante seguir fielmente às **Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos**, para que possamos continuar garantindo a entrega de alimentos seguros aos alunos.

Para garantir a segurança mencionada se faz importante o conhecimento e realização dos procedimentos indicados nas Resoluções e Notas técnicas da Anvisa. Neste momento, nos orientamos especialmente pela **Nota técnica 47/2020, Nota técnica 48/2020 e Nota técnica 49/2020**, pois elas foram elaboradas para este período de pandemia.



ORGANIZAÇÃO PARA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES E/OU REFEIÇÕES

- ✓ O preparo das refeições deverá ser feito de acordo com o número de crianças presentes no período.
- ✓ O porcionamento deverá ser feito de acordo com a distribuição, ou seja, por sala a sala, sem deixar marmitas porcionadas antes do momento da distribuição.
- ✓ O transporte do alimento até as salas de aula será feito em tabuleiros/monoblocos exclusivos. Neste momento serão também disponibilizados talheres (higienizados e embalados) para cada marmita porcionada.
- ✓ O transporte das marmitas até a sala de aula deverá ser feito por **uma pessoa determinada para tal função**, sendo que esta também será responsável por recolher os restos nas salas de aula e fazer o devido descarte em um único “tambor” com saco plástico para descarte em lixo comum.



PESSOA EXCLUSIVA PARA SERVIMENTO

Observe que nos procedimentos para o serviço de distribuição da alimentação haverá uma pessoa exclusiva para tal tarefa. Essa atitude baseia-se nos seguintes dados:

“objetos que são tocados várias vezes por dia e os tocados por muitas pessoas diferentes, são os mais perigosos”

e também pelo fato de:

“até mesmo o chão pode ficar contaminado com os vírus e os calçados são uma forma de transportá-los de um local para outro”.

Após o recolhimento dos dejetos, a pessoa responsável por esse recolhimento, fará a higienização dos talheres e a colocação dos mesmos em embalagem plástica para seu uso posterior.



Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

Conforme **RDC 216/2004** e **NT 48/2020** da **Anvisa**, os manipuladores de alimentos devem cuidar da higiene pessoal, uniformes (roupas e sapatos) e equipamentos de proteção individual.

Alguns pontos devem ser garantidos:

- ✓ uso de uniformes conservados, limpos e trocados diariamente;
- ✓ o uniforme deve ser utilizado exclusivamente no ambiente de trabalho;
- ✓ roupas e objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- ✓ todos os objetos de adorno pessoal, como anéis, brincos, pulseiras, relógios e maquiagem devem ser retirados para a manipulação dos alimentos;
- ✓ cabelos devem estar presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para este fim, não sendo permitido o uso de barba;
- ✓ unhas cortadas e sem esmalte ou base;
- ✓ caso o manipulador utilize óculos, sugere-se a sua correta higienização;
- ✓ os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente ou praticar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades;
- ✓ os celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.



USO DE EPI (equipamento de proteção individual)

LUVAS

Conforme a NT 47/2020 da Anvisa o uso de luvas é recomendado para evitar o contato das mãos com alimentos prontos para consumo e para proteção da saúde do manipulador, a fim de evitar contatos que possam irritar a pele. Contudo, a mesma NT reforça que mesmo utilizando luvas, a lavagem das mãos deve ocorrer com frequência, pois esse sim é um método comprovado para combate na transmissão do coronavírus.

Ao utilizar as luvas, um ponto importante de prática de higiene é a realização de sua troca. Para saber o momento certo de trocá-la observe:

- ✓ na entrada da jornada de trabalho;
- ✓ a qualquer sinal de desgaste – como furos ou rupturas;
- ✓ quando estiver suja;
- ✓ quando interromper o trabalho para realizar outra atividade alheia à produção de alimentos.

Portanto, muita atenção!

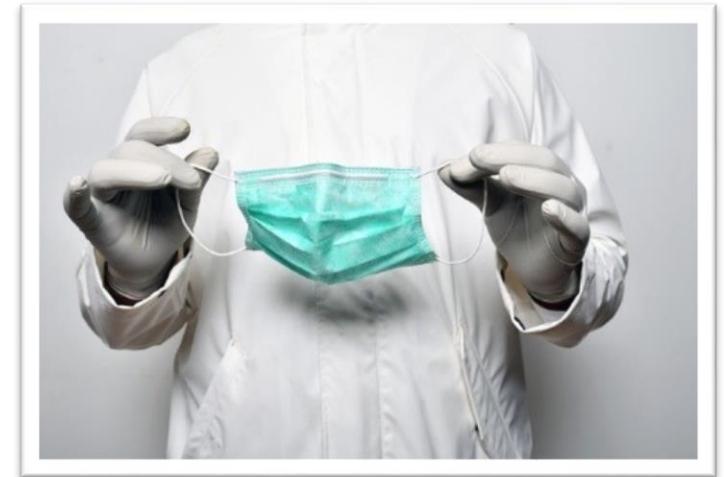
O manipulador ao utilizar luvas e realizar outras atividades que sejam alheias à manipulação de alimentos – como esvaziar caixas ou limpar balcões – pode oportunizar a contaminação do alimento e talvez a transmissão do coronavírus. Com isso, ressalta-se, conforme a NT, que as luvas podem causar falsa impressão de prevenção. Por isso, troque a luva quando se envolver com outra atividade que não seja a preparação e manipulação de alimentos!

MÁSCARAS

A **NT 47/2020** da **Anvisa** também orienta sobre o uso das máscaras no contexto de manipulação de alimentos. O documento reforça que a máscara tem papel de evitar a contaminação de alimentos prontos para consumo e também papel de proteger a saúde do manipulador, especialmente no atual momento. Em diversas pesquisas as máscaras foram eleitas como meio de combate na disseminação do coronavírus.

Ao utilizá-las alguns pontos precisam ser garantidos, dentre eles:

- ✓ a máscara deve ser de uso individual;
- ✓ devem ser ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- ✓ a máscara deve estar limpa, íntegra (sem furos ou rasgos) e com bom ajuste;
- ✓ a máscara não deve ser retirada para falar e nem deslocada para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.;
- ✓ evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- ✓ proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;
- ✓ trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2 ou 3 horas.



Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

A seguir, algumas orientações para o uso **CORRETO** da máscara:

					
Lave as mãos antes de tocar a máscara	Verifique a integridade da máscara (rasgos ou buracos)	Encontre a parte de cima (tira de metal ou borda rígida fixa)	Deixe a parte colorida para fora	Coloque a tira de metal ou a borda rígida sobre o nariz	Cubra a boca, nariz e queixo
					
Ajuste a máscara no rosto sem deixar abertura nos lados	Evite tocar na máscara	Remova a máscara a partir da parte de trás das orelhas ou cabeças	Mantenha a máscara longe de você e de superfícies enquanto a carrega	Descarte a máscara em local apropriado imediatamente depois de usar	Lave as mãos depois de descartar a máscara

✓ Obs. Máscara descartável deverá ser colocada em lixo comum, pois não é reutilizável.

PROTETORES FACIAIS (face-shields)

De acordo com a NT 48/2020 da Anvisa, caso sejam utilizados equipamentos de proteção individual reutilizáveis, como o protetor facial (face-shield), estes devem ser devidamente higienizados antes da entrega aos trabalhadores.

Ao utilizá-los, alguns pontos devem ser garantidos, dentre eles:

- ✓ o protetor é de uso individual;
- ✓ o protetor deve cobrir toda a frente e laterais do rosto;
- ✓ deve estar higienizado, íntegro e com bom ajuste;
- ✓ não deve ser retirado para falar e nem deslocado para o topo da cabeça etc.;
- ✓ evitar tocá-lo e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- ✓ proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar o protetor.



LAVAR AS MÃOS É A MELHOR PREVENÇÃO

Nada substitui a lavagem frequente das mãos! Para quem é manipulador de alimentos, essa informação é corriqueira e faz parte do dia a dia. Porém, nesse momento, esse hábito é extremamente importante!

Por isso, vamos reforçar alguns pontos que aparecem na NT48/2020 e NT 47/2020. Assim, “**os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos**”:

- ✓ antes de começar o trabalho;
- ✓ depois de tossir, espirrar, assoar o nariz, coçar os olhos ou levar a mão ao rosto;
- ✓ antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- ✓ antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- ✓ depois de manusear lixo, sobras e restos;
- ✓ após tarefas de limpeza;
- ✓ depois de usar o banheiro;
- ✓ antes de comer;
- ✓ depois de comer, beber ou fumar;
- ✓ depois de lidar com dinheiro;
- ✓ depois de tocar em dispositivos, como celulares, tablets etc.;



Ou seja, **REGULARMENTE** e quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento. A forma correta de higienização das mãos, apresentada na **NT 48/2020**, pode ser observada na figura abaixo:



Molhe as mãos evitando tocar na pia



Aplique sabonete na palma da mão



Ensaboe as palmas das mãos friccionando-as entre si



Esfregue os punhos, os antebraços e o dorso das mãos, entrelaçando os dedos



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa) segurando os dedos, com movimento de vai e vem



Esfregue o polegar direito, com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular



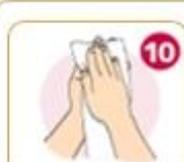
Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da direita (e vice-versa), fazendo movimento circular



Esfregue o punho e o antebraço com o auxílio da palma da mão, utilizando movimento circular



Enxague as mãos retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos com a torneira



Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos em direção aos punhos

Fonte: adaptado de Anvisa

HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Considerando a importância de reduzir ao máximo a via de transmissão da Covid-19, por meio das superfícies de estabelecimentos da área de alimentos, é determinado que a área do preparo de alimentos deve ser higienizada, ao menos, **imediatamente após o término do trabalho e quantas vezes forem necessárias** para manter as instalações, equipamentos e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas (**NT 48/2020** e **RDC 216/2004** da **Anvisa**).

Atenção: as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados!

Para relembrarmos, a higienização de superfícies é compreendida em duas etapas:

Limpeza: remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos. Pode ser realizada com água, sabão, detergente e outros produtos, como álcool em baixas concentrações (54°), dependendo da superfície e do tipo de processo envolvido. Mas atenção! Nesse caso, o álcool em baixas concentrações servirá somente para remover sujeiras e não atuará contra os micro-organismos;

Desinfecção: diminuição da quantidade de micro-organismos das superfícies. Pode ser realizada com solução de hipoclorito a 1% (observar recomendação no rótulo do produto), álcool líquido 70% ou em gel e desinfetantes.



HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + DESINFECÇÃO

Neste momento, é muito importante **redobrar** os esforços de **limpeza e desinfecção!**

CONTROLE E GARANTIA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTO SEGURO

RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Os fornecedores deverão utilizar máscara e higienizar as mãos com água e sabão e álcool em gel antes da entrega.



HIGIENIZAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS RECEBIDAS

Antes de iniciar o preparo dos alimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes, o que minimizará o risco de contaminação (**NT 48/2020 e RDC 216/2004 da Anvisa**).

A higienização das embalagens deve ser realizada de acordo com suas características:

- ✓ embalagens de alimentos não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
- ✓ embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool líquido 70%.



ARMAZENAMENTO

Matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado: sobre paletes, estrados ou prateleiras, de forma a garantir proteção contra contaminantes, adequada ventilação e higienização do local.

PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

Antes de iniciar as atividades, certifique-se de que todas as condutas de higiene pessoal e higienização das mãos foram cumpridas e que o ambiente de trabalho esteja organizado, sem objetos em desuso ou que não pertençam a atividade de produção, e limpo, com atenção redobrada às superfícies, onde os alimentos serão preparados.

As seguintes medidas devem ser adotadas:

- ✓ evitar contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo (contaminação cruzada);
- ✓ produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário;
- ✓ o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C. A utilização de temperaturas inferiores no tratamento térmico dos alimentos é permitida desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar sua qualidade higiênico-sanitária;
- ✓ o descongelamento dos alimentos deve ser realizado sob refrigeração, a temperatura inferior a 5° C, ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Os alimentos que foram descongelados não devem ser recongelados.

CONTROLE NO SERVIMENTO

Para um servimento seguro dos alimentos, alguns pontos devem ser garantidos:

- ✓ os tabuleiros/monoblocos, onde os alimentos serão transportados até o ponto de distribuição, devem estar previamente higienizados;
- ✓ o servimento deve ser executado por uma única pessoa que deverá utilizar todos os equipamentos de proteção, como máscara, máscara facial (face-shields). Nesse momento, esta pessoa não deve realizar outras atividades;
- ✓ os alimentos devem ser servidos somente após a higienização das carteiras, que será feita pelos alunos. A professora fará o disparo de álcool líquido 70% na carteira e entregará um pedaço de papel toalha para que o aluno faça a higienização de sua carteira.

CONTROLE APÓS RECOLHIMENTO DO MATERIAL SERVIDO

- ✓ talheres, copos e canecas recolhidas deverão ser higienizadas com água quente e detergente. Em seguida, os talheres deverão ser embalados individualmente;
- ✓ os tabuleiros/monoblocos devem ser higienizados após o uso.

FLUXO DE SERVIÇOS

PROTOCOLO DE SERVIMENTO DO DESJEJUM

Higienização ambiente	Combo de desjejum	Distribuição do combo	Recolhimento
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mesas do local onde será servido o desjejum (sala de aula ou refeitório) higienizadas previamente com álcool líquido 70%. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> O combo será composto de: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> biscoito ou pão (embalados em saquinho de papel). <input type="checkbox"/> leite ou chá (caneca). 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Recebem biscoito/pão no(s) ponto(s) de distribuição definido no plano de biossegurança da unidade escolar. <input type="checkbox"/> E na sala de aula será entregue à criança a caneca com leite/chá. <input type="checkbox"/> Essas canecas serão disponibilizadas na medida em que forem sendo distribuídas às crianças (não colocar grandes quantidades expostas). <input type="checkbox"/> Essa distribuição deverá ser feita por uma única pessoa (podendo ser a merendeira ou outra pessoa predeterminada exclusivamente para a função). 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> O recolhimento será realizado pela merendeira (ou pessoa predeterminada). <input type="checkbox"/> O saquinho de papel será descartado em lixo comum. <input type="checkbox"/> As canecas serão colocadas em tabuleiros ou monoblocos. <input type="checkbox"/> As canecas serão devolvidas para a cozinha onde serão higienizadas seguindo as normas RDC – 216/Anvisa e NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/Anvisa. <input type="checkbox"/> Conforme as normas, a higienização das canecas deverá ser realizada pela pessoa que recolheu.
Ponto crítico de controle – contaminação por contato com a superfície (sobrevivência do vírus).		Ponto crítico de controle – higienização das mãos para evitar contaminação. – contaminação por contato com a superfície (sobrevivência do vírus).	

PROTOCOLO DE SERVIMENTO DA REFEIÇÃO

Preparo	Higienização 	Porcionamento	Distribuição 	Recolhimento
<p><input type="checkbox"/> Preparo do alimento seguindo as regras de segurança dispostas na RDC – 216/Anvisa e NOTA TÉCNICA Nº48/2020/SEI/GIALI/G GFIS/DIRE4/Anvisa, de acordo com o cardápio estabelecido.</p>	<p><input type="checkbox"/> Ao término do preparo, deverá ser feito o processo de higienização da superfície, onde será realizado o porcionamento, conforme nota técnica da Anvisa.</p>	<p><input type="checkbox"/> Ao término do preparo, a refeição deverá ser porcionada em marmitas (no próprio local de preparo – cozinha).</p>	<p><input type="checkbox"/> Após o porcionamento as marmitas serão levadas até a sala de aula pela pessoa responsável por tal atividade.</p> <p><input type="checkbox"/> As marmitas estarão dispostas em tabuleiros ou monoblocos.</p> <p><input type="checkbox"/> Distribuição feita aos alunos na sala de aula, em suas mesas, após a higienização correta de suas mãos com álcool em gel 70%, bem como das mesas.</p>	<p><input type="checkbox"/> Ao término da refeição todo material (marmita e restos) deverão ser recolhidos nos próprios tabuleiros ou monoblocos em que foram servidos, pela mesma pessoa que distribuiu as marmitas nas salas de aula e descartados em lixo comum.</p>
<p> Ponto crítico de controle – contaminação por contato com a superfície.</p>				



Pandemia Covid-19:
porcionamento das refeições em marmitas 

MAS, E SE MESMO COM TODOS OS CUIDADOS EU CONTRAIR A DOENÇA... O QUE PRECISO SABER SOBRE ISSO?

1- Quais os principais sintomas da Covid-19?

Os principais sintomas são febre, tosse seca, coriza, falta de ar (dificuldade respiratória) e dor de garganta.

2- E quando o funcionário da EMPRESA TERCEIRIZADA apresentar sintomas de contaminação pela Covid-19?

Deverá comunicar imediatamente a empresa para que receba as orientações adequadas. Em hipótese alguma poderá exercer suas atividades funcionais na unidade escolar. Caso os sintomas iniciem no local de trabalho, deverá ser conduzido à sala de isolamento e a nutricionista da empresa deverá ser comunicada para as medidas cabíveis. Indica-se o afastamento conforme determinação médica. O retorno acontecerá mediante laudo ou atestado do profissional da saúde.

3- E quando o funcionário da EMPRESA TERCEIRIZADA apresentar condições de risco para formas mais graves da Covid-19?

Não deverá exercer as atividades funcionais, contudo é a Empresa Terceirizada que fará os encaminhamentos necessários.

Todos importam e importam o mesmo!

Prof. David Rodrigues

Vamos fazer tudo acontecer da melhor forma possível.

**Atente-se aos detalhes do trabalho que você realiza,
eles podem fazer toda a diferença. Cuide de si e de cada
um que está perto de você!**

Estamos juntos sempre!

FICHA TÉCNICA

Prefeito do Município de Londrina
Marcelo Belinati

Secretária Municipal de Educação
Maria Tereza Paschoal de Moraes

Responsáveis pela elaboração do material

Beatriz Lourenço Nunes

Daniela Marchi Santos

Eliane Ferraz Kikuti

Fábio Alfredo Gonçalves de Campos

Graziela Mori Gusmão

Karina Ursi Escobosa

Mariangela de Sousa Prata Bianchini

Márcia Figueiredo Barioto

Mirtz Ayumi Nakamura Kuwahara

Renata Perucelo Romero

Viviane Barbosa Perez Aguiar

Viviane Liboredo Pereira

Waléria Pimenta Martins Silva

Colaboração

*Núcleo Interdisciplinar de Gestão Pública (NIGEP) da
Universidade Estadual de Londrina (UEL)*

Coordenação

Vera Lucia Tieko Suguihiro

Wilma Aparecida Spinosa

Apoio técnico

Bruna Yumi Yoshida

Fernanda Carla Henrique Bana

Formatação

Margareth Alves Santos

Waléria Pimenta Martins Silva

*Marcelo Ribeiro Máximo (autor da Logo Coleção Retorno
Seguro)*

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

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**, 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**, 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**, 2020.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA. **Contrato nº SMGP 101/2019**: Contrato para prestação de serviços de preparo de alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Londrina com a Empresa Aparecida Regina Cassarotti Eireli. Londrina: 2019.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA. **Contrato nº SMGP 102/2019**: Contrato para prestação de serviços de preparo de alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Londrina com a Empresa Sepat Multi Service Ltda. Londrina: 2019.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA. **Contrato nº SMGP 103/2019**: Contrato para prestação de serviços de preparo de alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Londrina com a Empresa Especialy Terceirização Eireli. Londrina: 2019.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. **Plano de Biossegurança para o retorno às aulas presenciais no contexto da pandemia da COVID-19**: diretrizes e orientações. Londrina: 2020.