



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

HERISON LEANDRO MENDONÇA DA SILVA

**BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE
PANDEMIA: ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA MITIGAR A
DISSEMINAÇÃO DA COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

FORTALEZA

2021

HERISON LEANDRO MENDONÇA DA SILVA

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA:
ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA MITIGAR A DISSEMINAÇÃO
DA COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profª. Dra. Alessandra Carneiro Góes.

FORTALEZA

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S58b Silva, Herisson Leandro Mendonça da.
Boas práticas de fabricação de alimentos em tempo de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação / Herisson Leandro Mendonça da Silva. – 2021.
81 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.
Orientação: Profa. Dra. Alessandra Carneiro Góes.

1. Covid-19. 2. Pandemia. 3. Segurança alimentar. 4. Higiene dos alimentos. I. Título.

CDD 641.013

HERISON LEANDRO MENDONÇA DA SILVA

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA:
ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA MITIGAR A DISSEMINAÇÃO
DA COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Graduação em Gastronomia da
Universidade Federal do Ceará, como requisito
parcial à obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Aprovado em: ___ / ___ / ____.

BANCA EXAMINADORA

Profª. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profª. Dra. Diana Valesca Carvalho
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profª. Dra. Ana Erbênia Pereira Mendes
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus.

Aos meus pais, aos meus filhos e sogros. E, principalmente, a ela, que tem sido minha força e inspiração.

AGRADECIMENTOS

À ele, Jesus Cristo primeiramente, por tornar tudo isto possível, e nos fazer encontrar forças, quando a gente acredita não ter mais de onde tirar.

À Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro pela excelente orientação.

Aos professores participantes da banca examinadora: Profa. Dra. Diana Valesca Carvalho e Profa. Dra. Ana Erbênia Pereira Mendes, pelo tempo, pelas valiosas colaborações e sugestões.

Aos nutricionistas que aplicaram o *Check List* nos Serviços de Alimentação, pelo tempo concedido a essa pesquisa.

Aos colegas de graduação, pelas reflexões, críticas, amizade e sugestões recebidas.

obrigado

“Quando tudo está perdido, sempre existe uma luz (Renato Russo).”

RESUMO

A crise sanitária, gerada pela pandemia de Covid-19, afetou drasticamente a economia global, pois; restringiu a circulação de pessoas e o funcionamento de várias atividades comerciais. Os serviços de alimentação, mesmo com restrições, foram autorizados a permanecer funcionando, porque são considerados atividades essenciais. Contudo, tiveram que se adequar ao novo protocolo de funcionamento, criado através de normativas publicadas pelos Governos Federal e Estadual, a fim de mitigar as chances de contaminação por Covid-19. O objetivo dessa pesquisa foi reunir essas normativas e compilar as orientações em uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, que utilizando como referência e modelo o *Check List* anexo a RDC-216, de 15 de setembro de 2004, não só ajude os estabelecimentos a se adequarem ao novo protocolo de funcionamento, mas favoreça também o reforço das Boas Práticas de Fabricação. A Lista de Verificação foi disponibilizada aos Responsáveis Técnicos das UANs participantes através da plataforma *Google Forms*; esses aplicaram a Lista de Verificação e encaminharam os resultados aos pesquisadores. Após análise dos dados, verificou-se que todas as UANs participantes (100%) afirmaram possuir Manual de BPF, porém, a pesquisa revela existir discrepâncias, entre aquilo que a legislação determina, e aquilo que as UANs realmente executam. Afinal, enquanto, 100% das UANs afirmam disponibilizar álcool em gel; e instruir os funcionários sobre como se prevenir da Covid-19, apenas 33,3% delas realizam triagem e aferição de temperaturas na chegada ao trabalho, demonstrando existir a predisposição para alguns tópicos, ficando outros descobertos. Sendo assim, a relevância desse estudo consiste em disponibilizar aos empresários do segmento *food service*, tão penalizados durante essa pandemia, uma maneira prática, barata e fácil de se adequarem a legislação, denominada de Lista de verificação, pois reúne as orientações que são premissas para a continuidade das operações do estabelecimento.

Palavras-chave: Covid-19, pandemia, Segurança Alimentar, Higiene dos Alimentos.

ABSTRACT

The health crisis, generated by the Covid-19 pandemic, has drastically affected the global economy, as; it has restricted the movement of people and the functioning of various commercial activities. Food services, even with restrictions, were allowed to remain operational because they are considered essential activities. However, they had to adapt to the new operating protocol, created through regulations published by the Federal and State Governments, in order to mitigate the chances of contamination by Covid-19. The objective of this research was to gather these regulations and compile the guidelines in a Checklist of Good Practices of Food Manufacturing, which using as reference and model the Check List attached to RDC-216, of September 215, 2004, not only help establishments to adapt to the new operating protocol, but also favors the strengthening of Good Manufacturing Practices. The Checklist was made available to the Technical Officers of the participating FNU's through the Google Forms platform; they applied the Checklist and forwarded the results to the researchers. After data analysis, it was found that all participating FNU's (100%) claimed to have a GMP Manual, however, the research reveals that there are discrepancies between what the legislation determines, and what the FNU's perform. After all, while 100% of the FNU's claim to provide gel alcohol; and instruct employees on how to prevent Covid-19, only 33.3% of them perform screening and temperature measurement upon arrival at work, demonstrating that there is a predisposition to some topics, others being discovered. Thus, the relevance of this study is to make available to entrepreneurs in the food service segment, so penalized during this pandemic, a practical, inexpensive, and easy way to adapt to the legislation, called the Checklist, because it gathers the guidelines that are premises for the continuity of the operations of the establishment.

Keywords: Covid-19, pandemic, Food Security and Food Hygiene.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Tempo de permanência do coronavírus em superfícies.....	18
Figura 2 – Representação microscópica de SARS CoV-2 ou coronavírus.....	19

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Novo protocolo anti-Covid-19.....	43
Gráfico 2 – Edificações e instalações.....	44
Gráfico 3 – Acesso à UAN.....	45
Gráfico 4 – Vestiários para manipuladores de alimentos.....	46
Gráfico 5 – Ventilação e climatização.....	47
Gráfico 6 – Higiene das instalações.....	49
Gráfico 7 – Equipamentos, móveis e utensílios.....	50
Gráfico 8 – Manipuladores de alimentos.....	51
Gráfico 9 – Controle de saúde dos manipuladores.....	52
Gráfico 10 – Área de produção.....	54
Gráfico 11 – Área de recebimento e armazenagem.....	55
Gráfico 12 – Lavagem de louças e delivery de alimentos.....	56
Gráfico 13 – Distribuição do produto final.....	58
Gráfico 14 – Documentação da UAN.....	60

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Quando se deve higienizar as mãos.....	24
Quadro 2 – Etapas para a correta higienização das mãos.....	25

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ABERC	Associação Brasileira de Estabelecimentos de Refeição Coletiva
ANR	Associação Nacional de restaurantes
ANS	Agência Nacional de Saúde Suplementar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BA	Bahia
BPF	Boas Práticas de Fabricação de Alimentos
CE	Ceará
COVID-19	Coronavirus Disease 2019
ESPII	Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional
FDA	Food and Drug Administration
GO	Goiás
IFRN	Instituto Federal do Rio Grande do Norte
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
MERS CoV	Middle Est Respiratory Syndrome Coronavirus
OMS	Organização Mundial da Saúde
PE	Pernambuco
POP	Procedimento Operacional Padronizado
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RJ	Rio de Janeiro
RN	Rio Grande do Norte
RNA	Ácido Ribonucleico
RS	Rio Grande do Sul
SARS CoV-2	Severe Acute Respiratory Syndrome
SP	São Paulo
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UTI	Unidade de Terapia Intensiva
WHO	World Health Organization

LISTA DE SÍMBOLOS

- % Porcentagem
- © Copyright
- ® Marca Registrada

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	PANDEMIA DE COVID-19.....	17
3	NOVO PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	22
3.1	Higienização das mãos	24
3.2	Distanciamento Social	27
3.3	Etiqueta Respiratória	30
4	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA	34
5	METODOLOGIA.....	40
6	DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	43
7	CONCLUSÃO	61
8	REFERÊNCIAS	62
9	APÊNDICE A – LISTA DE VERIFICAÇÃO.....	66

1 INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação de alimentos ganharam muito em interesse público após o surgimento do novo Coronavírus (SARS-CoV-2), microrganismo patogênico causador da infecção respiratória denominada de COVID 19. Estudos apontam que o vírus não pode ser transmitido através dos alimentos, mas pode haver contágio entre os manipuladores e desses para os comensais (MAPA, 2020).

Por isso a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), recomenda que todas as empresas da área de alimentos implementem esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas. Os serviços de alimentação estão autorizados a funcionar, pois são considerados serviços essenciais à população, contudo, tiveram de se adaptar ao novo cenário (ANVISA, 2020a).

Afinal, o Ministério da Saúde, em consonância com outros órgãos de saúde pública e vigilância sanitária, editaram protocolos excepcionais, apresentando novas medidas a serem adotadas, como forma de mitigar a disseminação da Covid-19 nos diversos serviços de alimentação (ANR, 2020).

As normativas publicadas, que não são poucas, exigem principalmente o distanciamento social, a etiqueta respiratória e a não aglomeração de pessoas. Tais protocolos ocasionaram o fechamento de muitos estabelecimentos de refeições coletivas e a migração de outros tantos para os serviços de *take out/away* e *delivery*, pelo fato de não conseguirem se adequar a nova realidade (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Além de reforçar as práticas de higiene vigentes, o responsável técnico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) precisa incorporar na conduta de trabalho dos manipuladores de alimento as novas orientações, editadas para mitigar a disseminação da Covid-19 nos serviços de alimentação. Essa é uma tarefa crítica para a continuidade dos serviços prestados à comunidade, pois os órgãos de fiscalização e os próprios clientes estão mais atentos quanto aos critérios de higiene e segurança alimentar (BRASIL, 2020a).

Logo, o desafio é imenso para os estabelecimentos, pois se trata de uma situação sem precedentes, e se adaptar ao novo protocolo de funcionamento é a única forma de recuperar a confiança dos clientes na segurança do serviço prestado. Porém, as novas orientações não estão contempladas no Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos dos restaurantes, já que as normativas são novas, e algumas até contraditórias, como o uso de máscara pelos manipuladores, que não era recomendado, e agora, se tornou obrigatório. Por isso, para servir como fonte de pesquisa e dirimir qualquer dúvida do manipulador, seria

interessante inserir as novas diretrizes no Manual ou no *Check List* de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, já que são itens críticos para a segurança de todos (ABRASEL, 2020a; BRASIL, 2020a).

Conforme Tondo e Bartz (2019) dentro das Boas Práticas de fabricação de alimentos há itens que precisam ser monitorados, como aspectos de higiene dos manipuladores, comportamentos no trabalho e controle de higiene das instalações. Para tanto, o ideal é criar um tipo de registro que possa englobar o maior número de informações possíveis, porém de forma simples e de fácil preenchimento. Nesse caso, uma ferramenta que vem sendo utilizada para monitorar Boas Práticas, também pode ajudar com as novas orientações de combate a disseminação da Covid-19, essa ferramenta é o *Check List* ou Lista de Verificação, instrumento eficaz para reunir, registrar e monitorar a execução de tarefas.

Afinal, quando reunidas e registradas em um documento legitimado pela empresa, torna-se mais fácil e eficiente a aplicação e o monitoramento das novas ações de combate ao Covid-19. Deve-se ressaltar que não existe um modelo de documento pronto, que contemple todas as normativas estabelecidas pelos órgãos de fiscalização. O que existem são portarias de órgãos governamentais e orientações de órgãos técnicos que se complementam, devendo, por isso, serem reunidos, resumidos, registrados e repassados aos funcionários, de maneira que, gere interpretação única e inequívoca naqueles que as colocarão em prática (ANR, 2020; EMBRAPA, 2020).

É muito importante que as UANs registrem as operações que realizam, pois sem registros as empresas não têm como garantir que as atividades estão sendo feitas, e, feitas corretamente. Alguns consultores e especialistas costumam dizer que aquilo que não está registrado em uma empresa, não existe. Por isso, reitera-se a importância de registrar as ações de combate ao coronavírus, já que, o registro das operações facilita a manutenção da segurança do alimento e do trabalho (TONDO e BARTZ, 2019).

Sendo Assim, o objetivo dessa pesquisa é elaborar e aplicar uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos que, usando como referência a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação, presente no Anexo II da RDC 216 de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde, reforce as Boas Práticas e incorpore também as novas determinações, criadas com o objetivo de mitigar a disseminação do coronavírus nos serviços de alimentação.

A relevância desse estudo consiste em ajudar as empresas do *food service*, um dos setores mais afetados pela crise da Covid-19, já que a pandemia se mostrou muito severa, afastando fisicamente os clientes e gerando medo nos funcionários. Anexar as novas

orientações em um instrumento de medição da qualidade, denominado de Lista de verificação, auxilia o empresário a encontrar os pontos críticos ou não conformes, e traçar ações corretivas que reorganizem o espaço físico, adequem os procedimentos e os processos produtivos, buscando assim, eliminar ou reduzir ações inseguras que propiciem a contaminação por Covid-19 entre os manipuladores de alimento ou entre eles e os comensais (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020; MAPA, 2020).

2 PANDEMIA DE COVID-19

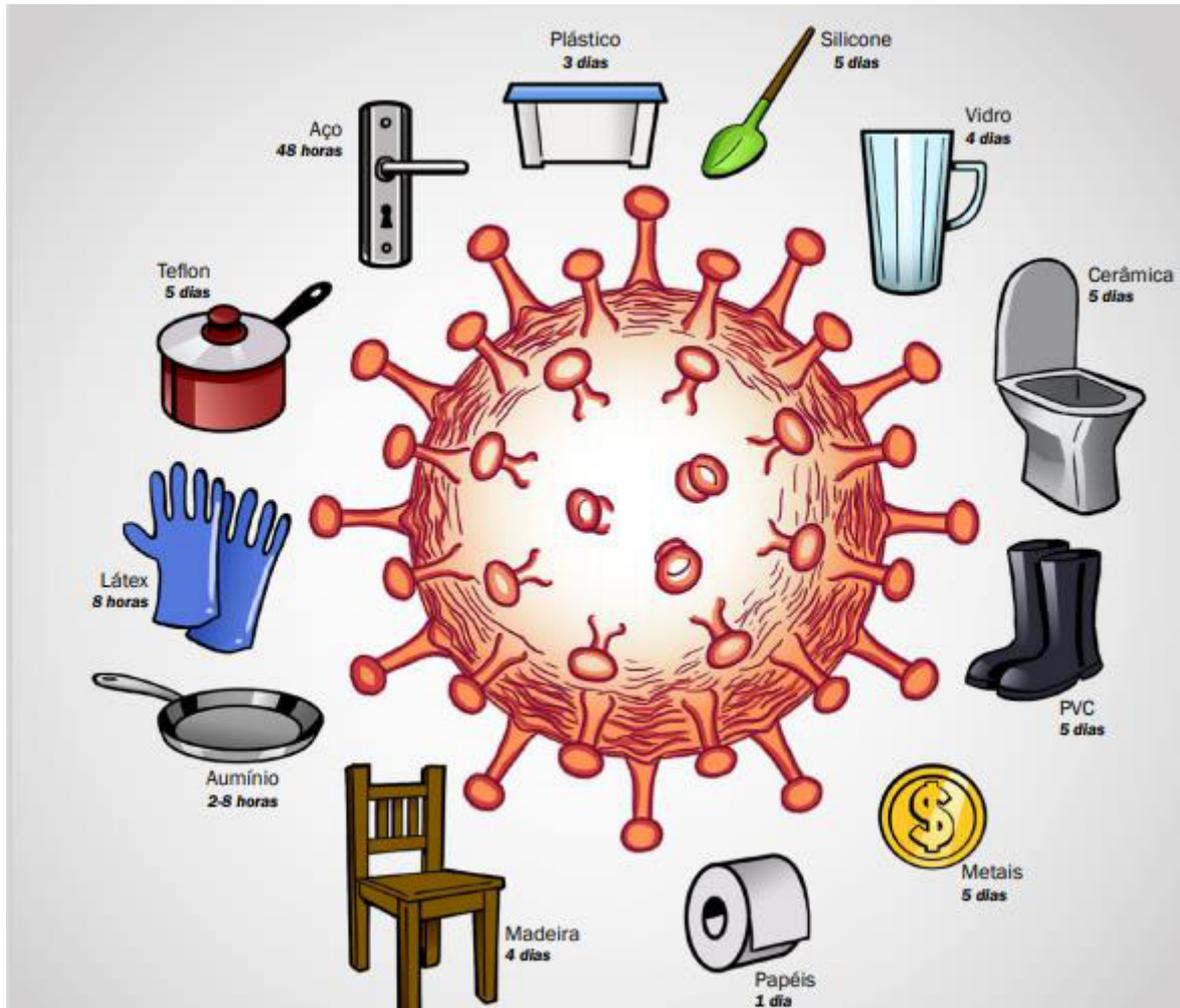
A humanidade foi surpreendida no início do ano 2020 com a notícia do surgimento de um novo coronavírus zoonótico. Esse vírus, identificado na cidade chinesa de Wuhan, e chamado de SARS-CoV-2, teria a capacidade de infectar populações humanas e causar doença respiratória potencialmente grave (SOUZA ET. AL, 2020).

Inicialmente a doença gerou centenas de mortes na China, mas logo ganhou alcance global, sendo por isso enquadrada como uma pandemia. A detecção de casos em diversos países fez com que a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarasse, em 30 de junho de 2020, o surto como sendo uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) (SOCIDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

A doença causada pelo SARS-CoV-2 recebeu o nome de Covid-19 (Coronavirus disease-19), tratando-se de uma infecção respiratória com quadro clínico bastante variado, podendo gerar de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Já a designação de pandemia refere-se ao fato de a doença ter se espalhado por várias partes do mundo de maneira simultânea, gerando uma transmissão sustentada da doença (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a).

Vivenciando uma situação sem precedentes, a população foi obrigada a entrar em *lock down*, devido à velocidade de crescimento do número de infectados. A transmissão do vírus se dá pelo contágio de pessoa a pessoa, mas deve-se evitar o contato com superfícies e objetos não higienizados, pois o risco de transmissão pela superfície dos materiais é alto. Afinal, o vírus se adere aos diversos tipos de superfícies, com tempo de permanência variado, ou seja, no plástico permanece por até 3 dias, no alumínio até 8 horas, no inox até 48 horas, em luvas cirúrgicas por até 8 horas, no vidro por até 4 dias e no papel por um dia (ANR, 2020). Godoy (2020) ilustrou a informação para proporcionar um melhor entendimento. Afigura está apresentada abaixo.

FIGURA 1 – Tempo de permanência de SARS CoV-2 em superfícies



FONTE: GODOY, (2020)

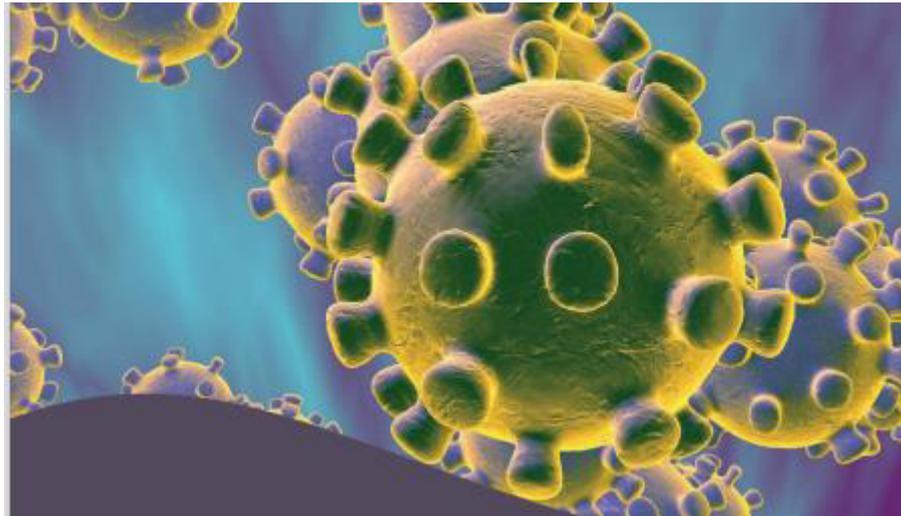
Diante desse novo e assustador cenário pandêmico, a comunidade científica internacional iniciou uma série de estudos, a fim de obter informações e conferir respostas sobre a nova enfermidade, e conseqüentemente de seu agente etiológico, o SARS-CoV-2. Afinal, era vital fornecer informações corretas sobre o assunto à população, como prevenção, transmissão e tratamento, e assim minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus (BRASIL, 2020b)

Apesar de ser uma doença nova, essa não foi a primeira vez que o coronavírus causou danos à saúde da população. Outras duas cepas pertencentes à família *coronaviridae* já causaram epidemias de infecções respiratórias em outras regiões do planeta. Em 2002 a cepa do tipo SARS-CoV-1 levou 774 pessoas a morte na China, já no ano de 2012, a cepa do tipo MERS-CoV atingiu 27 países do Oriente Médio, gerando 858 óbitos. (WHO, 2020)

O SARS-CoV-2, ilustrado na figura abaixo, pertence à família dos coronavírus. É

um vírus tipo RNA com ampla distribuição em humanos, outros mamíferos e aves. Receberam o nome coronavírus devido ao formato que possuem. Se observados na microscopia eletrônica, são vistos como círculos com espículas que se exteriorizam de sua superfície, parecendo uma coroa, por isso o nome corona, ou seja, coroa em latim (SOCIDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

FIGURA 1 – Representação microscópica do SARS CoV-2 ou coronavírus



Fonte: ABRASEL, 2020

Apesar de ignorados pela população, que os passou a conhecer após a pandemia, os coronavírus possuem alta prevalência, com ampla distribuição pelo mundo. Locais com intensa interação entre o homem e outros animais, como é o caso do mercado de frutos do mar e animais silvestres da cidade de Wuhan, provável local de origem da doença, facilitam o surgimento de novas cepas. A mutação deve ser monitorada, já que os coronavírus pertencem a grande família dos *Coronaviridae*, com vasta variedade genética e frequente oportunidade de recombinação genômica (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a; SOCIDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

O padrão de transmissão deste novo coronavírus é similar aos anteriores e a principal forma de contágio é aquela que acontece de uma pessoa para a outra. A transmissão pode ocorrer através do ar, quando uma pessoa contaminada dispersa o vírus no ambiente através do falar, do tossir ou do espirrar. Mas a contaminação também pode ocorrer através do contato pessoal com secreções ou superfícies contaminadas, seguido de contato com olhos, boca e nariz (SOUZA ET. AL, 2020)

Após a contaminação, o período de incubação, ou seja, o período em que os primeiros sintomas levam para aparecer, pode variar de 5 a 10 dias. Cerca de 80% dos

infectados podem ser assintomáticos ou apresentar sintomas leves de gripe. Em 15% pode ocorrer também a perda do olfato e do paladar. Por fim, entre 2% e 4% das pessoas contaminadas pode haver evolução para quadros de insuficiência respiratória e falência múltipla dos órgãos por falta de oxigênio, que acabam levando ao óbito (ANR, 2020).

Dificulta o diagnóstico da doença, o fato de algumas pessoas serem assintomáticas, ou seja, estão contaminadas pelo coronavírus, mas não apresentam nenhum sintoma evidente. Os sinais e sintomas do coronavírus são principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado, incluindo febre, tosse e dificuldade de respirar. Alguns casos podem ser mais graves, quando preexistiam doenças e comorbidades. Nessas situações pode ocorrer síndrome respiratória aguda grave e complicações (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a).

A pessoa que apresentar tais sintomas deve procurar o serviço de saúde. Se for constatado quadro leve, provavelmente o paciente será aconselhado a permanecer em casa por 14 dias, medida importante para sua recuperação e para evitar a transmissão continuada da doença, já que qualquer pessoa que tenha contato próximo, cerca de 1 metro, com alguém contaminado, está em risco de ser exposta à infecção. Caso ocorra piora no quadro clínico, o paciente deve ser encaminhado aos hospitais, que devido a alta incidência de acometidos estão priorizando a internação de casos mais graves da doença (BRASIL, 2020b).

O quadro clínico de manifestação da doença é similar ao de outros vírus respiratórios, inclusive da gripe comum (Influenza Sazonal), mas pode variar em cada caso. Já houve descrição desde infecção assintomática, quadros leves de infecção de vias aéreas superiores até casos graves, fatais, com insuficiência respiratória ou pneumonia. Os sinais e sintomas frequentemente relatados incluem febre, tosse, fadiga, mialgia, dor de garganta. Há sintomas menos comuns, mas também relatados, como cefaleia, hemoptise e manifestações gastrointestinais. Mas de fato, até o momento não existem achados clínicos que sejam exclusivos para a Covid-19, o que dificulta o diagnóstico inicial (SOCIDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

São considerados casos suspeitos para a Covid-19 pacientes que preencham algum dos seguintes critérios: I Pessoa que teve contato próximo com caso confirmado do novo coronavírus (Covid-19) nos últimos 14 dias e apresente algum dos sintomas. II Pessoa que teve contato próximo com caso suspeito do novo coronavírus (Covid-19) nos últimos 14 dias e apresente algum dos sintomas (MAPA, 2020; BRASIL, 2020a).

A doença acomete paciente de qualquer idade, contudo, indivíduos pertencentes ao grupo de risco, como os idosos, os diabéticos e os hipertensos, mostraram-se propensos a

quadros mais graves da doença. Já nos grupos em que habitualmente se concentra o maior número de infecções respiratórias virais, compostos por lactentes, crianças e adolescentes, geralmente verifica-se a ausência de casos sintomáticos (WHO, 2020).

O sistema hospitalar de vários países está à beira do colapso, faltando leitos de UTI para casos mais graves de Covid-19, por isso, os pacientes com quadros leves da doença devem ser orientados a permanecerem em isolamento domiciliar, acompanhados e monitorados de forma rigorosa. A comunidade médica e científica trabalha arduamente para disponibilizar a vacina em quantidade suficiente para imunizar a população contra a Covid-19, numa pressa sem precedentes. Contudo, o processo de imunização ainda é lento (SOUZA ET. AL, 2020; SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

Logo, pra muitas pessoas a única arma que se dispõe até o momento é a prevenção. O ministério da Saúde recomenda ações preventivas diárias para prevenir a propagação do vírus, incluindo: I Lavar as mãos frequentemente. II Evitar tocar os olhos, boca, nariz e ouvidos. III Ficar em casa quando estiver doente. IV Cobrir a boca e o nariz ao espirrar e tossir. V Desinfetar objetos e superfícies tocadas com frequência. VI evitar o contato com superfícies muito tocadas VII usar máscara VIII reforçar os procedimentos de higiene pessoal (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020b).

Felizmente, o SARS-CoV-2, apesar de facilmente transmissível, possui uma estrutura fácil de inativar. Ele é um vírus envelopado, composto por uma camada lipídica (camada de gordura) que não é muito resistente. Logo, o uso de detergentes e solventes orgânicos, como o álcool em gel a 70%, causa danos irreversíveis neste componente lipídico viral, resultando na sua inativação (EMBRAPA, 2020).

3 NOVO PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Visando conter o avanço da Covid-19, foram editadas pelas autoridades competentes, nacionais e internacionais, algumas medidas excepcionais que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação. As orientações devem ser observadas pelos responsáveis técnicos para garantir a segurança e a saúde dos comensais e dos trabalhadores, e dessa forma, manter os empregos e o funcionamento das empresas pertencentes ao *food service*. Por serem medidas emergenciais, poderão ser revistas ou atualizadas a qualquer momento, conforme se desenrole esse cenário de pandemia (ANVISA, 2020b).

As novas orientações são também Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) já que são determinantes para o alcance de uma produção segura e higiênica de alimentos, mitigando as chances de disseminação do coronavírus no interior do serviço de alimentação. Os estabelecimentos devem obrigatoriamente se adequar ao novo protocolo para se manterem em funcionamento e devolverem a confiança aos clientes. Apesar de muito rigorosas e impactantes nos rendimentos financeiros dos estabelecimentos, tais medidas são necessárias devido à alta taxa de transmissibilidade da doença (PODER JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020).

Nesse capítulo serão mencionadas as principais medidas de segurança editadas para os serviços de alimentação. Fruto da compilação de artigos científicos e documentos oficiais, publicados durante o ano de 2020, tais normativas proporcionaram a criação de um protocolo seguro para o funcionamento dos serviços de alimentação, pois, foram conferidos por fontes confiáveis e fidedignas, tomando-se todos os cuidados para não se reproduzir *fake News* e soluções carentes de comprovação científica, tão comuns durante essa pandemia. (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Isso porque na mesma velocidade com que a infecção se espalhou pelo mundo, também se espalhou a propagação de notícias falsas, chamadas de *fake News*. Essa prática deve ser combatida, pois põe em risco a vida de muitas pessoas, que criam expectativas inverídicas sobre a cura ou a prevenção da Covid-19 (SOUZA, 2020; ABRASEL, 2020a).

Logo, o combate a disseminação do coronavírus se inicia com a conscientização de funcionários e clientes. A capacitação em prevenção aos riscos pode ser alcançada através de treinamentos ou diálogos frequentes. Por isso, a organização deve instituir um canal de comunicação eficaz com seus funcionários, inclusive aqueles que trabalham de forma remota. Aquilo que ficar padronizado como norma de ação no serviço de alimentação, deve permanecer disponível aos trabalhadores e suas representações, proporcionando consultas

constantes para retirada de dúvidas. (BRASIL, 2020a)

Esse mesmo canal de comunicação entre a empresa e os manipuladores de alimentos pode ser utilizado como ferramenta de triagem, identificando precocemente e afastando os profissionais que apresentarem sintomas compatíveis com o quadro clínico da Covid-19. Nessa ferramenta, os profissionais são encorajados a reportar, inclusive de forma remota, fatos que sejam relevantes ao sucesso do plano de prevenção da empresa, como por exemplo, a contaminação de um familiar ou pessoa próxima, tornando-se o colaborador, um contactante com portador de Covid-19. Medidas como essa, evitam o surgimento de um surto de contaminação no serviço de alimentação, fato que acarretaria prejuízos razoáveis, comprometendo a capacidade operacional da empresa (ANR, 2020)

Como se pode perceber, comunicação é essencial. Não basta apenas os funcionários adotarem as medidas. Os frequentadores do estabelecimento, ou seja, os clientes devem estar cientes de suas responsabilidades, que atingem não apenas a sua, mas a segurança dos demais frequentadores do estabelecimento. Por isso, a diretoria do serviço de alimentação deve espalhar cartazes informativos na entrada e no interior do salão. Informações resumidas podem ser anexadas em displays na mesa dos clientes e nos banheiros. As redes sociais e o site da empresa devem disseminar as informações de prevenção, para que os clientes já cheguem cientes, evitando assim, problemas entre eles e os colaboradores do salão. Aliás, os garçons devem estar treinados para explicar aos clientes as medidas de segurança, de forma educada, mas sem ceder nem fazer exceções (ABRASEL, 2020b).

Muitas práticas já eram comuns aos restaurantes, pois constam na RDC-216, precisando apenas serem reforçadas. Contudo, novas orientações foram editadas. Tais medidas precisam ser observadas, pois além de obrigatórias ao funcionamento do estabelecimento, o não cumprimento, além de multas, pode configurar crime de saúde pública. (BRASIL, 2020a).

As medidas de combate a disseminação do coronavírus em serviços de alimentação podem ser divididas em três categorias: I Medidas que reforçam a importância da correta e constante higienização das mãos. II Medidas que incentivam a etiqueta respiratória. III Medidas que orientam a não aglomeração de pessoas e o distanciamento social.

O presente capítulo apresenta uma síntese do novo protocolo de funcionamento para os serviços de alimentação, editado durante a pandemia de coronavírus, com o objetivo de mitigar a disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação. As orientações apresentadas nesse capítulo foram inseridas na Lista de Verificação de Boas Práticas elaboradas nesse estudo. (ANR, 2020).

3.1 Higienização das mãos

A pessoa acometida por uma síndrome gripal apresenta como um dos sintomas a liberação de secreção, tanto por via oral, quanto por via nasal. Essas secreções contaminadas contêm o agente etiológico causador da síndrome gripal. Caso a pessoa contaminada não adote hábitos corretos de higiene, suas mãos também ficarão contaminadas, devido ao contato com a secreção liberada. Ao tocar em pessoas, objetos ou superfícies esse indivíduo disseminará o microrganismo causador da moléstia, contribuindo assim, com a propagação comunitária da doença (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

Sendo assim, a higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo coronavírus. É fundamental que a equipe profissional esteja instruída quanto ao modo correto e a importância de higienizar as mãos. A diretoria do restaurante deve coordenar as ações de higienização, instalando pias de acionamento automático em locais estratégicos, sempre providas de água, sabonete líquido, papel toalha não reciclado e álcool em gel 70% (BRASIL, 2020b; DIVISA, 2020).

Os manipuladores de alimento devem higienizar as mãos sempre que necessário, mas em alguns momentos, essa higienização é obrigatória, conforme o quadro abaixo.

QUADRO 1: Quando se deve higienizar as mãos

Antes de	Após
Entrar na área de manipulação	Tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
Manipular alimentos;	Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
Tocar em utensílios higienizados;	Qualquer interrupção do serviço, especialmente entre o manuseio de alimentos crus e cozidos;
Pôr luvas;	Fumar;
Mudar de atividade;	Usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
Iniciar novo serviço,	Pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
Tocar em alimentos já prontos para o consumo	Recolher o lixo;
Utilizar o sanitário	Utilizar os sanitários;
E sempre que as mãos estiverem sujas	Tocar inseticidas ou similares;

Fonte: Neto (2003, p.91)

Tão importante quanto higienizar as mãos é evitar tocar em superfícies com alta frequência de contato como maçanetas, corrimões, botões de elevador, já que o vírus pode se manter vivo por horas ou até dias nessas superfícies. Inclusive, as lixeiras localizadas próximas as pias devem possuir acionamento por pedal, evitando o contato manual com sujidades, logo após a higienização das mãos (SOUZA, 2020; ANR, 2020, BRASIL, 2020b).

O álcool em gel a 70% tornou-se o produto da moda durante essa pandemia, tanto que chegou a faltar nas prateleiras dos supermercados e das farmácias. Contudo, deve-se ressaltar que o álcool em gel a 70% só deve ser utilizado como único recurso de higienização das mãos, quando não for possível higienizá-la com água e sabão, que são realmente os recursos mais eficazes para esse processo de higienização. O álcool em gel a 70% deve ser utilizado como medida complementar de sanitização, após a realização da higiene com água e sabão, ou como medida emergencial, quando a correta higienização não for possível devido à natureza do ambiente (ABRASEL, 2020b; EMBRAPA, 2020, BRASIL, 2020a).

A higienização das mãos deve ser levada a sério pelos colaboradores, pois elas podem veicular uma série de microrganismos às plantas de produção. A recomendação é lavar as mãos por um tempo prolongado, ao menos 20 segundos, lembrando de contemplar as regiões entre os dedos, dorso das mãos, unhas e antebraços. Para auxiliar os manipuladores de alimentos nesse processo, deve existir um Procedimento Padronizado Operacional (POP), que mencione o passo-a-passo do processo de higienização das mãos, ficando afixado próximo a pia de higienização (NETO, 2003; BRASIL, 2020a). O quadro abaixo descreve detalhadamente esse processo.

QUADRO 2: Etapas para a correta higienização das mãos

Etapas	Descrição
I	Umedecer mãos e antebraços com água corrente;
II	Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico.
III	Massagear as mãos e os antebraços por pelo menos 20 segundos;
IV	Enxaguar bem mãos e antebraços; e
V	Secar as mãos, com papel toalha descartável não reciclado.

VI	Aplicar antisséptico
VII	Deixar secar naturalmente ao ar

Fonte: Brasil (2015, p.7)

Uma vez higienizada as mãos, deve-se evitar tocar no uniforme, na face, na máscara, na touca, nos cabelos, nos olhos, nos ouvidos, no nariz e em aparelhos eletrônicos. O aparelho celular merece uma atenção especial, pois são altamente contaminados, e, vez por outra, os manipuladores recorrem a sua utilização. O correto é que sejam mantidos longe dos locais de manipulação de alimentos. Caso seja realmente necessário o uso do aparelho celular, isso deve acontecer fora da área de produção e o aparelho pode ser envolvido por filme plástico, que permite a higienização prévia e posterior (PODER JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020).

A higienização das mãos deve ser incentivada também entre os clientes do estabelecimento. Os mesmos recursos, disponibilizados aos manipuladores de alimentos, devem estar presentes também nos refeitórios e salões, onde os clientes fazem suas refeições. Logo, é fundamental que na entrada do salão exista uma pia para lavagem de mãos, posicionada em local estratégico, de modo que todos os clientes a veja, e obrigatoriamente tenham que passar por ela (INSTITUTO DA HOSPITALIDADE, 2004).

Depois de higienizar as mãos, é relevante evitar ações que possam recontaminá-las, por isso, a gerência do serviço de alimentação deve evitar procedimentos que compartilhem objetos e embalagens entre os comensais. Sendo assim, a administração do estabelecimento deve repensar algumas atitudes, que já são tradicionais nos serviços de alimentação, mas que no momento devem ser evitadas, pois oferecem riscos de contaminação por Covid-19 (SOUZA, 2020).

O cardápio físico, por exemplo, pode ser substituído por cardápio digital ou, pelo menos, ser plastificado, pois favorece, desse modo, a higienização. Os temperos e molhos devem ser distribuídos em sachês individuais, assim como o sal e o açúcar, dispensando a reutilização dos frascos. Os talheres, copos e pratos devem ser acondicionados em embalagens individuais, que devem ser abertas apenas pelos clientes. Os copeiros, ou seja, os profissionais que higienizam os utensílios recolhidos do refeitório, devem portar luvas de borracha e *face shield*. Deve ser incentivado o pagamento por meio de cartão de crédito, pois evita a troca de cédulas e moedas entre o funcionário do caixa e o comensal (ABRASEL, 2020b).

3.2 Distanciamento Social

Dentre as medidas editadas; com fins de conter a disseminação da infecção respiratória causada pelo novo coronavírus, provavelmente, às mais impactantes para os serviços de alimentação foram as medidas de distanciamento e isolamento social, que acabaram culminando em um *lock down*, ou seja, o fechamento do comércio não essencial e a restrição ao trânsito e a livre circulação de pessoas (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Em outras palavras, tais medidas afastaram os clientes dos serviços de alimentação, que apesar de continuarem funcionando, por serem considerados serviços essenciais, passaram a operar com uma série de restrições. Mudanças foram realizadas no horário de funcionamento dos estabelecimentos, que passaram a fechar mais cedo; e a operar abaixo de sua capacidade normal de clientes. Esse protocolo foi criado para coibir a aglomeração de pessoas em locais públicos e estabelecimentos comerciais (ABRASEL, 2020a).

Obrigados a se adequarem às exigências governamentais, e vendo os retornos financeiros caírem gradativamente, os serviços de alimentação tiveram de buscar novas alternativas e diversificaram seu pacote de serviços. As empresas potencializaram o sistema de *delivery*, ou seja, a entrega de gêneros alimentícios em domicílio, já que os clientes estavam impedidos de comparecerem aos estabelecimentos. Contudo, muitos empreendimentos, principalmente os menores, não conseguiram sobreviver à crise gerada pela pandemia de Covid-19, que levou muitos serviços de alimentação a abrirem falência, gerando um desemprego e uma crise sem precedentes no seguimento de *food service* (ANR, 2020; BRASIL, 2020; OLIVEIRA ET. AL, 2020; ABRASEL, 2020a).

Apesar dos impactos negativos gerados, as medidas de distanciamento social são extremamente importantes na luta contra a disseminação da Covid-19. Elas reduzem a velocidade de transmissão do vírus, e colocam em segurança pessoas mais vulneráveis, como idosos, obesos, hipertensos, diabéticos e imunodeprimidos (BRASIL, 2020b).

Por isso, os serviços de alimentação devem criar estratégias para garantir o distanciamento social entre os clientes, mas também entre seus colaboradores, evitando ambientes de trabalho confinados e a aglomeração de profissionais no mesmo ambiente. Afinal, boa parte dos acometidos por Covid-19, são assintomáticos, ou seja, não apresentam sintomas característicos da doença, e isto dificulta a identificação e o afastamento dos casos positivos da doença (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020; PODER

JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020).

Mais uma vez a comunicação e a divulgação de informações relevantes é primordial para a manutenção de um ambiente de trabalho salutar e seguro para profissionais e clientes. Para difundir eficazmente a comunicação, pode-se espalhar cartazes pelo restaurante, alertando sobre os riscos da aglomeração de pessoas e das implicações inerentes ao desrespeito às medidas de distanciamento social. Os frequentadores dos serviços de alimentação estão mais atentos a essas medidas e negligenciá-las pode influir negativamente no comportamento de compra e consumo de alimentos (ABRASEL, 2020b; SOUZA, 2020b).

O combate a aglomeração de pessoas deve ser implementado desde a chegada dos colaboradores e dos clientes aos serviços de alimentação, de modo que, o acesso ao interior da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e conseqüentemente, suas áreas de produção, deve ser controlado e restrito a manipuladores e colaboradores do serviço de alimentação. Já o fluxo de visitantes e representantes empresariais deve ser minimizado ao ponto de se estabelecerem apenas contatos que sejam realmente indispensáveis nesse momento, como as manutenções preventivas e corretivas de equipamentos, por exemplo (ANR, 2020; BRASIL, 2020a).

É necessário que os funcionários passem primeiro pelo vestiário, onde devem ser mantidos os cuidados de distanciamento entre as pessoas. No vestiário, podem ser divulgadas orientações relevantes sobre higiene pessoal e distanciamento entre os manipuladores, através da fixação de cartazes informativos e POPs (DIVISA, 2020).

Por se tratar de um ambiente fechado, e muitas vezes, apertado, a organização deve orientar os funcionários que evitem diálogos dentro dos vestiários, e que adotem medidas que diminuam o contato pessoal entre eles, reforçando a orientação para que se evitem abraços, beijos, aperto de mãos e conversações desnecessárias. Esse ambiente deve disponibilizar os recursos necessários para que os funcionários realizem a higiene pessoal, antes de adentrarem as áreas produtivas, contendo pelo menos: pia com acionamento de jato d'água automático, sabonete líquido, toalha descartável, lixeira com acionamento por pedal e dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool a 70%, na entrada e na saída dos vestiários (BRASIL, 2020a; ANR, 2020; ABRASEL, 2020b).

Após a saída dos colaboradores, e constantemente durante o dia, devem ser programadas práticas de higienização dos vestiários, realizadas por colaboradores treinados e paramentados com Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para essa atividade. Deve-se ressaltar que, devido ao fato do novo coronavírus ser transmitido por secreções e permanecer ativo em superfícies inanimadas e no próprio ar, o vestiário se torna

um ambiente hostil e de elevado risco de propagação da doença Covid-19, o que denota a relevância de serem adotados os cuidados descritos na literatura (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020; SOUZA ET. AL, 2020; ABRASEL, 2020a).

Os cuidados iniciais para evitar a aglomeração de pessoas e permitir o distanciamento social devem ser mantidos no interior do serviço de alimentação, inclusive com a conscientização dos próprios clientes. Nos postos de trabalho pode se adotar a distribuição de pessoas em diferentes bancadas, distantes umas das outras, minimizando o contato face a face. A distância recomendada é de pelo menos um metro, entre os trabalhadores nos postos de trabalho e entre os trabalhadores e o público, medida de ombro a ombro. O contato físico entre os trabalhadores deve ser evitado e o compartilhamento de utensílios e instrumentos, se necessário, só pode ser realizado após higienização dos mesmos (BRASIL, 2020a; DIVISA, 2020)

Contudo, nem todas as plantas permitem esse distanciamento, e para esses casos, é imprescindível orientar os colaboradores sobre aquilo que a legislação apregoa a despeito dos hábitos pessoais, das práticas de higiene e da etiqueta respiratória dentro das áreas produtivas dos serviços de alimentação. Se, mesmo adotando tais princípios, ainda for alto o risco de propagação da doença, a empresa pode adotar estratégias excepcionais, que favoreçam o distanciamento social através da diluição da força de trabalho ao longo do dia; afinal, dividir os funcionários em turnos, evita a alta concentração de pessoas em um mesmo horário no ambiente de trabalho (BRASIL, 2020b).

Os funcionários que pertençam aos grupos de risco: hipertensos, diabéticos e idosos, por exemplo, assim como os funcionários que trabalhem em departamentos administrativos e contábeis, podem realizar seus trabalhos a partir de casa. Essa prática denominada *home office*, ou trabalho remoto, além de proteger os funcionários vulneráveis, diminui a concentração de pessoas dentro da empresa. Complementando o escopo de ações, a diretoria da empresa deve suspender a realização de atividades grupais presenciais, como reuniões e assembleias (ABRASEL, 2020a; BRASIL, 2020b; EMBRAPA, 2020).

O controle do fluxo de pessoas e do distanciamento entre elas deve atingir também o refeitório, onde os clientes fazem as refeições. A organização deve adotar medidas para aumentar o distanciamento e diminuir o contato pessoal entre trabalhadores, e; entre eles e o público externo. A organização deve posicionar um funcionário no *hall* de entrada do restaurante, com a função de aferir a temperatura dos clientes e controlar o fluxo de entrada e saída das pessoas, evitando assim, aglomerações desnecessárias (ABRASEL, 2020a; DIVISA, 2020; BRASIL, 2020a).

Esse controle é facilitado quando a empresa trabalha com agendamento de horário de atendimento, conforme a capacidade máxima de clientes que o salão pode absorver por horário. Ressalta-se que o novo protocolo diminuiu a capacidade operacional dos estabelecimentos, pois determinou a redução do número de comensais por mesa, exigindo a separação mínima de um metro entre as cadeiras e de dois metros entre uma mesa e outra (ABRASEL, 2020b; DIVISA, 2020; BRASIL, 2020a).

Os cuidados e as instruções sobre o distanciamento social devem ser compartilhados com os entregadores *deliverys*, que muitas vezes não pertencem ao quadro de profissionais da empresa, mas se não adotarem os cuidados de higiene, uso de máscara e distanciamento do público, podem veicular o coronavírus para o interior dos serviços de alimentação. Logo, a organização deve ter atenção no contato entre os colaboradores e os entregadores no *delivery*, terceirizados ou não. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, e; as mesmas orientações e protocolos de segurança devem ser mantidos nessa etapa da cadeia de distribuição (DIVISA, 2020; EMBRAPA, 2020).

Por fim, colaboradores e clientes devem ser orientados sobre a importância de se cumprir rigorosamente o protocolo adotado. Infelizmente, alguns clientes ainda negligenciam essas orientações, por desacreditar na eficácia das medidas, ou simplesmente por não temer o contágio. A organização deve coibir o desrespeito às medidas editadas, afinal, além de afastar do estabelecimento os clientes que apoiam esse protocolo; desrespeitá-lo pode acarretar multa e fechamento do serviço de alimentação (ABRASEL, 2020a)

3.3 Etiqueta respiratória

Sendo a Covid-19 uma síndrome gripal, transmitida através de gotículas e secreções expelidas no ar, torna-se relevante a adoção de cuidados e bons hábitos de etiqueta respiratória no ambiente de trabalho, de modo que, se evite a propagação do vírus. Por etiqueta respiratória entende-se ser o conjunto de hábitos de boa educação ao falar, espirrar, tossir; que além de cavalheirismo, representam respeito com a saúde do próximo (BRASIL, 2020b; SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

Espirrar tornou-se um afronte a boa convivência em público. As pessoas temerosas e preocupadas em serem acometidas pela doença, logo se afastam, se alguém começa a espirrar. Para não ofender e assustar as pessoas é necessário adotar os princípios de etiqueta respiratória. Já a diretoria do serviço de alimentação deve estar atenta a presença desses sinais, como espirros e tosses, que podem denunciar a presença de colaboradores

contaminados por Covid-19 (SOUZA ET. AL, 2020).

A comunicação voluntária deve ser incentivada, mas é fundamental que a empresa implemente estratégias de identificação e afastamento dos casos suspeitos, através da aplicação de um *Check List* padrão para acompanhar a saúde dos funcionários. A RDC-216 recomenda o acompanhamento da saúde do trabalhador, através da realização e registro de exames laboratoriais que comprovem que ele está apto a manipular alimentos. Esse controle de saúde deve agora observar e questionar se os funcionários apresentam algum sintoma relacionado à Covid-19, quando deverão ser afastados de suas atividades imediatamente (ABRASEL, 2020b; DIVISA, 2020).

Com sintomas de gripe, resfriado ou de Covid-19 não é aconselhado preparar refeições para terceiros e deve-se adotar o isolamento em residência, evitando o contato com outros familiares não contaminados. Na portaria dos estabelecimentos, passou a ser exigida uma triagem, baseada na medição da temperatura corporal dos trabalhadores e dos prestadores de serviço. Se apresentar temperatura corporal elevada, o funcionário será imediatamente dispensado e orientado a procurar uma unidade de saúde (SOUZA, 2020; EMBRAPA, 2020).

O vírus pode persistir por horas ou por dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, mas é eliminado pela higienização ou desinfecção das superfícies. Assim sendo, uma das estratégias mais importante para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene. A organização deve promover a limpeza e desinfecção dos locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro. Deve-se aumentar a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção de instalações sanitárias e vestiários, além de pontos de grande contato, tais como teclados, corrimãos, maçanetas, terminais de pagamento, botoeiras de elevadores, mesas, cadeiras etc. Podem ser utilizados, apenas, saneantes regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade, conferindo as recomendações contidas no rótulo (NUNES, 2020; BRASIL, 2020b).

Nas áreas de produção deve-se privilegiar a ventilação natural, utilizando-se de janelas e entradas de ar para manter o ambiente arejado. Se isso não for possível pode-se adotar o ambiente climatizado, porém, deve-se adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior. A organização deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas, monitorando a limpeza diária dos filtros de ar-condicionado. (ABRASEL, 2020b).

O uso de máscaras é fundamental para impedir a transmissão do novo coronavírus por trabalhadores que podem estar infectados, mas que não apresentam sintomas. A

organização deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no máximo a cada três horas de trabalho ou quando estiverem úmidas ou sujas. Como as máscaras descartáveis se encontram escassas no mercado, é possível improvisá-las com tecido. (ABRASEL, 2020b; EMBRAPA, 2020; PODER JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020).

A máscara deve ser utilizada de forma cuidadosa, e nunca deve ser tocada durante a manipulação dos alimentos. Profissionais das áreas administrativas e os clientes devem portar máscara ao entrarem no serviço de alimentação. Os clientes só devem retirá-la quando forem fazer sua refeição. A organização deve orientar os trabalhadores sobre o uso, higienização, descarte e substituição das máscaras, higienização das mãos antes e após o uso, e inclusive, limitações de sua proteção contra a COVID-19. No momento de desparamentação de vestimentas e equipamentos, o último item a ser retirado deve ser a máscara (BRASIL, 2020a; ABRASEL, 2020b; EMBRAPA, 2020).

Apesar de conter o avanço da disseminação da doença, a máscara não é considerada EPI, segundo a Norma Regulamentadora nº 6, que trata dos Equipamentos de Proteção Individual, por isso, não devem substituir os EPI para proteção respiratória, quando indicado seu uso. Os EPI e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades. Aqueles EPIs que podem ser higienizados, só poderão ser reutilizados após ela ocorrer (BRASIL, 2020b).

Uma dúvida tem pairado sobre os responsáveis técnicos e proprietários dos estabelecimentos, qual sistema de serviço é mais seguro, o autosserviço, quando o cliente se serve, ou o sistema de porcionamento, quando um funcionário serve os clientes no buffet. A escolha recai sobre os responsáveis técnicos, contudo, a depender do sistema escolhido alguns cuidados de vem ser adotados.

Caso opte por autosserviço deverá garantir a higienização das mãos dos clientes, antes e depois de servir, além da troca constante de conchas, pegadores e colheres. Também deve haver a utilização de máscaras pelos clientes e a proibição de conversas durante o serviço (DIVISA, 2020).

Caso opte pelo sistema de distribuição com um funcionário porcionando no buffet, deve utilizar funcionário saudável e exclusivo para essa função, portando avental descartável, luvas, máscaras e gorro. Esse profissional deve evitar adentrar as áreas produtivas, mas, se necessitar adentrar a UAN, deve antes, realizar asseio pessoal e trocar o uniforme. O profissional deve estar com as mãos e os antebraços higienizados e permanecer em silêncio durante todo o procedimento (BRASIL, 2020a; DIVISA, 2020; PODER JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020)

A etiqueta respiratória é alcançada também através da instalação de barreiras de acrílico que impeçam o contato direto entre funcionários e clientes, como nos caixas, por exemplo. O momento do pagamento oferece um contato físico mais delicado entre as pessoas, pois envolve a troca de dinheiro ou cartão. Esse tipo de barreira física torna mais seguro esse contato. Na impossibilidade da instalação de barreiras de acrílico, pode-se adotar máscaras faciais de plástico, denominadas de *face shield*, importantes porque promovem a proteção completa da face do colaborador, cobrindo olhos, nariz e boca (ANR, 2020; BRASIL, 2020a).

4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA

O *food service* é provavelmente um dos setores mais afetados pela pandemia de Covid-19. As medidas de contenção à disseminação do coronavírus, regulamentadas pelas autoridades civis e de saúde pública, como o isolamento social e o *Lock down*, comprometeram significativamente os negócios dos serviços de alimentação, pois afastaram os clientes dos estabelecimentos (ANR, 2020).

Fortalecer o sistema de *delivery*, ou seja, o fornecimento de alimentos em domicílio, foi uma das alternativas encontradas pelos restaurantes e demais serviços de alimentação, como estratégia para diminuir o impacto financeiro gerado pela pandemia. Apesar das reivindicações dos empresários, as autoridades mantiveram as restrições, colocando como premissa de funcionamento, a adequação dos estabelecimentos aos novos protocolos de segurança na produção e distribuição de alimentos (OLIVEIRA, ABRANCHES & LANA, 2020)

Os novos protocolos, ou novas diretrizes de fabricação de alimentos, foram criados por autoridades nacionais e internacionais de Saúde Pública e Segurança Alimentar. São novos procedimentos que visam evitar a contaminação de manipuladores de alimentos e de comensais nos serviços de alimentação. Antes de tornarem-se regras no estabelecimento, as novas práticas devem ser comunicadas formalmente aos trabalhadores (ABRASEL, 2020a).

A adoção das medidas de combate à disseminação da Covid-19 é condição básica para que o estabelecimento possa se manter em funcionamento e para que a população possa voltar a frequentar os serviços de alimentação. As ações visam garantir o controle higiênico-sanitário dos serviços de alimentação, ambientes onde geralmente a circulação de pessoas é alta e o contato muito próximo. A confiabilidade nos produtos e serviços oferecidos são fatores determinantes para o retorno gradual da clientela (SOUZA, 2020).

Deve-se ressaltar que, a Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e as autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário de alimentos indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio dos alimentos. Contudo, a contaminação pode ocorrer entre os manipuladores durante o processo produtivo, ou entre esses e os comensais, durante o atendimento. Logo, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do coronavírus, é fundamental atender fielmente as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (ANVISA, 2020a).

Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPFs) são maneiras seguras e higiênicas de proceder nas várias etapas de produção e distribuição de alimentos. Elas

dificultam a ocorrência de contaminação dos alimentos, por isso, devem ser observadas em todos os elos da cadeia produtiva, desde o recebimento dos insumos, a serem utilizados no preparo de alimentos, até a sua distribuição junto ao consumidor (ABERC, 2015).

Levando em consideração que são inúmeras as possibilidades de contaminação alimentar, a única maneira de conferir condições higiênicas e seguras à produção de alimentos é adotar os critérios de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Essa ferramenta que há quarenta anos vem ajudando os estabelecimentos a se adequarem as exigências dos órgãos de fiscalização, ganham agora uma relevância extra, a de proteger a saúde dos manipuladores e dos clientes que frequentam os restaurantes quanto aos riscos de serem contaminados pelo coronavírus (SOUZA, 2020).

Para conferir proteção a seus funcionários, as empresas tiveram que mudar seu modo de produção. A alta taxa de transmissibilidade da Covid-19 levou muitas pessoas a trabalharem em um sistema de *home-office*. Os serviços de alimentação receberam autorização de funcionamento pelo Ministério da Saúde, por se tratar de um serviço essencial à população, que deve então, ter continuidade. Contudo, o trabalho em serviços de alimentação possui algumas peculiaridades que facilitam a propagação do vírus. Geralmente, os setores produtivos são fechados e climatizados e as pessoas trabalham próximas umas das outras (ANVISA, 2020a).

Por isso, a partir de março de 2020 novos protocolos foram criados no Brasil para mitigar a disseminação do coronavírus em serviços de alimentação. Por se tratar de uma situação emergencial, e espera-se, transitória, os órgãos de saúde não criaram a obrigação nos serviços de alimentação de inserir as novas diretrizes no Manual de Boas Práticas. Contudo, ressalta-se que inserir as novas diretrizes no Manual de Boas Práticas facilita a monitoração e a execução das novas medidas, que foram criadas para tornar mais seguras as operações no serviço de alimentação (SOUZA ET. AL, 2020).

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento e deve ficar em local acessível aos colaboradores e órgãos de fiscalização, pois facilitam a execução e a monitoração das atividades. Os novos protocolos de Boas Práticas de fabricação de Alimentos, que visam mitigar a disseminação do coronavírus, podem ser inseridos no Manual, no capítulo referente ao requisito em que se aplica, como manutenção e higienização das instalações, controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos, entre outros (ANVISA, 2004).

Serviços de Alimentação que adotam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos possuem uma vantagem competitiva em relação aos demais. Esses sofrem menos com

absenteísmo e rotatividade de pessoal; e com prejuízos causados pela perda de insumos e produtos acabados. A abordagem BPF é uma ferramenta de qualidade que gera ao estabelecimento a capacidade de adaptação e renovação criativa, frente as adversidades que aparecem; atributos que nunca foram tão necessários, quanto nos tempos atuais (INSTITUTO DA HOSPITALIDADE, 2004).

Contudo, os novos protocolos de segurança para serviços de alimentação só devem ser inseridos no Manual de Boas Práticas se estiverem sendo realmente colocados em prática. Afinal, a discrepância mais comum que se verifica na confecção dos Manuais é a inserção de atividades que não são verdadeiramente realizadas, como forma de atestar falsamente uma adequação às normas vigentes. Logo, só pode constar nos Manuais aquilo que é realmente executado no serviço de alimentação (NETO, 2003)

É importante que o novo protocolo quando implementado, seja também monitorado quanto a execução, afinal a simples iniciação da mudança não garante a sua permanência. E os clientes estão mais rigorosos e observadores quanto a adequação dos serviços de alimentação às regras de combate à Covid-19. A pandemia mudou a maneira de pensar dos comensais, que estão mais interessados nas condições gerais de higiene dos estabelecimentos que frequentam (ANR, 2020)

Nesse sentido, o Manual de Boas Práticas pode ser muito útil aos estabelecimentos, já que facilita a monitoração da execução das diversas medidas de higiene do serviço de alimentação. O documento, inclusive, oferece um *check list* que permite de maneira rápida e prática identificar os pontos em desconformidade. De fácil acesso e localizado próximo de onde as operações acontecem, o Manual funciona como um roteiro a ser seguido pelo colaborador e uma maneira eficaz de revisar aquilo que deve ser colocado em prática no serviço de alimentação (ANVISA, 2004).

Afinal, todos os procedimentos relacionados às Boas Práticas são relevantes para garantia da segurança sanitária de alimentos e produtos relacionados. O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos. (ANVISA, 2020a)

No Brasil, a legislação que regulamenta a adoção de Boas Práticas de Fabricação de alimentos é a RDC-216, de 4 de outubro de 2004. Suas determinações encontram-se atendidas por boa parte dos serviços de alimentação. A Vigilância Sanitária é o órgão responsável por verificar essa conformidade e tem feito tempestivamente visitas técnicas e inspeções. Essas práticas diminuem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos

alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. (NETO, 2003).

As novas orientações de mitigação à Covid-19 devem ser disseminadas como Boas Práticas para os serviços de alimentação, pois, minimizam o risco de contágio. A preocupação com a saúde do cliente e do colaborador passa uma imagem muito positiva e o cliente se sente seguro em frequentar o estabelecimento, e provavelmente, retorna e indica o serviço aos conhecidos. Do contrário, um serviço mal realizado, pode ter uma repercussão muito negativa, devido ao alcance das mídias sociais e da atuação rígida dos órgãos de fiscalização durante a pandemia (ABRASEL, 2020b).

Logo, o novo protocolo, pautado principalmente no distanciamento social, na higiene rigorosa e na etiqueta respiratória, deve ser acrescido ao Manual de Boas Práticas, de acordo com o tema que abordem: infraestrutura, fluxo de operações, higiene geral, saúde e higiene dos manipuladores, qualidade da água, controle de pragas e resíduos. Aquelas medidas mais importantes podem se tornar um Procedimento Operacional Padronizado (POP). (ANR, 2020).

Contudo, não se deve permitir que o holofote jogado sobre a Covid19, faça com que as pessoas negligenciem os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Afinal, as Doenças Transmissíveis por alimentos (DTAs) e os perigos físicos, químicos e biológicos tradicionais ainda existem, o que assevera a relevância de se reforçar as Boas Práticas nos serviços de alimentação, enquanto se incorpora as medidas de mitigação à Covid-19. Ações que devem ocorrer juntas e coordenadas (ANVISA, 2020a).

Quando as BPF são implementadas em um serviço de alimentação, o risco de contaminação alimentar é menor e o ambiente de trabalho mais higiênico e organizado. Funcionários mal orientados podem ser vetores de coronavírus, introduzindo o microrganismo no setor produtivo do restaurante. O coronavírus pode persistir vivo por horas ou dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente. Logo, adotar as BPF é uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição ao vírus, pois redobra os cuidados com a higiene. Os cuidados básicos na manipulação de alimentos previnem, aliás, uma série de outras doenças além da Covid-19. (MAPA, 2020)

Sendo assim, as BPF são as condições mínimas para a produção de alimentos seguros e são extremamente importantes nesse momento de crise. Afinal, se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão do COVID-19 é pequeno. Além disso, destaca-se mais uma vez que não há evidências de transmissão do novo coronavírus por meio de alimentos. O

cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos. (ANVISA, 2020a).

Nesse processo é relevante que os profissionais tenham acesso às informações verídicas. Bastante material foi publicado nos últimos meses, dentre eles, artigos, normas técnicas, documentos oficiais e portarias sobre o assunto. Conhecimento que precisa ser reunido e disseminado, gerando confiança e segurança para os profissionais. A evolução da doença no Brasil pode ser entendida através das Leis e Portarias editadas durante a pandemia de Covid-19. É fundamental que os profissionais do *food service* conheçam os documentos citados a seguir, eles regulamentaram as ações de combate e recontam a história da Covid-19. (SOUZA ET. AL, 2020).

O Governo da China notificou o surgimento da Covid-19 à Organização Mundial da Saúde em 30 de dezembro de 2020, classificando-a como uma pneumonia ainda desconhecida. A Organização Mundial da Saúde passa a monitorar, e já, no dia 21 de janeiro de 2020 emite o seu primeiro Boletim Epidemiológico, classificando a Covid-19 com uma doença de Risco Moderado (WHO, 2020).

A doença chega a Europa, gerando milhares de óbitos. O fato leva a OMS, em 30 de janeiro de 2020, a declarar a doença como Estado de Emergência Internacional. Casos suspeitos surgem no Brasil já no final do mês de janeiro, com isso, o Governo brasileiro, através da portaria nº 188 GM, de 03 de fevereiro de 2020, declara estado de Emergência de Importância Nacional (ESPIN) (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2020).

O escopo de portarias e documentos oficiais, publicados no Brasil durante esse tempo de pandemia, inicia-se em fevereiro de 2020, quando o Ministério da Saúde, em seu Boletim Epidemiológico nº 2, aborda o surgimento e as características da doença Covid-19. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a).

No dia 26 de fevereiro de 2020 é confirmado o primeiro caso de coronavírus no Brasil. O aumento dos casos suspeitos e a grave situação na Europa, obriga o Governo brasileiro a, em 11 de março de 2020, editar a Portaria nº 356, que regulamenta o distanciamento social e a quarentena como medidas de enfrentamento ao coronavírus (JUSBRASIL, 2020).

Visando definir quais estabelecimentos poderiam ficar abertos, no dia 20 de março de 2020, o Governo brasileiro publica o Decreto nº 10.282, determinando quais serviços seriam considerados como atividades essenciais, podendo assim, permanecer em funcionamento. Apesar de estarem no rol de serviços essenciais, os serviços de alimentação

foram muito impactados por essa normativa, que levou várias empresas à falência (OLIVEIRA, ABRANCHES, LANA, 2020).

Aos poucos os estabelecimentos retomam o funcionamento, contudo seguindo uma série de restrições, impostas pelos Planos de Contingência e enfrentamento à Covid-19, editados no Brasil. Os principais Planos de Contingência são do Ministério da Saúde, publicado em fevereiro de 2020, e da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), publicado em março de 2020. (FIOCRUZ, 2020).

Para ajudar os serviços de alimentação a se adequarem as novas orientações de enfrentamento ao coronavírus, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) entra em campo, publicando uma série de Portarias e Notas Técnicas, com o objetivo de ajudar os estabelecimentos a adequarem-se às novas diretrizes. Merecem destaque as Notas Técnicas: NT 47, de 3 de junho de 2020, que estabelece o uso de luvas e máscaras na área de alimentos, NT 49, de 2 de junho de 2020, que orienta os serviços de alimentação no atendimento ao cliente, e NT 48, de 6 de abril de 2020, que trata das Boas Práticas durante a pandemia (SOUZA, ET AL, 2020).

5 METODOLOGIA

A partir desse ponto, será descrita a metodologia que foi adotada na realização desse estudo, o qual, utilizando como referência o *Check List* das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, presente na RDC 216 de 15 de setembro de 2004, elaborou e aplicou uma Lista de Verificação pautada nas BPF, mas contemplando também as novas orientações de mitigação a disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação. A Lista de Verificação desenvolvida por essa pesquisa foi intitulada de Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em tempos de Pandemia, e foi inserida no Apêndice A deste trabalho, podendo ser utilizado amplamente pelos serviços de alimentação.

O *Check List* das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, anexa a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, foi o instrumento escolhido como modelo de referência para elaboração dessa Lista de Verificação, por se acreditar que, toda prática de segurança em serviços de alimentação, perpassam pelas BPF, que devem por isso ser reforçadas, enquanto se incluem as novas diretrizes.

Inicialmente, se procedeu uma revisão bibliográfica de carácter analítico sobre o novo coronavírus (SARS-CoV-2) e sobre a doença que ele gera, denominada de Covid-19. Em seguida, se procedeu a aplicação da Lista de Verificação elaborada e a consequente apresentação dos dados numéricos obtidos. portanto, trata-se de uma pesquisa Quali-quantitativa e exploratória, que compilou publicações e orientações técnico-científicas para a produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Foram usados como referência artigos científicos e documentos elaborados por instituições nacionais e internacionais, que abordam aspectos relevantes em Boas Práticas de Fabricação.

A revisão bibliográfica ocorreu entre os meses de março e dezembro de 2020. Foram acessadas as bases de dados da plataforma *Google Acadêmico*, assim como, as bases de dados dos órgãos de saúde pública, nacionais e internacionais, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e a agência norte-americana *Food and Drug Administration* – FDA. As palavras chaves utilizadas na pesquisa foram Covid-19, coronavírus, pandemia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. O idioma não foi utilizado como limitador da pesquisa, aumentando a oferta de material.

Foram selecionadas 25 (vinte e cinco) bibliografias para leitura e fichamento. Os textos abordam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e o tema pandemia de Covid-19, e na sua grande maioria, apresentam protocolos e medidas a serem adotadas por serviços de alimentação, com a finalidade de reforçar as BPFs praticadas e evitar a propagação da Covid-

19 entre colaboradores e comensais. Os textos foram utilizados como referencial teórico da pesquisa e as orientações sugeridas por instituições de credibilidade, foram transformados em pontos críticos de controle e inseridos na Lista de Verificação de Boas Práticas.

As orientações contidas no novo protocolo de funcionamento para serviços de alimentação foram escritas em forma de assertivas, para serem inseridas em uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em tempos de Pandemia. No instrumento as assertivas podem receber as seguintes classificações: SIM, quando a medida é adotada pelo restaurante; NÃO, quando a medida não é adotada, e NÃO SE APLICA, quando o item em análise não se aplicar ao restaurante avaliado.

Para elaborar a Lista de Verificação usou-se como referência O *Check List* anexo a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, cujo conteúdo verifica, entre outros, as Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. As medidas protetivas que visam à mitigação do contágio por coronavírus foram acrescentadas ao instrumento, e desse modo, elaborou-se um instrumento de medição da qualidade, que reforça a importância das BPF, enquanto incorpora as orientações para a mitigação da disseminação do coronavírus em serviços de alimentação. Ressalta-se que o instrumento é apresentado no apêndice dessa pesquisa.

A coleta de dados, utilizados na pesquisa, se deu através da aplicação da Lista de verificação em nove unidades de um mesmo restaurante institucional. Os instrumentos foram aplicados pelos nutricionistas dos serviços de alimentação em nove cidades distintas: Fortaleza/CE, Parnamirim/RN, Recife/PE, Salvador/BA, Rio de Janeiro/RJ, Brasília/DF, São Paulo/SP, Anápolis/GO e Santa Maria/RS.

A Lista de verificação foi disponibilizada aos nutricionistas dos restaurantes institucionais através da plataforma *Google Forms*®. Os nutricionistas das instituições aplicaram a Lista de Verificação sem se identificarem, de modo que, não se sabe de qual unidade partiu cada resposta. Os resultados foram discutidos em capítulo próprio e apresentados em forma de gráficos de barra, produzidos pelo software *Excel*®, da Empresa *Microsoft Corporation*®.

Os restaurantes institucionais, onde foram aplicadas as Listas de Verificação, são Unidades de Alimentação e Nutrição que produzem e distribuem alimentos para os funcionários de uma empresa nacional. Essa empresa, que atua no ramo de aviação, possui pelo menos três sedes em cada capital estudada. As UANs se localizam na matriz da empresa, e possuem refeitórios nestas sedes, para servir o alimento produzido. Contudo, o alimento depois de pronto, também é transportado, em veículos, para serem servidos nas outras sedes

da empresa.

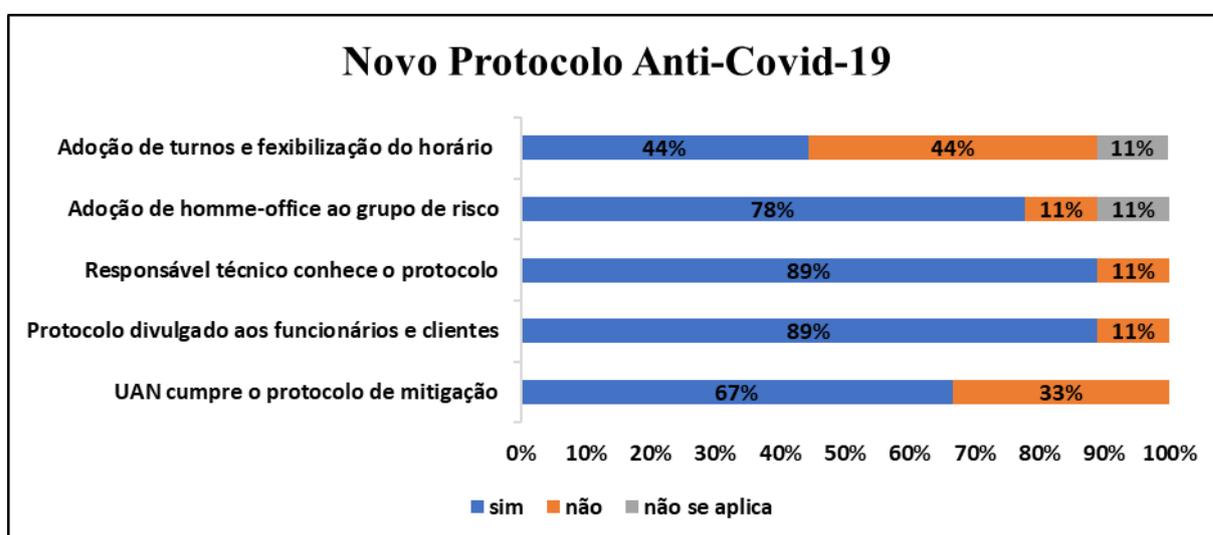
Os funcionários da empresa solicitam a alimentação através do site, e dessa forma, a indenização referente a alimentação será descontada no contracheque. Caso não tenha feito a solicitação, o funcionário pode realizar o pagamento no momento da refeição, pois os refeitórios possuem caixas para isto. Contudo, o valor fica um pouco mais caro, do que aquele pago por quem fez a solicitação previamente. As alimentações produzidas são café da manhã, almoço e jantar. Os alimentos são destinados a alimentação dos funcionários da empresa de aviação, assim como, para a alimentação dos tripulantes dos voos atendidos.

O estudo foi realizado entre os meses de março de 2020 e março de 2021. O cronograma da pesquisa foi dividido em seis etapas: I- Revisão Bibliográfica, II- Redação do referencial teórico, III- Elaboração da Lista de Verificação, IV- Validação da Lista de Verificação, V- Aplicação da Lista de Verificação e VI Discussão dos resultados.

6 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Quando permitido pelas autoridades, o funcionamento do salão de bares e restaurantes deve seguir algumas recomendações e cuidados para uma reabertura com segurança, de modo que, devolva a confiança aos clientes (ABRASEL, 2020a). O gráfico 1, apresentado abaixo, retrata a aplicação e a divulgação do novo protocolo de funcionamento para serviços de alimentação, que deve ser observado pelas UANs, enquanto perdurar esse cenário pandêmico.

GRÁFICO 1 – Novo protocolo anti-Covid-19 aplicado nas Unidade de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



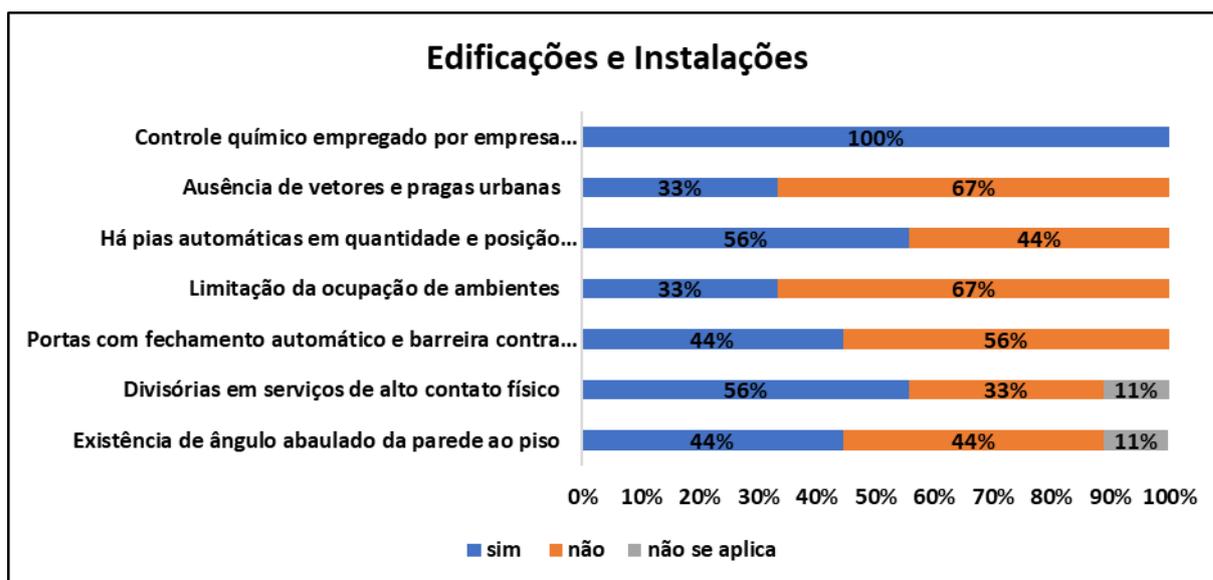
Fonte: Dados da pesquisa

O primeiro bloco de perguntas investigou se o novo protocolo de mitigação está sendo colocado em prática nos restaurantes investigados e, observando o gráfico 1, pode-se perceber que ainda cabem melhorias, afinal, apenas 67% das UANs participantes da pesquisa se ocupam em cumprir o protocolo de mitigação da Covid-19. O gráfico demonstra também que, 88,9% das UANs estão em conformidade com dois itens pesquisados: a divulgação do novo protocolo de funcionamento para os funcionários e clientes; e o conhecimento do protocolo pelo Responsável técnico do restaurante. Quanto as medidas que favorecem a não aglomeração de pessoas no setor de trabalho, ou seja, a adoção de *home-office* nos grupos de risco e a flexibilização do horário de trabalho, para diminuir a quantidade de pessoas no ambiente, foram adotadas pelas UANs nas respectivas proporções, 77,7% e 44,4%, revelando uma provável aglutinação de pessoas nos postos de trabalho.

Levando em consideração que, o distanciamento social é uma medida eficaz para evitar a propagação da doença no serviço de alimento, é relevante que a diretoria repense a possibilidade de implementar medidas contra a aglomeração, como trabalho remoto, flexibilização do horário de trabalho e turnos escalonados para os trabalhadores (OSHA, 2020).

Além de colocar em prática as novas orientações, conferidas pelas instituições de saúde pública, os serviços de alimentação devem reforçar os já preconizados procedimentos que favorecem a produção de alimentos seguros, traduzidos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (ANVISA, 2020). O gráfico 2, ilustrado abaixo, apresenta os pontos que se destacaram no tocante as edificações e instalações das UANs participantes.

GRÁFICO 2 – Edificações e Instalações de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

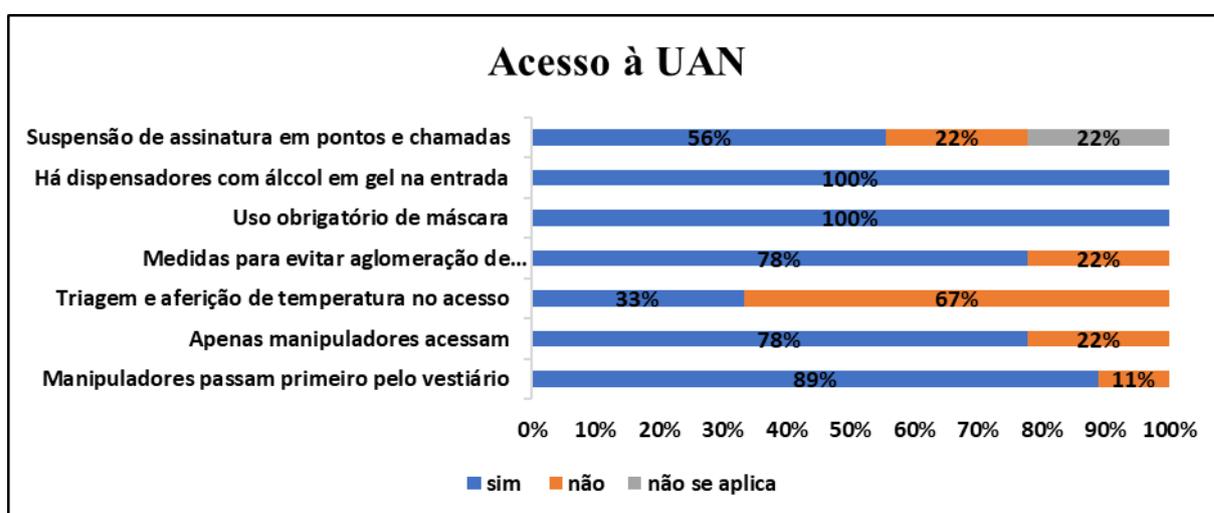
O destaque positivo, apresentado no gráfico 2, fica por conta do controle químico de pragas e vetores que em todas as UANs pesquisadas (100%) é realizado por empresa credenciada. Porém, surpreende o fato de que, mesmo com o controle químico, apenas 33,3% das UANs confirmam a ausência de pragas e vetores. Apenas 44,4% das UANs estão em conformidade com os tópicos seguintes: existência de ângulo abaulado da parede ao piso; e existência de portas com fechamento automático e barreira contra entrada de insetos. Já 55,6% das UANs estão em conformidade com os itens a seguir: utilização de divisórias para diminuir o contato entre funcionários/clientes em atividades que exijam contato próximo, como nos caixas de pagamento; existência de pias automáticas em posições estratégicas e em

quantidade suficiente. Por fim, apenas 33,3% das UANs limitam o número de pessoas em ambientes fechados/confinados, onde não haja trocas contínuas de ar. Os resultados alcançados são baixos, esperava-se mais das UANs participantes, tanto nas orientações de mitigação ao Covid-19, quanto nas que favorecem a produção de alimentos inócuos.

Adequar as instalações às exigências estruturais e de leiaute presente na legislação, garantem a produção e distribuição segura de alimentos nas UANs, cada requisito deve ser observado, pois eles são complementares, e, a inobservância de um procedimento compromete a realização dos demais, e a segurança alimentar como um todo (ABERC, 2015).

O controle do acesso à UAN é de fundamental importância para diminuir o índice de contaminação por Covid-19 nos serviços de alimentação, por isso, ele deve ser monitorado, favorecendo o reconhecimento prévio de sintomas e condições suspeitas (SOUZA, 2020). O gráfico 3, ilustrado abaixo, apresenta os pontos pesquisados, que se destacaram no tocante ao acesso e a triagem dos manipuladores de alimento.

GRÁFICO 3 – Medidas adotadas quanto ao acesso seguro às Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020



Fonte: Dados da pesquisa

Analisando o gráfico acima, se pode perceber que, todas as UANs investigadas (100%) há dispensadores contendo álcool em gel na entrada e o uso de máscara é obrigatório no acesso a área interna da UAN. O acesso é direto, ou seja, sem interconexões em 88,9% das UANs e os manipuladores passam obrigatoriamente pelo vestiário. Já, em 77,8% das UANs, o acesso a área interna é restrito a funcionários/manipuladores e são adotadas medidas que desfavoreçam a aglomeração de pessoas nas entradas do serviço de alimentação. Contudo, são baixos o percentual de UANs que realizam triagem nos funcionários antes do acesso (33,3%)

e o percentual de UANs que suspenderam a assinatura em pontos e listas de chamadas, que evita o compartilhamento de canetas e papeis. O fato de algumas pessoas não apresentarem sintomas para Covid-19, eleva a atenção que se deve dar ao momento de chegada dos funcionários. Escalar um funcionário para realizar o acolhimento e triagem, devidamente protegido por *face shield* e máscara, é uma medida eficaz para coibir aglomerações na entrada do estabelecimento e descobrir precocemente se o funcionário possui alguma condição adversa (ANR, 2020)

O gráfico 4, intitulado de Vestiário para manipuladores e ilustrado abaixo, apresenta os itens e respectivos percentuais que merecem destaque, no tocante ao quesito vestiário e instalações sanitárias. Analisando o gráfico, pode-se perceber que existem UANs em desconformidade com as orientações apregoadas na legislação sanitária vigente.

GRÁFICO 4 – Condições dos vestiários para manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

Os serviços de alimentação devem oferecer instalações sanitárias e vestiários exclusivos para os manipuladores de alimentos, e separados para os sexos masculino e feminino. Essa área não deve se comunicar diretamente com a área de produção e devem dispor de todos os materiais necessários a correta higienização dos manipuladores (ANVISA, 2004).

Felizmente, conforme explicita o gráfico acima, todas as UANs pesquisadas (100%) possuem vestiários compatíveis com a quantidade de funcionários, dispondo de armários individuais para cada um deles. Os estabelecimentos também abastecem os

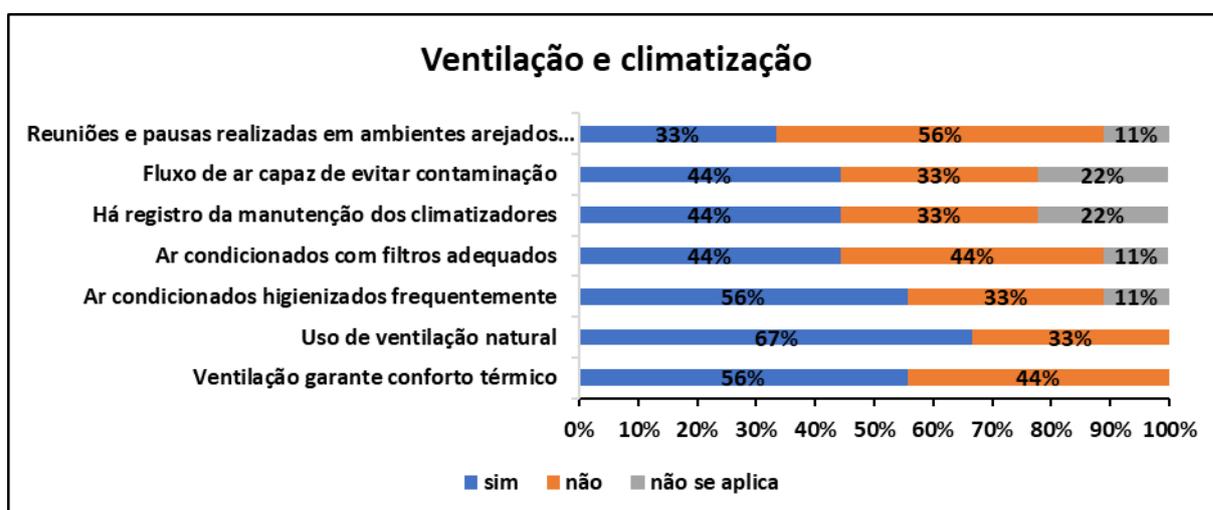
vestiários com os produtos de higiene necessários; e água potável é servida em bebedouro com torneira e copo, que é mais higiênico, que os bebedouros tipo jato inclinado, que permitem a troca de saliva, por sua vez.

Em 77,8% das UANs, cartazes informativos sobre a prevenção e os sintomas da Covid-19 foram fixados nos vestiários, como forma de disseminar os cuidados que os manipuladores devem adotar durante esse período de pandemia. Contudo, apenas 66,7% das UANs confirmam incentivar e orientar funcionários a não compartilhar objetos pessoais, e estabelecer distância entre eles, evitando também contatos físicos desnecessários como abraços, beijos e apertos de mão.

Apenas 44,4% das UANs estão em conformidade com outras duas orientações dos órgãos de fiscalização: controlar o fluxo de entrada nos vestiários, de modo que, se evite a aglomeração de pessoas e a utilização de portas sem trincos, ou seja, com fechamento automático. Anvisa (2020d) recomenda treinamento e diálogo com os funcionários, através de esclarecimentos diários a cerca da situação da pandemia na cidade e no estado. Práticas inseguras devem evitadas, e para tanto, os manipuladores devem ser esclarecidos sobre os riscos que assumem ao desrespeitarem as orientações da empresa.

O gráfico 5, por sua vez, intitulado de Ventilação e climatização, e ilustrado abaixo, apresenta os itens e respectivos percentuais que merecem destaque, no tocante ao quesito ventilação e climatização nos setores produtivos da UAN.

GRÁFICO 5 – Condições de ventilação e climatização de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros, que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre o alimento, e sempre que possível, deve-se privilegiar a ventilação natural (ANVISA, 2004). Analisando os dados do gráfico 5, exposto acima, se pode concluir que 55,6% das UANs possuem ventilação que garante conforto térmico aos trabalhadores, o uso de ventilação natural está presente em 66,7% das UANs; porém, em apenas 44,4% das UANs, o fluxo de ar não é direcionado da área suja para a área limpa e nem incide diretamente sobre o alimento, de modo que, possa evitar a contaminação dos alimentos.

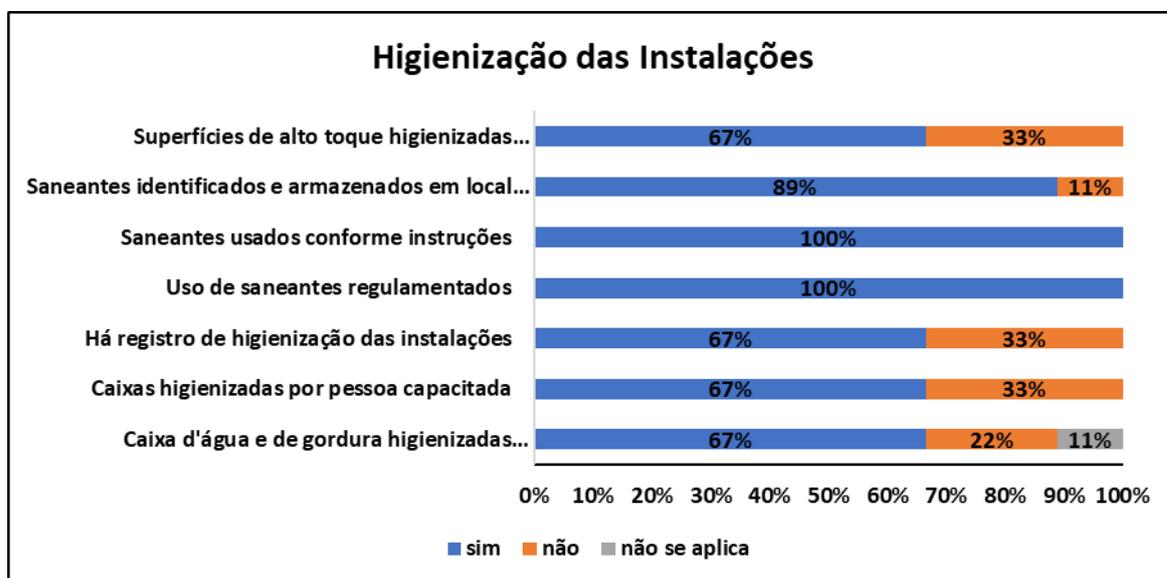
Atualmente, é comum os serviços de alimentação utilizarem ar-condicionado, pois é mais fácil padronizar a condição climática, contudo esses equipamentos necessitam de higiene acurada, para que não se tornem fontes de contaminação. Das UANs pesquisadas, 55,6% mantem os condicionadores de ar higienizados com frequência; porém, apenas 44,4% das UANs utilizam e trocam os filtros no tempo e maneira adequados; as manutenções preventivas e periódicas são realizadas e registradas em 44,4% das UANs. Reuniões e pausas para descanso de 33,3% das UANs ocorrem em lugares ventilados, abertos ou arejados. Conforme Instituto da Hospitalidade (2004) o fluxo de ar deve ser da área limpa para a área suja, quando existir condicionamento de ar. Os filtros de ar-condicionados devem ser limpos regularmente, sendo a higienização e a manutenção registrados em planilhas.

O gráfico 6, por sua vez, intitulado de higienização das instalações, e ilustrado abaixo, apresenta os itens e respectivos percentuais que merecem destaque, no tocante ao quesito higienização das instalações da UAN. Analisando o gráfico, pode-se perceber que existem UANs em desconformidade com as orientações editadas na legislação sanitária vigente.

As instalações devem ser mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (ANVISA, 2004)

Conforme o gráfico abaixo, todas as UANs que participaram da pesquisa (100%) estão em conformidade com dois tópicos da pesquisa: a utilização de produtos saneantes regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa); e utilização de produtos conforme as instruções do fabricante. Quanto a armazenagem desses produtos saneantes, 88,9% das UANs armazenam os produtos em local apropriado e os mantém identificados.

GRÁFICO 6 – Higienização das instalações de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

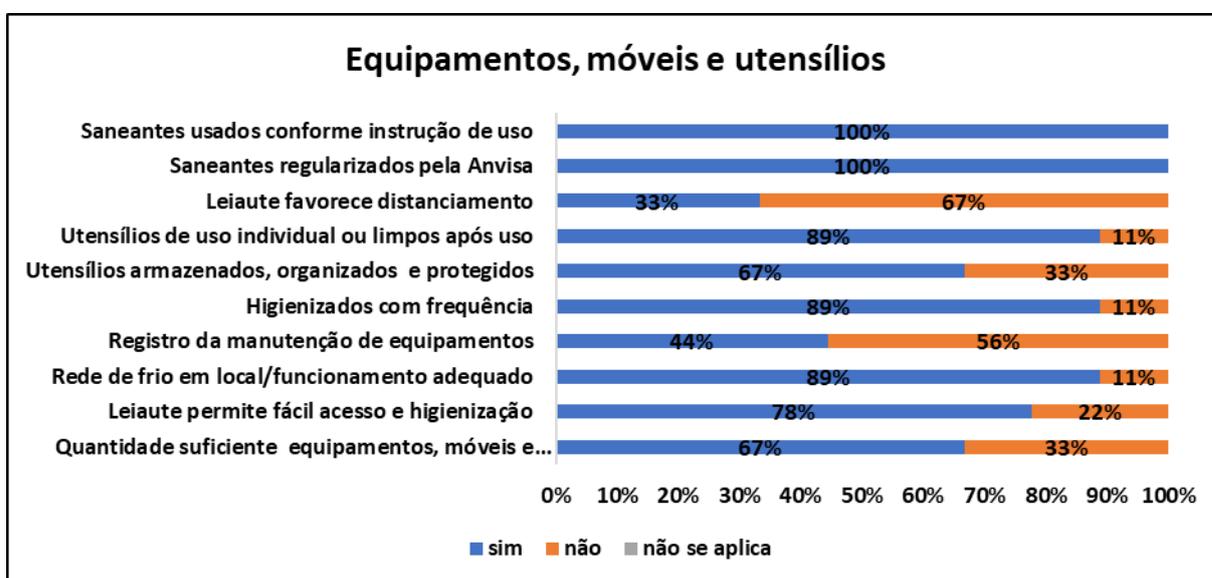
Por fim, 66,7% das UAN estão em conformidade com quatro tópicos da pesquisa: registro em planilhas das higienizações realizadas; caixas d'água e de gordura higienizadas no prazo regulamentado; higienização das caixas realizada por pessoa capacitada; e higienização constante de superfícies de alto toque, como escadas, corrimões, trincos de porta e botões de elevador.

A higiene das instalações das UANs deve ser garantida, através de adequadas e aprovadas técnicas de limpeza, enxague e desinfecção. Para manutenção da higiene ambiental é necessário seguir rigorosamente os critérios e a frequência dos procedimentos, devendo ser estabelecidos os POPs de cada setor (ABERC, 2015).

Outro importante tópico analisado na pesquisa, diz respeito as condições de higiene e conservação de equipamentos, móveis e utensílios, usados no serviço de alimentação. O gráfico 7, ilustrado abaixo, apresenta os resultados obtidos sobre as condições higiênico-sanitárias desses equipamentos, móveis e utensílios utilizados pelas UANs no processo de manipulação de alimentos.

Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser bem localizados no espaço de trabalho, de modo que, estabeleçam um fluxo operacional que proporcione fácil acesso aos mesmos, favorecendo a circulação de ar e dos operadores, além da higienização e do controle de pragas (ABERC, 2015).

GRÁFICO 7 – Condições de higiene e conservação de equipamentos, móveis e utensílios de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

O gráfico 7 revela que, todas as UANs participantes (100%) utilizam saneantes regulamentados, conforme a instrução do fabricante, na higienização dos equipamentos, móveis e utensílios. Somente 88,9% das UANs estão em conformidades com os seguintes tópicos de pesquisa: equipamentos, móveis e utensílios higienizados com frequência adequada, conforme cronograma de limpeza, e sempre após o uso; localização e funcionamento adequado da rede de frio, ou seja, dos equipamentos de conservação de alimentos refrigerados/congelados. Em 77,8% das UANs o leiaute e a organização do espaço permitem o fácil acesso e a higienização dos equipamentos, móveis e utensílios. Apenas 66,6% das UANs estão em conformidade para os tópicos seguintes: existência de equipamentos em número suficiente em relação a atividade realizada; e, armazenamento dos utensílios em local adequado, organizados e protegidos de contaminação. Apenas 44,4% das UANs registram em planilhas as manutenções preventivas e corretivas que realizam nos equipamentos, móveis e utensílios. Por fim, apenas 33,3% das UANs possuem leiaute e espaço físico que permita o distanciamento entre os postos de trabalho.

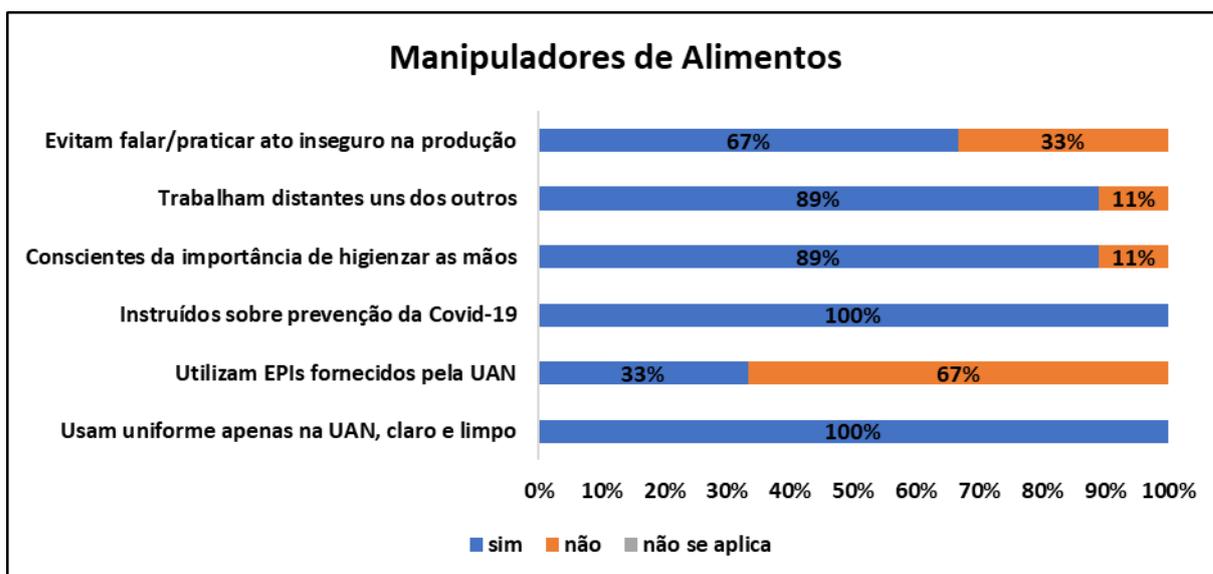
É importante ressaltar que, uma vez que o coronavírus pode permanecer viável por determinado tempo em várias superfícies, como as de mesas e equipamentos, proporcionando a contaminação continuada de manipuladores de alimento e clientes, deve-se fiscalizar rigorosamente a realização e o registro da higienização dos equipamentos, móveis e

utensílios da UAN, e, se possível, realizar escalas de trabalho diferenciadas para os manipuladores que fazem uso comum destas áreas (SOUZA, 2020).

No próximo gráfico, intitulado Manipuladores de Alimentos, são apresentados os resultados alcançados com os questionamentos sobre os hábitos pessoais e de higiene dos manipuladores de alimentos. Analisando o gráfico 8, ilustrado abaixo, pode-se perceber que alguns quesitos se encontram desconformes, precisando de correção.

Consideram-se manipuladores de alimentos todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a fonte até o consumidor (GERMANO, 2003). Os alimentos podem facilmente ser contaminados durante o processo produtivo, por isso, é fundamental que os manipuladores reforcem os hábitos higiênicos durante esse período de pandemia, mesmo sendo pouco provável que o coronavírus seja transmitido por alimentos (ANVISA, 2020c).

GRÁFICO 8 – Hábitos pessoais e de higiene de manipuladores de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

Todas as UANs (100%) revelaram ter instruído e treinado os manipuladores de alimento sobre os cuidados e meios de se prevenirem da Covid-19. Afirmam também, que os manipuladores de alimento não utilizam o uniforme por dias consecutivos, ou seja, o uniforme do manipulador é claro, usado exclusivamente na UAN, trocado diariamente e limpo.

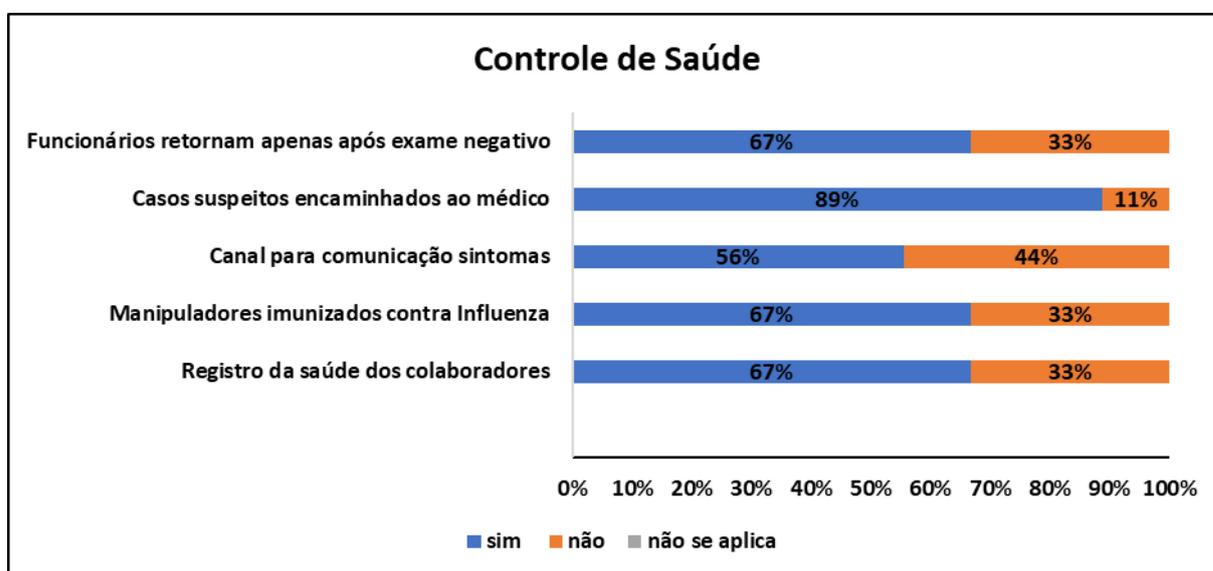
Apenas 88,9% das UANs estão em conformidade com dois importantes requisitos para a mitigação da disseminação da Covid-19: o distanciamento entre os trabalhadores nos

diversos setores da UAN; e, a conscientização dos manipuladores quanto a frequente higienização das mãos.

Já 66,7% das UANs relatam que os manipuladores evitam falar ou praticar qualquer outro ato inseguro durante a manipulação de alimentos, como tossir, espirrar, beliscar, entre outros. Por fim, apenas 33,3% das UANs fornecem e fiscalizam o uso dos EPIs, necessários à segurança dos manipuladores. Isso é preocupante, pois é obrigação da UAN proporcionar as condições necessárias para uma manipulação segura, tanto para o manipulador, quanto para o alimento. Tais informações não podem passar despercebidas, afinal, uma das mais frequentes vias de contaminação de alimentos é o manipulador e por essa razão as Boas Práticas de manipulação podem ser consideradas o alicerce de um sistema de controle de qualidade eficaz (NETO, 2003).

O gráfico 9, intitulado de Controle de saúde dos colaboradores, e ilustrado abaixo, apresenta os itens e respectivos percentuais que merecem destaque, no tocante ao quesito Controle de saúde dos colaboradores. Analisando o gráfico, pode-se perceber que existem UANs em desconformidade com as orientações apregoadas na legislação sanitária vigente.

GRÁFICO 9 – Controle de saúde dos manipuladores de alimentos de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

O cuidado com a saúde do funcionário e seu efetivo controle são fatores que influenciam na qualidade do produto final. Devido à alta transmissibilidade do coronavírus, o controle de saúde dos funcionários se tornou fundamental, pois é uma ferramenta indispensável no combate a disseminação da Covid-19 nos serviços de alimentação. Por isso

as UANs devem verificar e permitir o acesso de manipuladores saudáveis para as áreas produtivas, encaminhando ao serviço médico aqueles que possuem alguma condição adversa (NETO, 2003; SOUZA, 2020). Infelizmente, conforme demonstra o gráfico acima, apenas 66,6% das UANs entrevistadas afirmam possuir registro de saúde dos colaboradores, mesma percentagem encontrada em UANs que envidaram esforços para imunizar os colaboradores contra outra síndrome gripal, a Influenza sazonal, que possui sintomas similares ao da Covid-19 e dificulta o diagnóstico do quadro (EMBRAPA, 2020).

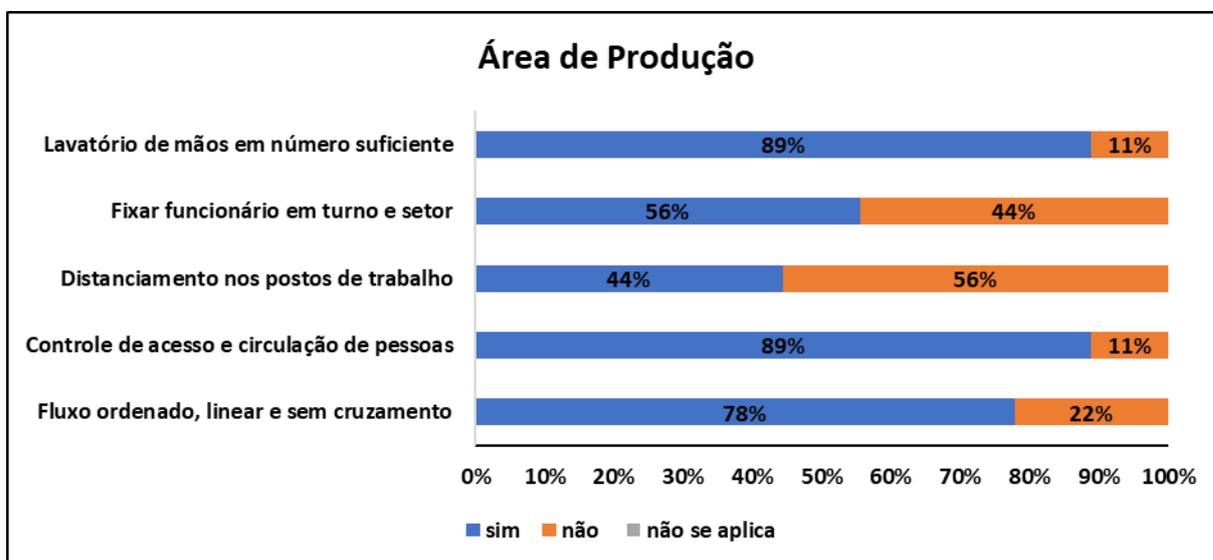
Apenas 55,6% dos serviços de alimentação participantes estabeleceram canais de entre diretoria e funcionários como ferramenta para os colaboradores comunicarem a diretoria, inclusive de forma remota, o surgimento de sintomas ou de casos de Covid-19 na família. Em 88,9% das UANs os funcionários que apresentam suspeita ou condições adversas são impedidos de trabalhar e encaminhados ao serviço médico, e 66,6% das UANs testam os funcionários ao retornarem de dispensa médica para confirmarem que o trabalhador está apto para retornar.

Os setores de uma UAN devem seguir uma linha racional de produção, obedecer a um fluxo coerente e evitar cruzamentos entre as atividades. Quando não for possível a separação de salas para cada gênero de alimento, deve-se estabelecer pelo menos uma área para manipulação de produtos crus e outra área exclusiva para a manipulação de produtos prontos (ABERC, 2015).

O gráfico 10, ilustrado abaixo, e intitulado de Área de Produção, exhibe os dados obtidos com os questionamentos sobre o leiaute, a organização e a higiene na área de produção. Ao observar o conteúdo do gráfico, se pode perceber que, medidas importantes de combate a disseminação da Covid-19, encontram-se descobertas em algumas UANs.

Ratifica-se que, uma área de produção com leiaute organizado e bem dimensionado irá favorecer o distanciamento entre os postos de trabalho, e; conseqüentemente, entre os trabalhadores. Quando o distanciamento físico entre os trabalhadores, que deve ser de pelo menos 1 metro, medidos de ombro a ombro, não puder ser alcançado, devido às limitações de espaço físico; é interessante que os profissionais sejam alocados, pelo menos, em bancadas diferentes, ou de costas uns para os outros, evitando assim, a contaminação por gotículas de saliva. O uso de máscara pelos funcionários, e o reforço dos hábitos higiênicos, contribuirão para tornar o ambiente seguro para o manipulador (SOUZA ET. AL, 2020; ANR, 2020).

GRÁFICO 10 – Condições de higiene da Área de Produção de Unidade de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

Observando o gráfico 10, pode-se perceber que 77,8% das UANs possuem um fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento. Em 88,9% delas, o acesso de pessoas para as áreas de produção é controlado, apenas manipuladores do setor acessam a área produtiva e pelo interior da UAN, nas áreas comuns, circulam apenas pessoas autorizadas. Para reduzir as chances de uma contaminação em massa, 55,6% das UANs fidelizam os manipuladores de alimento em um setor e um turno de trabalho específico, reduzindo a quantidade de contatos e de interações entre as pessoas. O distanciamento entre os trabalhadores na área produtiva é verificado em 44,4% das UANs. Por fim, 88,9% das UANs afirmam possuir lavatórios para as mãos em quantidade suficiente na área de produção, localizadas nas entradas e em pontos estratégicos.

Já, o gráfico 11, intitulado de Área de recebimento e armazenagem; e ilustrado abaixo, apresenta os dados obtidos sobre as medidas e orientações necessárias a higiene e segurança da área de recebimento e armazenamento das UANs. A predominância da cor azul no gráfico, demonstra que as UANs estão em conformidade com a legislação, e respeitam as orientações pertinentes a essa área.

Por ser uma área que recebe pessoas de fora da organização, que são os fornecedores, merecem uma atenção redobrada quanto aos critérios de segurança. A área de recebimento da UAN pode funcionar como a porta de entrada do vírus na organização (ANR, 2020)

GRÁFICO 11 – Medidas e orientações necessárias a higiene e segurança da Área de Recebimento e Armazenagem de Unidades de Alimentação e Nutrição, Brasil 2020.



Fonte: Dados da pesquisa

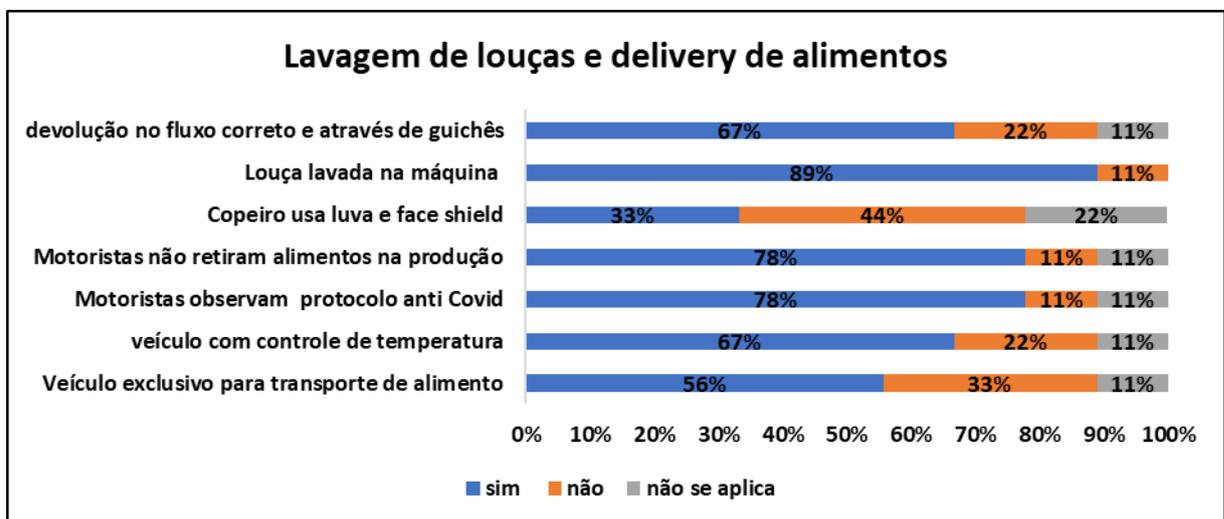
As áreas de armazenagem devem ser posicionadas para evitar a contaminação, já os alimentos devem ser acondicionados nas embalagens originais, conforme as necessidades de temperatura e umidade de cada produto. Se for necessário transferir o produto, armazenem em embalagens resistentes, etiquetadas de forma clara, com as mesmas informações do rótulo original. Quando se tratar de uma preparação, insira etiqueta contendo nome, data de fabricação e data de validade (INSTITUTO DA HOSPITALIDADE, 2004). O gráfico 11 explicita que, com relação a rotulagem e armazenamento do produto final, houve 100% de conformidade em quatro quesitos: ingredientes, matérias-primas e embalagens armazenados em ambiente adequado; embalagens armazenadas em local adequado e separadas das matérias-primas e ingredientes; utilização dos materiais respeitando a ordem de entrada e o prazo de validade; há estoque suficiente de ingredientes e matérias-primas para a produção de alimentos planejada.

Em 77,8% das UANs o critério usado para a seleção de matérias-primas, que serão encaminhadas para a área de produção, está pautado na segurança dos alimentos. Por fim, 88,9% das UANs afirmam adotar o protocolo de mitigação da disseminação da Covid-19 também no recebimento de mercadorias; e, as caixas de papelão e sacos plásticos externos à mercadoria são retirados, antes de entrarem no almoxarifado, e encaminhados para a coleta seletiva de lixo. Devido à probabilidade do coronavírus adentrar a UAN através da superfície de caixas e sacos plásticos, é relevante higienizar todos os produtos recebidos, antes de

adentrarem o almoxarifado, se não for possível, que pelo menos sejam retiradas as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor, realizando o descarte adequado antes armazenar o produto (ANR, 2020).

Atividades geralmente negligenciadas, por se localizarem nos bastidores de uma UAN, a lavagem de louças e utensílios e a entrega *delivery* de alimentos, precisam ser acompanhadas para não comprometerem a segurança dos alimentos e dos manipuladores. O gráfico 12, ilustrado abaixo, e intitulado de lavagem de louças e *delivery* de alimentos, aborda esse tópico, e demonstra mais uma vez que orientações acerca da segurança dos manipuladores não estão sendo postas em prática em algumas UANs.

GRÁFICO 12 – Lavagem de louças e *delivery* de alimentos



Fonte: Dados da pesquisa

A empresa que se propõe a distribuir ou entregar o alimento fora de sua unidade operacional, deve dispor de equipamentos e utensílios que garantam o transporte higiênico da alimentação a ser servida ou entregue. É importante que o veículo seja adequado e que as pessoas envolvidas sejam capacitadas e conhecedoras das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (ARRUDA, 2002). Quanto aos critérios de higiene no transporte de alimentos, observa-se que 55,6% das UANs utilizam veículos exclusivos para o transporte de alimentos, enquanto 66,7% das UANs utilizam veículos com controle de temperatura do alimento. Durante a pandemia, verificou-se o aumento no sistema *delivery*, ou seja, a entrega de alimentação em domicílio, já que os clientes estão impedidos de frequentarem os estabelecimentos (ABRASEL, 2020). Nesse contexto, merece atenção as condições de trabalho e saúde dos motoristas e entregadores, que podem se contaminar, caso não tomem as precauções devidas, e, também podem contaminar os profissionais que trabalham no interior

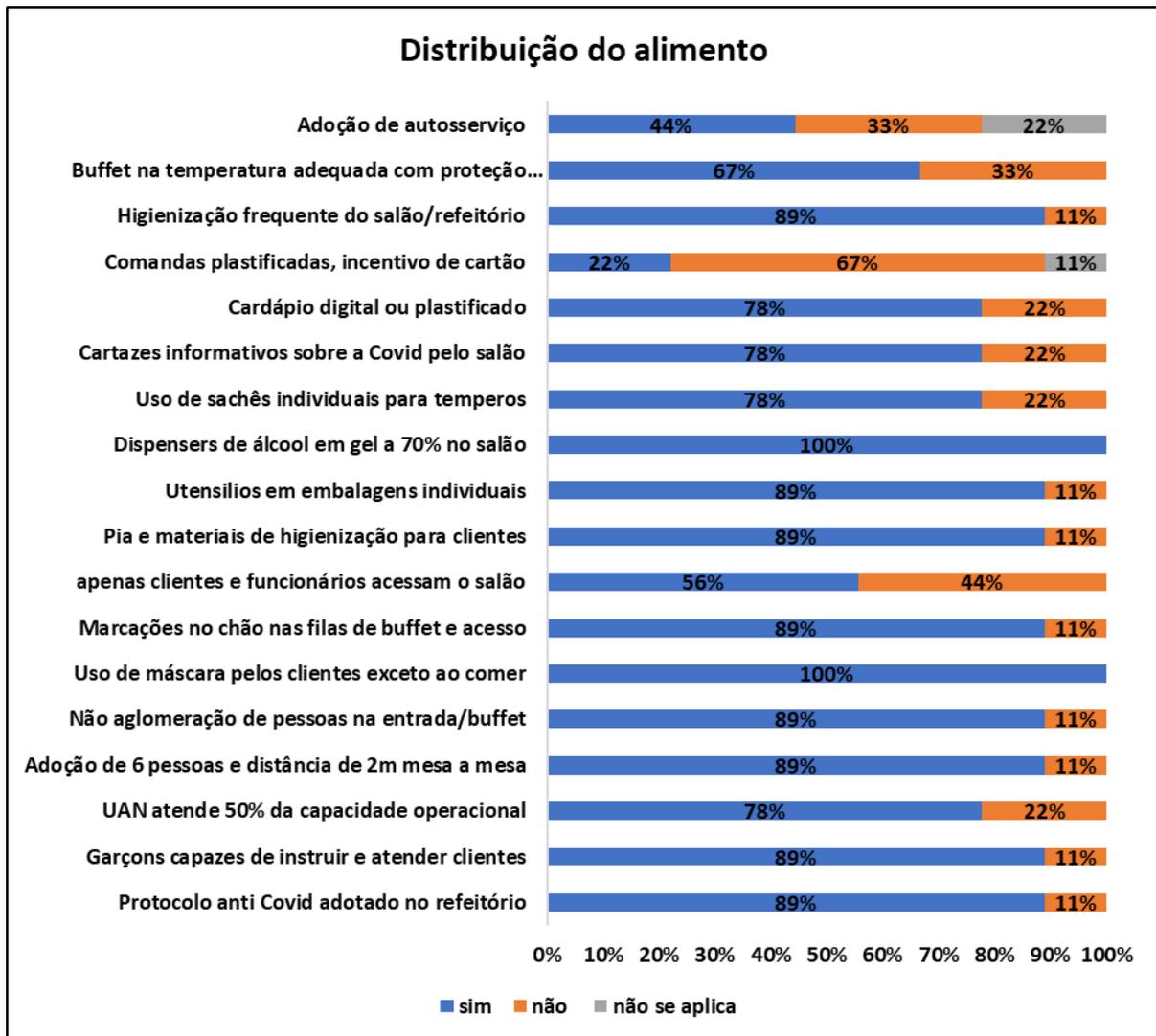
do serviço de alimentação. Logo, os entregadores e motoristas devem ser incluídos nos programas de capacitação e devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel a 70% para higienizarem as mãos após receberem dinheiro ou finalizarem as entregas. (ANR, 2020). Percebe-se que 77,8% das UANs estudadas exigem que motoristas e entregadores cumpram o protocolo de mitigação da Covid-19 e delimitam uma área de retirada das entregas, impedindo, assim, que os motoristas tenham contato físico com vários manipuladores.

Outro profissional muito exposto ao risco de ser contaminado por gotículas de saliva de portadores de Covid-19 são os profissionais que lavam os materiais usados e recolhidos do refeitório/salão, também chamados de copeiros (BRASIL, 2020a). Para minimizar as chances de contaminação em 88,9% das UANs a louça é lavada em máquinas, que reduzem o contato do profissional com o material sujo. O material sujo obedece a um fluxo correto e entra na copa por guichês de devolução em 66,7% das UANs. Infelizmente, em apenas 33,3% das UANs os copeiros usam os EPIs necessários para a função, como *face shield*, luvas de borracha e avental de plástico. Conforme ANR (2020) os utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças, com uma temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxague entre 80° e 90°. Quando não for possível, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizantes, como o álcool a 70%. Preferencialmente, devem ser lavados em água quente.

O ponto chave para o controle da disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação é refeitório/salão de distribuição de alimentos, pois é nesse ambiente que se verifica acentuado número de contato físico entre pessoas do estabelecimento e clientes da UAN. As pessoas que trabalham diretamente com o cliente são mais propícias a serem contaminadas por Covid-19, pois, no momento da alimentação, os clientes estão sem máscara, e na hora de recolher os utensílios, os garçons tocam em superfícies contaminadas pela saliva dos clientes. Logo, nessa área os cuidados devem ser redobrados, e; iniciam desde a chegada do cliente ao estabelecimento (ABRASEL, 2020b; EMBRAPA, 2020).

O gráfico abaixo, intitulado de Distribuição dos Alimentos, apresenta os dados alcançados na pesquisa acerca da adequação dos procedimentos que ocorrem nos pontos de distribuição da UAN. Como se pode perceber, algumas medidas de combate a disseminação da Covid-19 ainda estão sendo negligenciadas por algumas das UANs pesquisadas, oferecendo riscos a integridade física dos colaboradores. Os refeitórios e salões dos serviços de alimentação devem ser ambientes agradáveis, possuindo uma ventilação adequada, que evite o confinamento das pessoas e o aprisionamento do ar (ANR, 2020)

GRÁFICO 13 – Distribuição do produto final



Fonte: Dados da pesquisa

A pandemia de coronavírus modificou profundamente o sistema de restauração e consumo de alimentos fora do lar. Novas medidas e orientações foram editadas para garantir que os alimentos cheguem com segurança aos clientes. Diante desse cenário preocupante e desafiante é necessário fornecer informações corretas sobre o assunto aos clientes e adotar medidas que permitam que o estabelecimento continue funcionando e ao mesmo tempo minimizem o risco de contágio por coronavírus (ANVISA, 2020b).

Analisando o gráfico abaixo, percebe-se que 100% das UAN estudadas exigem o uso de máscara facial pelos clientes da UAN, devendo retirá-la apenas no momento de realizar a refeição, e também 100% das UANs disponibilizaram dispensadores contendo álcool em gel para os clientes do estabelecimento. Já 88,9% das UANs estão em conformidade com oito tópicos pesquisados: adoção do protocolo de mitigação da Covid-19

no refeitório/salão da UAN; garçons orientados e capazes de informar os clientes a cerca da doença e de sua prevenção; adoção de no máximo 6 pessoas por mesa e distanciamento de pelo menos dois metros entre as mesas; adoção de medidas que evitem a aglomeração de pessoas na entrada do estabelecimento e diante dos *buffets*; utilização de fitas ou marcações no chão para assegurar distanciamentos nas filas de caixa, do *buffet* ou de acesso do refeitório; disposição de pias e dos materiais necessários para higienização de mão; embalagem individual para os talheres e demais utensílios de uso dos clientes; e higienização frequente do refeitório/salão de distribuição. Já 77,8% das UANs estão em conformidade com os tópicos descritos a seguir: diminuição da quantidade de comensais para 50% da capacidade operacional; uso de temperos individuais em sachês; utilização de cartazes informativos sobre prevenção e sintomas da Covid-19 fixados em local visível pelos clientes; utilização de cardápio digital ou plastificado, pois permite higienização após o uso.

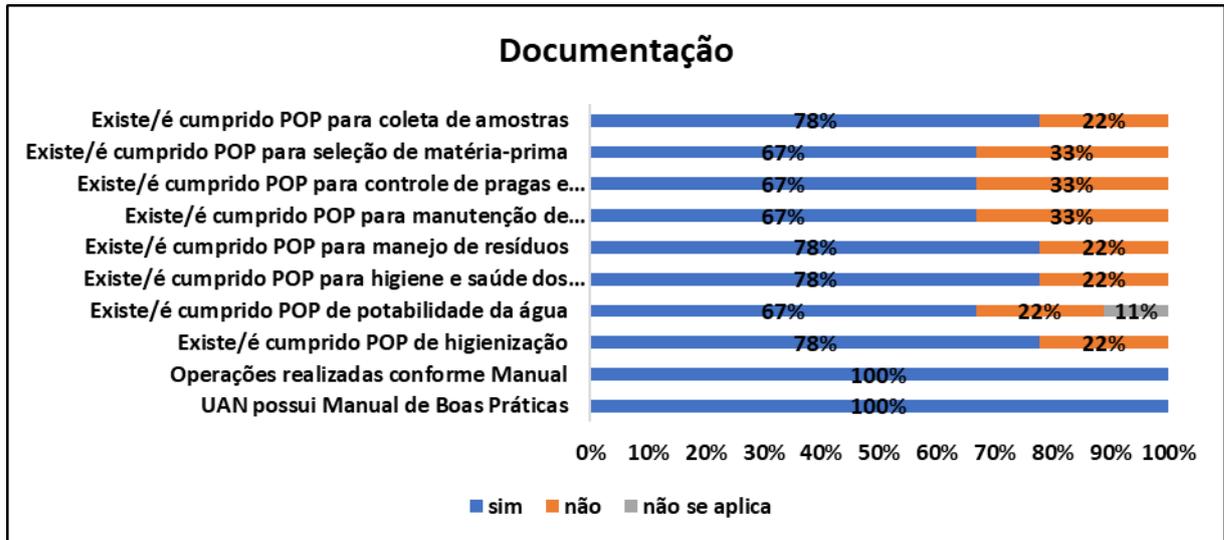
Apenas 66,7% das UANs afirmam manter o buffet/balcão térmico na temperatura correta e protegido por abas de vidro, que evitam a contaminação por saliva de comensais que conversam enquanto se servem. Em 55,6% das UANs o acesso ao refeitório/salão é permitido apenas para clientes e funcionários. Por fim, 44,4% dos estabelecimentos adotam o autosserviço, quando os próprios clientes se servem no buffet. Conforme ANR (2020) os estabelecimentos devem verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir os contatos com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente.

Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido (ANVISA, 2004).

O gráfico 14, intitulado de Documentos da UAN, e, ilustrado abaixo, apresenta os dados obtidos com relação a existência, ou não, da documentação que registra os procedimentos adotados pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Os principais documentos são o Manual de Boas Práticas de fabricação de Alimentos (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Observando o gráfico abaixo, pode-se perceber que algumas UANs estão em desconformidade com a legislação, já que não possuem todos os documentos necessários, devendo, por isso, buscarem a regularização.

GRÁFICO 14 – Documentação da UAN



Fonte: Dados da pesquisa

Conforme o gráfico acima, todas as UANs investigadas (100%) possuem e seguem o Manual de Boas Práticas nas operações que realizam. Quanto a existência e utilização de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), eles são encontrados e cumpridos nas UANs estudadas nas seguintes proporções: POPs para higienização das instalações, para higiene e saúde dos colaboradores, para manejo de resíduos e para coleta de amostras (77,8%); POPs para potabilidade da água, para manutenção de equipamentos, para controle de pragas e vetores e para seleção de matérias-primas e ingredientes (66,7%). De forma geral, as BPFs e os POPs são compostos por procedimentos e ações que visam prevenir ou reduzir a contaminação dos alimentos e podem ser aplicados em diferentes níveis dentro da UAN (TONDO e BARTZ, 2019)

Apesar de terem sido encontradas algumas desconformidades, tanto em relação à Legislação de Boas Práticas, quanto em relação às normativas de mitigação à Covid-19, deve-se ressaltar que, os serviços de alimentação estudados estão acima da média de adequação, encontrada na maioria dos estabelecimentos inspecionados. O fato de as UANs possuírem o Manual de Boas Práticas, os POPs e um nutricionista como responsável técnico, já as coloca em um patamar diferenciado. Também, não se pode negar que, devido à dinâmica das operações e ao grande número de funcionários envolvidos no processo, é extremamente complexo manter um restaurante institucional com todos os itens em conformidade. O que não se quer dizer, que esse ideal não deva ser buscado.

7 CONCLUSÃO

Após aplicação da Lista de Verificação e análise dos dados obtidos, percebe-se que as UANs, através de seus Responsáveis técnicos e funcionários, conhecem as orientações e medidas editadas pelos órgãos de fiscalização para mitigar as chances de disseminação da Covid-19 em serviços de alimentos. Contudo, muitas dessas orientações não foram transformadas em práticas pelas UANs participantes da pesquisa.

A aplicação da Lista de Verificação revelou ainda, que muitos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, já preconizados pela legislação sanitária vigente, ainda se encontram descobertos nas UANs pesquisadas, devendo por isso, serem reforçados e corrigidos, conforme cada caso. Reitera-se que, todo e qualquer procedimento de segurança que se deseja implementar em uma UAN, seja segurança do alimento produzido ou da saúde dos colaboradores, perpassam pelas Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, sendo inconcebível, por exemplo, querer implementar orientações de mitigação à Covid-19, sem alinhar e reforçar as BPF do estabelecimento

Esse vírus, que possui uma alta taxa de transmissibilidade, e pode persistir por horas ou dias, a depender da superfície, da temperatura, da umidade e do ambiente, não resiste as práticas de higienização ou desinfecção preconizadas na legislação de Boas Práticas, eficientes também contra uma série de outras doenças. Assim sendo, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene, monitorando a execução não só das novas orientações de mitigação ao coronavírus, mas também os procedimentos de Boas Práticas na Fabricação de Alimentos (MINISTÈRIO DA SAÚDE, 2020a)

Pode-se concluir que essa pesquisa alcançou o objetivo traçado, pois, usando como referência a Lista de Verificação de Boas Práticas anexa a RDC-216, elaborou uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em tempo de pandemia, que pode ajudar o Responsável técnico de um estabelecimento a se adequar aos, já preconizados, procedimentos de Boas Práticas, enquanto coloca em prática as novas orientações de mitigação da Covid-19.

REFERÊNCIAS

- ABERC – Associação brasileira das empresas de refeições coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 11ª ed. Aberc: São Paulo, 2015.
- ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia prático sobre como lidar com o problema em bares e restaurantes**. Brasília, DF: ABRASEL, 2020. Disponível em: [As recomendações e cuidados para uma reabertura com segurança - Bares & Restaurantes \(abrase.com.br\)](http://abrase.com.br). [Acesso em: 7 jul. 2020].
- ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **As recomendações e cuidados para uma reabertura com segurança**. Brasília, DF: ABRASEL, 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1gnSFdzF42fjpyKsoB6Ran7BLMiSgW4xo/view>. [Acesso em: 7 jul. 2020].
- ANR – Associação Nacional de Restaurantes. **Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes Pós-Covid-19**. Brasília: Associação Nacional de Restaurantes; 2020 [acesso 07 set. 2020]. Disponível em: <https://anrbrasil.org.br/covid-19/>.
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFISDIRE4/ANVISA**. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; [acesso 20 jun. 2020]. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/2192201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-479c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437
- ANVISA. 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. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2020 [acesso 20 jun. 2020]. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AL/Artigos/NT%2018.2020%20-%20Boas%20Pra%CC%81ticas%20e%20Covid%2019-1.pdf>.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica nº 05/2020 GVIMS/GGTES. **Orientações para a Prevenção e Controle de Infecções pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2) em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI)**. Brasília, 24 de março de 2020. Acesso 24 mar. 2020. Disponível em: <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/alertas/item/nota-tecnica-n-05-2020-gvimsggtes-anvisa-orientacoes-para-a-prevencao-e-o-controle-de-infecoes-pelo-novocoronavirus-sars-cov-2-ilpi>.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília. 2004. 14p.
- ARRUDA, Gillian Alonso. **Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.

BRASIL. Ministério da Economia. **Portaria Conjunta nº 19, 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 nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano e laticínios. Brasília-DF, 19 de junho de 2020. [Acesso 5 jul. 2020]. Disponível em: [Portaria Conjunta SEPRT/MS/MAPA nº 19 DE 18/06/2020 \(normasbrasil.com.br\)](https://normasbrasil.com.br/SEPRT/MS/MAPA_nº_19_DE_18/06/2020).

BRASIL. Ministério da Economia. **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). Brasília-DF, 19 de junho de 2020. [Acesso 5 jul. 2020]. Disponível em: [Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020 - Anup](#).

BRASIL. Ministério da Defesa. **Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2015.** Aprova o regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD – 42 – R - 01 2015.

DIVISA – Diretoria de Unidade de Vigilância Sanitária Estadual. Governo do Estado do Piauí. **Recomendação Técnica nº 004/2020 Novo Coronavírus:** Orientações para unidade de alimentação e nutrição (UAN) dos serviços de saúde visando conter a transmissão do SARS CoV-2 (Covid-19). Teresina-Pi 5 abr. 2020. [Acesso 8 jul. 2020]. Disponível em: [COVID-19_RT_004.2020_UAN_DIVISA_05.04.2020.pdf \(saude.pi.gov.br\)](https://saude.pi.gov.br/COVID-19_RT_004.2020_UAN_DIVISA_05.04.2020.pdf).

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Coronavírus: cuidados na produção, no processamento e no consumo de hortaliças.** [Acesso 22 mai. 2020]. Disponível em: [Artigo - Coronavírus: cuidados na produção, no processamento e no consumo de hortaliças - Portal Embrapa](#).

FIOCRUZ – Fundação Oswaldo Cruz. **Plano de Contingência da Fiocruz diante da pandemia da doença pelo SARS-Cov-2 (Covid-19):** v.1. 2020. versão 1.4, de 22 de abril de 2020. Rio de Janeiro, 2020. 83 p. il Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_corona_final_2020. [Acesso em 13. Mar. 2020].

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos:** fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GODOY, Rossana Catie Bueno de; VIANA, Eliseth de Souza; OLIVEIRA, Luciana Alves de; GASPARINI, Virginia Afonso; FRAGOSO, Marta Francisca de Fátima. **Guia básico de higiene doméstica para a prevenção da Covid-19 e outras doenças.** Curitiba-Pr: Edição dos Autores, 2020. 50 p. Disponível em: [Guia básico de higiene doméstica para a prevenção da Covid-19 e outras doenças. - Portal Embrapa](#). [acesso em: 15 dez. 2020].

INSTITUTO DA HOSPITALIDADE. **Servsafe:** Princípios Básicos de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Qaulitymark, 2004.

LANNES, Marcelo. Legislação em Tempos de Pandemia: atividade legislativa durante a Gripe Espanhola e da Pandemia do Covid-19 – Lições não aprendidas. JUSBRASIL. Disponível em: [Legislação em Tempos de Pandemia \(jusbrasil.com.br\)](https://jusbrasil.com.br). [acesso em: 15 ago. 2020].

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. 2a ed. – Porto Alegre: Sulina, 2019. 400 p.

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus Disease (COVID-19)**. 15 de out. 2020. Disponível em: [https:// Coronavirus disease \(COVID-19\) \(who.int\)](https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-(covid-19)). [Acesso em: 24 nov. 2020].

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS
CHECK LIST BPF EM TEMPOS DE PANDEMIA – INSPEÇÃO
ADAPTADO DA LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Resolução nº 216/2004 da Anvisa e novo protocolo de mitigação da disseminação do coronavírus

NÚMERO: /ANO			
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ / LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:		7-FAX:
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Compl.:
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:		17-PRODUÇÃO MENSAL:	
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19-NÚMERO DE TURNOS:	
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:	
23-RESPONSÁVEL LEGAL / PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			

<p>24-MOTIVO DA INSPEÇÃO:</p> <p><input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA</p> <p><input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO</p> <p><input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO</p>			
<p><input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA</p> <p><input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA</p> <p><input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA</p> <p><input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO</p> <p><input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA</p> <p><input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO</p> <p><input type="checkbox"/> OUTROS</p>			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
PROTOCOLO DE MITIGAÇÃO DA COVID-19			
Direção observa e faz cumprir as orientações constantes do novo protocolo de mitigação da disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação, editado pelos órgãos de saúde pública.			
Orientações divulgadas e disponíveis para consulta de trabalhadores e suas representações.			
Informações disponibilizadas aos clientes através do site do serviço de alimentação na internet ou em outras mídias sociais da empresa.			
Adoção de home office para funcionários pertencentes ao grupo de risco, como idosos, hipertensos e diabéticos.			
Adoção de medidas que distribuam a equipe de trabalho ao longo do dia, como flexibilização do horário de trabalho, adoção de turnos e escalas diferenciadas, além da possibilidade de trabalho remoto para funções administrativas.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.			
1.1 A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações é independente, não comum a outros usos.			
1.2 O dimensionamento da edificação e instalações são compatíveis com todas as operações. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. São mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.			
1.4 As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica.			
1.5 As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permitam seu fechamento.			
1.6 As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.			
1.8 A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
1.9 As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
1.10 A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.			

1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos são registradas e realizadas conforme legislação específica.			
1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. São mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas são dotadas de fechamento automático.			
1.13 As instalações sanitárias possuem lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
1.14 Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. São mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
1.16 São realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.			
1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
1.18 Apenas os manipuladores de alimento acessam as áreas de produção			
1.19 Antes de acessarem a UAN, os colaboradores passam por triagem e medição de temperatura corporal.			
1.20 Adoção de medidas que evitem a aglomeração de trabalhadores, visitantes ou clientes na entrada e saída do estabelecimento.			
1.21 Uso obrigatório de máscara para qualquer pessoa que acesse a UAN.			
1.22 Existência de dispensadores contendo álcool a 70% nas portas de acesso para funcionários e clientes da UAN.			
1.23 Suspensão temporária da necessidade de assinatura em pontos de acesso e listas de chamada para evitar o compartilhamento de canetas e de outros objetos.			

1.24 Corrimões de escada, botões de elevador, trincos de porta e demais superfícies de alto toque frequentemente higienizadas.			
1.25 Adoção de medidas que conscientizem os colaboradores e clientes a evitarem conversar em ambientes restritos e fechados.			
1.26 Presença de cartazes informativos quanto aos procedimentos de lavagem das mãos, às medidas de prevenção ao contágio de Covid-19 e os sintomas comuns a doença.			
1.27 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.28 Existência de bebedouro com torneira, favorecendo a utilização de copos, em vez de jato d'água direto à boca.			
1.29 Controle do fluxo de entrada e saída dos colaboradores para evitar aglomeração.			
1.30 Adoção de medidas que conscientizem os colaboradores a evitarem o compartilhamento de objetos de uso pessoal.			
1.31 Adoção de medidas que conscientizem os colaboradores a manterem o distanciamento social de pelo menos um metro no interior dos vestiários, evitando beijos, abraços, apertos de mãos e conversações desnecessárias.			
2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	SI M	NÃO	NA(*)
2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.			
2.2 As caixas de gordura são periodicamente limpas.			
2.3 As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente,			
2.4 A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
2.5 Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.			
2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			

2.8 Cartazes informativos sobre prevenção e sintomas da Covid-19 espalhados pelo interior do estabelecimento.			
2.9 Existência de pedilúvios para higienização de calçados e botas na entrada das áreas de produção, contendo hipoclorito de sódio.			
2.10 Adoção de divisórias com altura mínima de 1,5 metro quando a estrutura física do local ou a natureza do trabalho não permitir o distanciamento seguro entre os trabalhadores ou entre esses e os clientes/comensais.			
2.11 As portas que possuem trincos, como as dos setores administrativos do serviço de alimentação, e as janelas que possuem puxadores, recebem higienização frequente nas superfícies muito tocadas. Outras superfícies muito tocadas como botões de elevador e corrimões de escadas são higienizadas constantemente.			
2.12 Adoção de medidas que limitem a ocupação de elevadores e ambientes restritos, favorecendo o distanciamento social e a não aglomeração de pessoas.			
2.13 Instalação de pia para higienização das mãos na entrada do vestiário de visitantes, ou disponibilização de dispenser contendo álcool em gel a 70%.			
2.14 Instalação de dispensadores de álcool em gel a 70% em pontos estratégicos da área de produção, onde não seja possível a instalação de pia.			
2.15 Tomadas e interruptores de alto toque higienizados frequentemente com produto saneante adequado.			
2.16 Preferência por ventilação natural, quando possível, possibilitando a troca constante de ar do recinto, trazendo ar limpo do exterior.			
2.17 Reunião de colaboradores e pausas psicofisiológicas realizadas ao ar livre ou em ambientes arejados e ventilados.			
2.18 Pias de acionamento manual, puxador da tampa da máquina de gelo, torneiras do bebedouro e outras superfícies hidráulicas de alto toque higienizados frequentemente.			
2.19 Disponibilidade de sanitizantes e desinfetantes que atendam aos critérios de eficácia para uso contra SARS-CoV-2. Estes são usados de acordo com as instruções do rótulo para limpar e desinfetar os equipamentos após o uso.			
2.20 localizadas de modo que minimize o contato face a face, favorecendo, na medida do possível, pelo menos uma distância de 1,80 m entre trabalhadores, clientes e visitantes.			
2.21 De uso individual, desfavorecendo o compartilhamento de utensílios e ferramentas durante o turno de trabalho, ou pelo menos, que sejam higienizados antes de trocar de mãos.			
3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SI M	NÃO	NA(*)
3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. Existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			

3.2 Existe o controle químico empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SI M	NÃO	NA(*)
4.1 É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. A potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
4.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.			
4.4 O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Esta livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, os registros das operações são mantidos.			
4.5 Pias de acionamento manual, puxador da tampa da máquina de gelo, torneiras do bebedouro e outras superfícies hidráulicas de alto toque higienizados frequentemente.			
5. MANEJO DOS RESÍDUOS	SI M	NÃO	NA(*)
5.1 O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.			
5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual.			
5.3 Os resíduos são freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.			
6. MANIPULADORES	SI M	NÃO	NA(*)
6.1 O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica.			
6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.			

6.3 Os manipuladores têm asseio pessoal, apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim.			
6.4 Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
6.5 Os manipuladores não fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.			
6.6 Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas estão curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.			
6.7 Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação é comprovada mediante documentação.			
6.8 Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.			
6.9 Colaboradores orientados a lavar as peças do uniforme em separado das roupas de seus familiares; conscientes dos riscos de retornarem para casa portando peças do uniforme, bem como dos riscos de reutilizar o uniforme sujo no dia seguinte.			
6.10 Fixação de cartazes informativos sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene. Funcionários treinados sobre o procedimento correto de higienização das mãos.			
6.11 Utilização adequada de máscara nas áreas de manipulação de alimentos e administrativas, com trocas constantes a cada três horas, ou quando estiverem úmidas ou sujas.			
6.12 Colaboradores conscientes quanto a proibição de beliscar alimentos ou levar uma colher a boca e retorná-la à panela.			
6.13 Manipuladores de alimentos orientados a não portarem aparelhos celulares no interior das áreas de produção.			
6.14 Incentivo e registro de manipuladores vacinados contra síndromes gripais.			
6.15 Existência de canal de comunicação onde os colaboradores podem informar voluntariamente, inclusive de forma remota, o surgimento de sintomas compatíveis com a Covid-19.			
6.16 Orientações e medidas protetivas editadas pelas autoridades de saúde pública estão sendo colocadas em prática, como triagem e aferição de temperatura de funcionários e clientes.			
6.17 Colaboradores que apresentam sintomas compatíveis com a Covid-19 são encaminhados ao atendimento médico, podendo ser afastados por			

até 14 dias.			
6.18 Colaboradores afastados por motivo de suspeita ou confirmação de Contaminação por Covid-19, ao retornarem ao trabalho, apresentam exame comprobatório de caso negativo de Covid-19.			
6.19 Colaboradores que atuam em contato direto com o público usam máscara de proteção facial tipo <i>face shield</i> .			
6.20 Colaboradores treinados quanto ao procedimento de uso, higienização, acondicionamento e descarte de Equipamento de Proteção Individual – EPI.			
6.21 Profissionais responsáveis pela triagem ou pré-triagem dos trabalhadores, os trabalhadores da lavanderia (área suja) e que realizam atividades de limpeza em sanitários e áreas de vivências recebem diariamente EPIs higienizados, de acordo com os riscos a que estejam expostos.			
6.22 Realização de treinamento e capacitação sobre as formas de prevenção do contágio da Covid-19 em serviços de alimentação, bem como, atualização constante de procedimentos e da situação da pandemia.			
6.23 Responsável técnico capacitado para colocar em prática as novas medidas de proteção à disseminação da Covid-19 editadas pelas autoridades públicas e de saúde.			
7. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	SIM	NÃO	NA(*)
7.1 Os serviços de alimentação especificam os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação.			
7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa. São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.			
7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.			
7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente. É determinada a destinação final dos mesmos.			
7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Estão adequadamente acondicionados, identificados e respeitam o prazo de validade.			
7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.			

7.7 Caixas de papelão e sacos plásticos podem estar contaminados, por isso são conduzidos ao lixo reciclável por colaborador treinado e portando os EPIs necessários.			
7.8 Durante o recebimento de matérias-primas são observadas as medidas que evitam a contaminação por Covid-19 de manipuladores de alimentos e funcionários de empresas fornecedoras: uso de máscara, distanciamento, agendamento prévio, poucas pessoas envolvidas.			
7.9 Contato prévio com os fornecedores de matéria-prima e de produtos de higiene para garantir estoque suficiente para realização das operações do serviço de alimentação.			
8. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO.	SI M	NÃO	NA(*)
8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.			
8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.			
8.3 Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.			
8.7 Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.			
8.8 O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).			
8.9 A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			
8.10 Para os alimentos submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, instituem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.			
8.11 Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.			

8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.			
8.13 O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.			
8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento.			
8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).			
8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias. Quando utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.			
8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada.			
8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.			
8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			

8.21 Controle da circulação e acesso do pessoal. Proibido as pessoas circularem por áreas do serviço de alimentação da qual não façam parte.			
8.22 Fluxo de produção marcado por placas, fitas no chão e bancadas separadas para minimizar o contato face a face e favorecendo o distanciamento de pessoas nos postos de trabalho.			
8.23 Restrição no número de funcionários em ambientes fechados, incluindo cozinhas, salas de descanso e escritórios, a fim de manter uma distância mínima de 1,80 m entre as pessoas.			
8.24 Equipes de trabalho definidas com os mesmos funcionários por turno e por setores.			
9. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO.			
9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.			
9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas.			
9.3 Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
9.4 Motoristas e entregadores adotam as medidas de segurança e combate a disseminação da Covid-19. Motoristas usam máscaras e portam álcool em gel durante as entregas.			
9.5 Motorista e entregadores não adentram a área de produção, existe uma área de expedição de mercadorias para evitar que contaminações externas entrem nas áreas produtivas.			
9.6 Motoristas e entregadores adotam as medidas de segurança e combate a disseminação da Covid-19. Motoristas usam máscaras e portam álcool em gel durante as entregas.			
10. EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO AO CONSUMO.	SI M	NÃO	NA(*)
10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.			
10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis. .			

10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada.			
10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido. .			
10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.			
10.8 Medidas de segurança e combate a disseminação da Covid-19 são adotadas no refeitório/salão do serviço de alimentação.			
10.9 Funcionários conscientes e treinados para instruir e atender os clientes com segurança.			
10.10 Serviço de alimentação atendendo 50% de sua capacidade operacional, dividindo a clientela em horários programados, ou agendando horário de atendimento para não ultrapassar o limite estabelecido pelas autoridades públicas.			
10.11 Restrição de no máximo seis pessoas por mesa. Distanciamento de um metro entre as pessoas na mesa; e de dois metros entre uma mesa e outra.			
10.12 Adoção de medidas que evitem aglomerações de pessoas na entrada do salão, no buffet e no caixa de pagamento.			
10.13 Uso de máscara. Permitida a retirada durante a realização da refeição.			
10.14 Marcações no chão para indicar a posição de cada pessoa na fila do buffet e do caixa de pagamento, de modo que, favoreça o distanciamento social.			
10.15 Somente clientes e funcionários autorizados acessam o salão do serviço de alimentação. Entregadores delivery retiram os alimentos em área específica.			
10.16 Área disponível para higienização das mãos dos clientes, contendo pia com acionamento automático, sabonete antisséptico, papel toalha, álcool em gel a 70% e lixeira com tampa de acionamento por pedal.			
10.17 Pratos, copos e talheres higienizados e protegidos para evitar o contato e a contaminação por saliva. Talheres e guardanapos acondicionados em embalagens individuais.			
10.18 Dispensadores de álcool em gel a 70% colocados na entrada do salão ou em locais estratégicos, como próximo ao caixa, para assegurar a			

higienização das mãos.			
10.19 Utilização de sachês individuais com temperos e condimentos, como sal, açúcar, ketchup, manteiga para evitar o compartilhamento de recipientes.			
10.20 Cartazes informativos fixados na parede para alertar os clientes sobre os sintomas, medidas de prevenção e regulamentações de funcionamento editadas pelas autoridades públicas. Enfatizando a importância da etiqueta respiratória.			
10.21 Adoção de cardápio digital ou físico plastificado, pois facilitam a higienização.			
10.22 Utilização de comandas plastificadas e higienizadas a cada uso. Incentivo ao pagamento com cartão de crédito ou débito e máquina de cartão embalada por filme plástico.			
10.23 Higienização frequente do refeitório/salão. Mesas higienizadas logo após o uso. Não utilização de toalhas de mesa e capas de cadeira; quando usadas, trocadas entre um cliente e outro. Buffets, balcões térmicos e superfícies de alto toque constantemente higienizadas.			
10.24 Buffets e balcões térmicos mantidos na temperatura ideal e providos de barreira contra saliva. O autosserviço é evitado, mas quando utilizado, há disponibilidade de luvas plásticas descartáveis para que os clientes se sirvam e troca/higienização frequente de colheres e pegadores. Proibição de conversações nas proximidades do buffet.			
10.25 Manipulador de alimentos que porciona a refeição para o cliente executa exclusivamente essa função, permanecendo em silêncio e estando protegido por <i>face shield</i> , luvas, avental, e gorro. Esse manipulador não adentra a área de produção para buscar a reposição de alimentos.			
10.26 Higienização frequente de carrinhos de transporte de alimentos e utensílios.			
10.27 Uso de luvas de borracha, máscaras tipo <i>face shield</i> , avental de plástico, toucas e botas de borracha. Copeiros treinados em procedimentos de limpeza e utilização de saneantes.			
10.28 Materiais entregues através de guichê de devolução, adotando fluxo que não favoreça a contaminação dos alimentos e o contato físico entre copeiros e clientes.			
10.29 Utensílios higienizados por máquinas de lavar louças, utilizando água quente e saneantes regulamentados pela Anvisa. Uma vez higienizados, são embalados e acondicionados em local seguro.			
11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO.			
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	SI M	NÃO	NA(*)
11.1 Os serviços de alimentação dispõem de Manual de Boas Práticas. Esse documento está acessível aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.			
11.2 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias.			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	SI M	NÃO	NA(*)

11.3 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contêm informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.			
11.4 O POP descrito está sendo cumprido.			
11.5 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento apresenta comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação.			
11.6 O POP descrito está sendo cumprido.			
11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório especificam as informações, mesmo quando realizado por empresa terceirizada, apresentam certificado de execução do serviço.			
11.8 O POP descrito está sendo cumprido.			
11.9 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores contemplam as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Especificam os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene é descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.			
11.10 O POP descrito está sendo cumprido.			
12. RESPONSABILIDADE	SIM	NÃO	NA(*)
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos está comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
<p>Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos de alimentação, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.</p>	
<p>() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens</p>	
E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e assinatura do responsável	Nome e assinatura do responsável
Matrícula:	Matrícula:
F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
<p>_____</p> <p>Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	
LOCAL:	DATA: ____/____/____