

PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EM RAZÃO DA PANDEMIA
DA COVID-19

SEDUC
Secretaria de Estado
da Educação



É POR
VOCÊ
QUE A
GENTE
FAZ

ÍNDICE

1. Introdução	03
2. Contextualização.....	05
3. Prevenir é melhor que tratar a doença.....	06
4. Higiene dos alimentos: qual a sua importância?	10
5. É possível alimentar na escola sem contaminação?.....	10
6. Os cuidados começam no recebimento e no preparo dos alimentos	11
7. Chegou a hora da refeição	15
8. Alimentados, os cuidados continuam	17
Considerações finais	24

01 INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou situação de emergência em Saúde Pública, devido à disseminação do novo Coronavírus - COVID-19, reiterada pelo Decreto nº 9.653, de 19 abril de 2020, que dispõe sobre estado de calamidade e de emergência de saúde pública. Nesse contexto, a alimentação é uma das grandes preocupações do Estado de Goiás, por entender que se trata de um direito social estabelecido no Artigo 6º, da Constituição Federal Brasileira.

Por esse motivo, o poder público deve adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, ou Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

Nesse sentido, a OMS chama a atenção para o fato de as Unidades Escolares terem de desenvolver distintos mecanismos para conseguirem alcançar o objetivo de minimizar a possibilidade de disseminação do vírus, tais como instalações de barreiras sanitárias em pontos estratégicos, monitoramento da temperatura corporal, fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para alunos e servidores, tais como máscaras, luvas adequadas às tarefas, óculos de proteção, avental e touca.

Todos esses cuidados estão minuciosamente descritos no Guia de Implementação, publicado no site www.seduc.go.gov.br e enviado às Coordenações Regionais de Educação, bem como às Unidades

Escolares da rede pública de ensino do Estado de Goiás. Além disso, somam-se a esse documento os protocolos específicos de segurança da alimentação escolar, a fim de viabilizar a entrega do alimento ao estudante, isento de qualquer tipo de contaminação, garantindo, assim, o fornecimento de uma refeição de qualidade para todos os alunos.

Como parte desse poder público, a Seduc, por meio da Superintendência de Organização e Atendimento Educacional e da Gerência de orientação e articulação das coordenações Regionais e Alimentação Escolar, multiplica os cuidados com os alimentos que devem chegar ao estudante, livres de qualquer tipo de contaminação e, por isso, apoia e orienta as unidades escolares no sentido de colocar em prática os protocolos de biossegurança para alimentação escolar.

02 CONTEXTUALIZAÇÃO

Há pouco, as idas e vindas dos estudantes às escolas eram regulares e, nela, tinham a liberdade de transitar por todos os espaços físicos, tomar refeições, compartilhar utensílios e alimentos, sem muita preocupação. Mas, veio a pandemia e, como um passe de mágica, alterou essa rotina e limitou os locais onde habitualmente frequentavam, distanciou os alunos das escolas, dos colegas, dos professores, da sua rotina dentro e fora delas.

Entretanto, ainda que todas essas alterações tenham sido provocadas pela pandemia, as pessoas continuaram precisando ir às compras, usufruir de serviços públicos, ir a hospitais, a bancos, enfim às ruas, agora, com outros comportamentos, outros hábitos, outros modos de agir. Então, foi preciso reaprender a viver, e, por essa razão, segmentos sociais especializados no enfrentamento a pandemias e na segurança em favor da vida expediram orientações que modificaram os comportamentos da humanidade e nortearam os cuidados consigo mesmo e com o Outro, tais como as que estão impressas no Guia de Implementação.

E, sendo a escola um lugar de aglomeração e um lugar onde os afetos aproximam, sobretudo, os estudantes e os profissionais da educação no dia a dia, o retorno a esse espaço precisou ser reorganizado para recebê-los, com maior segurança. Nesse ínterim, o modelo híbrido de educação, cuja prática associa os momentos presenciais e remotos, surge como uma boa estratégia para o retorno às aulas e, assim, favorece segurança na medida em que os cuidados são rigorosamente seguidos e monitorados, inclusive com a alimentação realizada na escola. Logo, a prática de distribuição das refeições por autosserviço cede lugar às medidas que se seguem no item 7, deste documento.

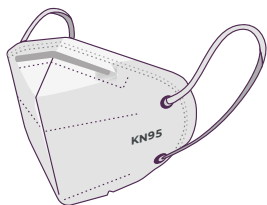
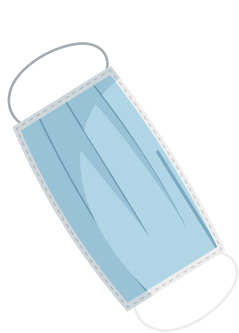
03 PREVENIR É MELHOR QUE TRATAR A DOENÇA

Não é mais novidade o fato de que as unidades escolares precisam se reorganizar, ressignificar os espaços de circulação e o modo de as pessoas viverem e conviverem dentro dos muros da escola, dada a facilidade de transmissão do vírus que ocorre pelo ar ou por contato com secreções contaminadas, como gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro, contato com a boca, nariz ou olhos. Sendo assim, é necessário chamar a atenção dos estudantes, servidores da educação e família para a necessidade de prevenir contra a contaminação do vírus, a partir das seguintes práticas:

- Qualquer sintoma que o funcionário tenha, ele deverá comunicar imediatamente a escola e ir ao médico em busca de diagnóstico.
- Afastamento do trabalho. Conforme a Portaria nº 356/2020, o médico pode adotar medidas de isolamento do funcionário com suspeita de coronavírus, por um prazo máximo de 14(quatorze) dias, que poderá ser estendido por igual período conforme resultado laboratorial.
- Vacinação contra gripe, é desejável que todos os funcionários recebam, a fim de prevenir ocorrências de influenza, que podem ser confundidas com a infecção pelo coronavírus.

A ESCOLA DEVERÁ FORNECER ÀS MERENDEIRAS:

Reforço no estoque de equipamentos de proteção individual (EPI) para trabalhadores



- Máscaras;
- Luvas e Aventais Descartáveis;
- Touca.

- Máscaras, pelo menos duas, pois é recomendado que troque a cada 3 horas.

TREINAMENTO

- Todos os funcionários devem ser treinados para os procedimentos corretos de prevenção, higiene e a rotina de trabalho, antes do retorno às aulas. Em todos os trabalhos coletivos os procedimentos deverão ser atualizados;
- Deverão receber também por e-mail, por aplicativo ou até impresso todos os procedimentos a serem efetuados desde o momento que entramos na escola;
- A escola deverá ter diversos cartazes nos seus respectivos ambientes, como imagens, esclarecendo o procedimento de cada um deles.

ROTINA PARA TRANSPORTE PÚBLICO:

1. Usar máscaras dentro do transporte público ;
2. Evitar tocar mucosas do nariz, boca e olhos.

ROTINA AO CHEGAR NO TRABALHO:

1. Aferir a temperatura;
2. Higienizar adequadamente as mãos;
3. A merendeira deverá levar uma “muda de roupa” para utilizar no ambiente de trabalho;
4. Colocar outra máscara para trabalhar e touca para o cabelo. O uso de máscara e touca é obrigatório durante toda a jornada de trabalho.

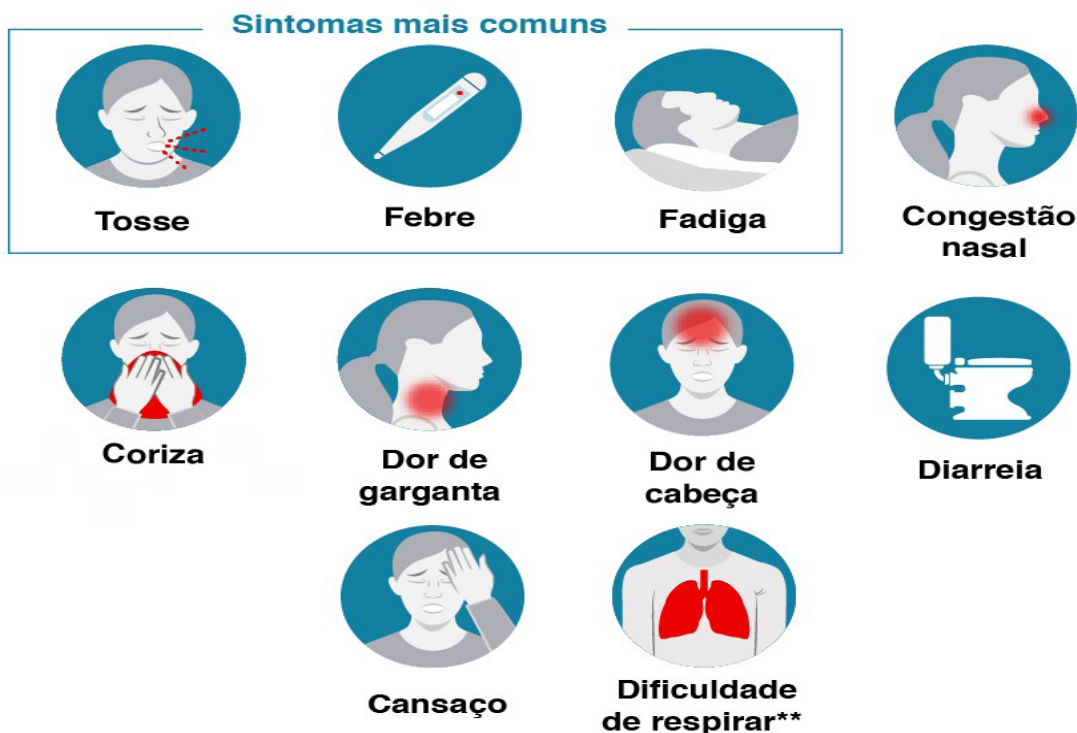
ROTINA DURANTE O TRABALHO:

1. Lavar frequentemente as mãos;
2. Sempre que houver mudanças de atividades, higienizar as mãos e o avental;
3. Manter um espaço de 1 metro do outro;
4. Todo o ambiente deve estar bem ventilado, com janelas e ventiladores (lembre-se de que o ventilador nunca deve estar em funcionamento durante o preparo dos alimentos, apenas no momento de higienização da cozinha);
5. A cada três horas, trocar sua máscara (ou antes deste prazo caso fiquem úmidas).

ROTINA AO SAIR DO TRABALHO

1. Separe suas máscaras retirando-as pelas hastes e leve para lavar de acordo com as orientações. Se forem descartáveis, os funcionários devem ter consciência com relação ao descarte de equipamentos de proteção individual para evitar contaminação secundária;
2. Lavar as mãos, retirar o uniforme, guardando-o dentro de um saco plástico, antes de ir embora do trabalho;
3. O uniforme, as máscaras, o avental e o sapato devem ser higienizados;
4. Sendo seguidas essas medidas de prevenção, é possível evitar a instalação e disseminação do vírus, cujos sintomas da contaminação devem ser imediatamente tratados:

Sintomas da covid-19*



*Pessoas infectadas não necessariamente apresentam todos os sintomas. Em alguns casos, podem não ter nenhum deles.

**Caso apresente este sintoma, procure um hospital ou serviço de saúde.

Fonte: Organização Mundial da Saúde.

04 HIGIENE DOS ALIMENTOS: QUAL A SUA IMPORTÂNCIA?

Covid-19 é uma doença que precisa de um agente hospedeiro para se instalar e sua transmissão está diretamente relacionada ao contato com um objeto infectado ou com pessoas portadoras do vírus. Entretanto, por se tratar de um novo vírus, não há estudo científico que comprove a contaminação por meio de consumo dos alimentos. Diante dessa incerteza, a adoção de procedimentos para manuseio dos alimentos torna-se necessária. Sendo assim, as boas práticas na manipulação de alimentos são processos de extrema importância, pois, quando seguidas as orientações formalizadas pela Agência de Vigilância Sanitária, a transmissão de doenças passíveis de contaminação alimentar torna-se praticamente nula. Portanto, é preciso desenvolver hábitos seguros para a aquisição dos produtos alimentícios, para o manuseio e o preparo dos alimentos.

05 É POSSÍVEL ALIMENTAR NA ESCOLA SEM CONTAMINAÇÃO?

É possível que a alimentação na unidade escolar seja feita, desde que o acolhimento dos estudantes seja uma prática diária na escola, no sentido de tomar os cuidados preconizados no Guia de Implementação, formulado pela Seduc e publicado no

endereço eletrônico: www.seduc.go.gov.br, além de enviado às Coordenações Regionais e às Unidades Escolares da rede pública de ensino do Estado de Goiás.

As merendeiras deverão ser capacitadas e sensibilizadas quanto à seriedade dos procedimentos que serão realizados no dia a dia do preparo das refeições, com os devidos registros em uma lista de presença e, se possível, registro fotográfico. Devem ser afixados os documentos comprobatórios do treinamento e as orientações sobre higienização das mãos e dos alimentos, próximo à cozinha e à entrada da Unidade Escolar.

06 OS CUIDADOS COMEÇAM NO RECEBIMENTO, NO PREPARO E NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

RECEBIMENTO

Cada unidade escolar tem a liberdade para definir um espaço adequado para o recebimento dos alimentos, oportunizando o distanciamento entre os trabalhadores e os protocolos de higiene do local antes e após a chegada dos produtos, bem como um lugar seguro e que tenha estrutura arejada para guardá-los.

Durante o preparo dos alimentos, a estrutura da cozinha deverá permitir o distanciamento mínimo de um metro entre as cozinheiras.

Na hora da distribuição das refeições, a equipe da cozinha deve

usar máscara e luvas descartáveis, fazendo a entrega dos alimentos, juntamente com os talheres para limitar o contato. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), durante todo o período de trabalho dos funcionários que lidam diretamente na cozinha.

- O gestor ou CAF deverá disponibilizar um local separado apenas para o recebimento dos produtos alimentícios (que não seja na cozinha ou estoque), para a sua correta higienização;
- Os fornecedores não devem entrar na cozinha ou estoque;
- O responsável em receber os alimentos, preferencialmente outros que não sejam as merendeiras, também devem usar proteção para o atendimento;
- Pacotes de alimentos industrializados com arroz, feijão e macarrão devem ser limpos com um pano com álcool em gel. Também serve água e sabão;
- Embalagens flexíveis podem ser limpas com papel toalha e álcool 70%;
- Produtos em recipientes vedados, com os enlatados, por exemplo, podem ser limpos embaixo da torneira com água e sabão;
- Quando o alimento possuir duas embalagens, descarte a embalagem externa antes de guardar o produto;
- Alimentos *in natura*, como frutas, legumes, verduras e hortaliças devem ser higienizados com água sanitária, uma colher de sopa para cada 1 litro de água. Mergulhe os alimentos e deixe por cerca de 15 minutos. Depois, lave-os novamente em água corrente. Se forem conservados na geladeira e longe do contato com produtos não higienizados, é suficiente fazer esse processo

uma única vez.

- Após finalizar a higienização de embalagens e alimentos, higienize as superfícies utilizadas com água e sabão/detergente e aplique álcool 70% ou solução clorada.

PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- O pré-preparo constitui no tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente e não deve ultrapassar 30 minutos. Caso o uso seja imediato, retornar para a geladeira em vasilhame protegido por plástico ou tampa limpos e/ou esterilizados;
- Realize a higienização de superfícies e utensílios após manipular alimentos crus (MS 2020);
- Cozinhe bem os alimentos. A maioria dos microrganismos causadores de doenças transmitidas por alimentos são sensíveis ao calor (MS 2020);
- Evite que os alimentos cozidos entrem em contato com os crus, pois isto impede a contaminação cruzada. Alimentos prontos e armazenados na geladeira devem ser aquecidos antes do consumo (MS 2020);
- No retorno às aulas, o número de alunos será reduzido, portanto os auxiliares que não trabalhem exclusivamente com a alimentação escolar (ou seja, que também realizam a limpeza da Unidade Escolar) não poderão executar nenhum tipo de atividade relacionada ao lanche escolar;
- Lembre-se de que, a todo momento, devemos usar máscaras

descartáveis e trocá-las a cada 3 horas, touca e luvas. Caso saia do ambiente de manipulação, pré-preparo ou preparo lave bem as mãos, utilize álcool em gel 70% para colocar novas luvas. O uso da luva não impede que as mãos deixem de ser lavadas.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- Todos devem ter lavado as mãos de forma adequada ou higienizar com álcool 70% antes de entrar no refeitório e/ou quando forem se alimentar;
- Usar touca, máscara e luvas para servir, mesmo quando a preparação individual já saiu da Área de Produção;
- Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos, evitando a exposição por longos períodos;
- Servir os alimentos no momento do consumo, mantendo-os aquecidos, quando se fizer necessário, durante todo o período;
- A manipulação e distribuição do lanche deverá ser realizada exclusivamente pela merendeira e auxiliares;
- Caso seja utilizado o refeitório para o lanche, deve-se intercalar os alunos, não podendo sentar um em frente ao outro, nem lado a lado, respeitando o distanciamento adequado;
- No momento de consumo do lanche no refeitório, a distribuição deverá ser feita por sala de aula;
- Após a saída de um grupo, o refeitório deverá ser totalmente higienizado para a entrada do próximo grupo (mesas, cadeiras, chão);

- Organize as filas dos lanches seguindo a distância segura de 1 metro entre os alunos (demarque o chão para auxiliar o posicionamento), exija que os mesmos estejam utilizando máscaras;
- Caso o lanche seja servido em sala de aula, a refeição deverá ser entregue ao aluno, pela merendeira e auxiliares;
- No momento da refeição, os alunos devem retirar as máscaras com cuidado e descartar. Caso seja de pano, deverá ser trocada por uma limpa e armazenada em saco plástico (enviado pela família);
- Reforce com o alunado a necessidade e importância da higienização das mãos com água, sabão e álcool em gel, antes e após as refeições.

07 CHEGOU A HORA DAS REFEIÇÕES

Os educadores devem orientar, supervisionar/monitorar a higienização das mãos, o uso de máscaras e o respeito ao distanciamento entre os estudantes durante todo o tempo destinado às refeições. A escola deve garantir também a organização de horários para que as turmas não se encontrem nas dependências da escola, assim, é preciso sinalizar as rotas de circulação espacial, a delimitação de lugares na fila, a marcação entre mesas e a constante higienização do espaço na hora das refeições.

No momento em que o estudante vai se hidratar, garrafinhas e copos devem ser utilizados, individualmente. Os bebedouros devem ser limpos frequentemente, pois já se sabe que o vírus é transmitido por gotículas e outras secreções que saem da boca e nariz de uma pessoa doente ou que esteja contaminada e não apresente sintomas (portador assintomático).

Assim, ao organizar os locais de alimentação, as escolas devem:

- Dar preferência para ambientes abertos ou ventilados;
- Fazer escalonamento, não permitindo o contato entre os grupos;
- Não utilizar a modalidade de self service;
- Garantir a higienização das mãos antes e após a alimentação e o uso dos bebedouros;
- Durante a merenda, o aluno não poderá ficar um em frente ao outro e compartilhar seus objetos e seus alimentos;
- Os bebedouros devem ser utilizados apenas com garrafinhas ou copos individuais;
- Fica proibido o uso pelo contato direto com boca;
- Não encostar as garrafinhas e os copos no bebedouro;
- Disponibilizar álcool em gel 70% ao lado dos bebedouros, para higienização das mãos.

08 ALIMENTADOS, OS CUIDADOS CONTINUAM...

RECOLHIMENTO DO KIT DO ALUNO

Os kits do aluno (prato, talheres, cumbuca e copo) deverão ser depositados em recipientes, contendo água e sabão. Uma funcionária da cozinha - devidamente equipada com touca, máscara e luvas - deverá fazer o recolhimento desses kits e levá-los para serem higienizados.

DESCARTE E MANEJO DOS RESÍDUOS

Os resíduos, restos de alimentos e materiais descartáveis da Alimentação Escolar, devem ser depositados em coletores de resíduos no local de sua origem (área de produção/ cozinha);

Os resíduos contaminados ou com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus, como por exemplo, resto ingesta, aquele que sobrar no prato dos alunos, devem ser colocados em sacos resistentes e descartáveis, devidamente fechados. Na impossibilidade de uso de um saco resistente, se possível, descartar em dois sacos plásticos. E o descarte deve ser feito em contentores de resíduos. Essas medidas controlam os fatores de risco para prevenir a disseminação da doença e a redução de risco de contaminação e contágio do COVID-19.

HIGIENIZAÇÃO DO KIT DO ALUNO (PRATOS, TALHERES, COPO E CUMBUCAS)

A higienização de pratos, talheres e canecas merece uma atenção especial. O responsável por essa tarefa de manipular utensílios sujos deve utilizar luvas durante a higienização, para não entrar em contato com resto de comida e copos com saliva. Toda a equipe deve ser orientada a lavar bem as mãos antes de ofertar pratos, talheres e copos limpos aos alunos, evitar contato com itens já higienizados.

DESINFECÇÃO: Imergir por 15 minutos em água fervente ou clorada, na proporção de (1 colher de sopa rasa) de água sanitária em 1 litro de água. Ou ainda, borrifar com álcool 70%. Não é preciso enxaguar. Lembre-se de que resíduo de detergente ou solução desinfetante representa contaminação química.

SECAGEM: Deixar secar naturalmente, em local apropriado, para evitar a recontaminação; não é permitido fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos.

ARMAZENAMENTO: Em local separado e isolado da área de processamento, em armários com ventilação de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos. Os utensílios já higienizados não devem entrar em contato com os sujos.

HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos (geladeira, liquidificador entre outros), bem como os utensílios (talheres, louças, panelas, tábuas de corte e quaisquer outros) deverão ser higienizados diariamente ou após o uso, da seguinte forma:

1. Retirar o excesso de sujeira e/ou recolher os resíduos;
2. Lavar com água e detergente neutro;
3. Enxaguar bem com água corrente;
4. Aplicar desengordurante ou qualquer outro produto quando preciso;
5. Enxaguar bem com água corrente;
6. Borrifar álcool 70%;
7. Secar naturalmente.

Os panos e materiais de limpeza (utensílios) utilizados nos sanitários e vestiários são de uso exclusivo dessas áreas. A lavagem completa (processo de higienização com água corrente) é realizada somente nos horários em que os servidores não estiverem manipulando os alimentos, ou seja, FORA DE HORÁRIO DE PRODUÇÃO. Durante o pré-preparo e processamento, realizar a higienização úmida, ou seja:

1. Imergir o pano no balde com detergente e passar no piso;
2. Enxaguar o pano utilizado no balde com água limpa;
3. Passar sobre o piso, repetindo a ação até retirar todo o detergente.

A HIGIENIZAÇÃO DO PANO DE LIMPEZA ACONTECERÁ DA SEGUINTE FORMA:

Deve-se esfregar o pano de limpeza para a retirada de sujidades com solução detergente, após desinfetar com solução clorada (água sanitária ou hipoclorito de sódio) e deixar secar em local apropriado. As esponjas devem ser higienizadas diariamente, com uso de solução detergente e desinfecção em solução clorada por 15 minutos ou fervura por 5 minutos (BRASIL 2004).

ORIENTAÇÕES GERAIS QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

Procedimentos de higiene aplicam-se a todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios da cozinha da Unidade Escolar, no intuito de minimizar a contaminação física, química ou biológica dos alimentos.

ESCLARECIMENTOS

Alvejantes: qualquer substância com ação química, oxidante ou redutora, que exerce ação branqueadora, porém não possui ação sanitizante (BRASIL 2004). **Detergentes:** é um produto destinado à limpeza de superfícies e tecidos através da diminuição da tensão superficial (BRASIL 2004).

Lavagem: procedimento que envolve a utilização de água, detergente e ação mecânica para melhor remoção das sujidades (BRASIL 2004).

Solução clorada: soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio ou cálcio, com teor de cloro livre entre 2,0% a 2,5%, durante o prazo de validade (BRASIL 2004).

PRODUTOS QUÍMICOS PARA DESINFECÇÃO

O preparo da solução clorada 200 ppm e do álcool 70° GL para desinfecção do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios está descrito na Tabela 1 e na Tabela 2.

Tabela 1 - Preparo da SOLUÇÃO CLORADA 200 ppm

PRODUTO	DILUIÇÃO
Água Sanitária 2,0% a 2,5% de cloro livre	100 ml de água sanitária em 10 litros de água
Validade da solução: 6 horas. A solução clorada deve estar em contato com a superfície por, no mínimo, 15 minutos, sendo obrigatória a etapa de enxágue.	
A aquisição do álcool 70° GL é realizada através de fornecedores de produtos químicos homologados. Na impossibilidade de compra, procede-se o preparo desta solução conforme tabela abaixo.	

Tabela 2 - Preparo do ÁLCOOL 70° GL

PRODUTO	DILUIÇÃO
Álcool etílico 92,8° INPM ou 96° GL	Adicionar 330 ml de álcool em 1 litro de água
Validade da solução preparada na Unidade: 24 horas	
Nota: colocar o álcool 70° GL em borrifadores identificados ou, quando aplicável, utilizar um tipo de “válvula” que se encaixa na embalagem original do álcool. Preferencialmente, adquirir o álcool 70° GL pronto para uso.	

**TODA A COZINHA E ÁREAS AFINS
DEVERÃO SER HIGIENIZADAS AO
FINAL DO DIA**

1. Maçanetas de Portas e janela
2. Chão, mesas e cadeiras;
3. Paredes e corrimão;
4. Cozinha;
5. Estoque;
6. Refeitório.

NOS ESPAÇOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DEVERÃO CONSTAR

1. Cartaz explicativo de orientações;
2. Nas pias, instruções de como lavar as mãos;
3. Álcool líquido para mesas, cadeiras, etc.;
4. Álcool gel para mãos;
5. Orientações no chão para demonstrar o distanciamento necessário.

BEBEDOUROS

1. Todos devem utilizar garrafa de água, copos e/ou canecas individuais, que deverão ser levados para casa todos os dias. O contato direto com a boca está proibido.

COZINHA

1. Intensificar o uso de avental, porque esse vestuário não poderá sair de dentro da cozinha;
2. Usar as máscaras constantemente, com troca a cada 3 horas;
3. Higienizar a porta da geladeira, armários, torneiras, com frequência;
4. A cozinha deve ter uma barreira de acrílico aumentando a proteção, somente um espaço para passar o alimento;
5. Evitar o uso do balcão térmico, caso o utilize, este deverá estar protegido e apenas uma pessoa servirá o alimento.

BOAS PRÁTICAS QUANTO À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara de proteção facial e luvas, com rigorosa higiene das mãos, ou outras medidas equivalentes. Muito cuidado, pois, as luvas de silicone não são resistentes ao calor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e nutrição, fez-se necessária a apresentação de recomendações para que o estudante tenha seus direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, como pressuposto. Sendo assim, considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares e a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, este Protocolo Alimentar reforça o compromisso de cada profissional da educação em contribuir para o desenvolvimento de estratégias que assegurem os direitos humanos, no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações dentro da unidade escolar que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#hospitais-referencia>. Acesso em: 13 de agos. 2020.

OPAS. Folha informativa - COVID-19 (doença causada pelo novo coronavírus). Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875. Acesso em: 13 de agos. 2020.

EXPEDIENTE

RONALDO RAMOS CAIADO

GOVERNADOR DO ESTADO
DE GOIÁS

LINCOLN TEJOTA

VICE-GOVERNADOR DO
ESTADO DE GOIÁS

APARECIDA DE FÁTIMA GAVIOLI SOARES PEREIRA

SECRETÁRIA DE ESTADO DA
EDUCAÇÃO

PATRÍCIA MORAIS COUTINHO

SUPERINTENDENTE
DE ORGANIZAÇÃO E
ATENDIMENTO EDUCACIONAL

TEREZILDA LUIZ DA SILVA

GERENTE DE ORIENTAÇÃO
E ARTICULAÇÃO DAS
COORDENAÇÕES REGIONAIS
E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SEDUC
Secretaria de Estado
da Educação



ORGANIZADORES

CAMILA TAVARES

NUTRICIONISTA

LORRAN ABRANTES

NUTRICIONISTA

**NATHALIA DE SOUZA
MARTINS**

NUTRICIONISTA

**RAFAELLY PEREIRA
DOS SANTOS**

NUTRICIONISTA

**FLÁVIA CRISTIANE
PIRES E SILVA**

ENGENHEIRA DE ALIMENTOS

**MÁRCIA MARIA
MAGALHÃES BORGES**

ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA
E REVISÃO TÉCNICA

**ALEXANDRA RITA AP.
AR. DE SOUZA**

DIAGRAMAÇÃO E PROJETO
GRÁFICO

SEDUC
Secretaria de Estado
da Educação



**É POR
VOCÊ
QUE A
GENTE
FAZ**

SEDUC
Secretaria de Estado
da Educação



**É POR
VOCÊ
QUE A
GENTE
FAZ**

GOVERNO DO ESTADO