

MANUAL

Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios recomendadas para a retomada das atividades das escolas de ensino fundamental e médio e de jovens adultos no estado do Rio de Janeiro



1ª Edição

**Rio de Janeiro - RJ
Julho 2020**



Subsecretaria de
Vigilância em Saúde

Secretaria de
Saúde



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Copyright © 2020

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total dessa obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da área técnica. A SUVISA, igualmente, não se responsabiliza pelas ideias contidas nessa publicação.

Elaboração, distribuição e informações:

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ

Alex Bousquet

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Rua México, 128 - Centro / Rio de Janeiro - RJ

Home page: www.saude.rj.gov.br

Redação:

Assessoria da Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

Helen Keller Saraiva e Silva Barreto

Coordenação de Apoio as Ações em Vigilância Sanitária - CAAVS

Sandra Helena M. da Costa

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos - CVFA

Werner Moura Ewald

Divisão de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres - DVIAC

Alessandra Georgia Carrazedo Torres

Grupo Técnico de Trabalho Temático:

Ina Lucia Bahri de Oliveira Penna - Nutricionista

Jacqueline Toledo Hosken - Nutricionista

Jussara de Moura Salgado - Nutricionista

Revisão Técnica:

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Ambiental - SVEA

Mário Sergio Ribeiro

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	4
RECOMENDAÇÕES PARA A RETOMADA DAS ATIVIDADES NO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	5
Recomendações gerais.....	6
Recomendações quanto à disposição da sala de aula.....	8
Recomendações quanto à biblioteca.....	8
Procedimentos a serem adotados na identificação de um caso suspeito.....	9
ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA	9
Normas Gerais.....	9
Funcionários.....	10
Saúde do trabalhador.....	10
Higiene e conduta pessoal.....	12
Refeitório.....	14
Preparação dos alimentos.....	14
Organização do refeitório e distribuição de refeições.....	14
Cuidados que os usuários do refeitório devem ter.....	16
Cantinas.....	16
Limpeza e Desinfecção.....	17
Bebedouros.....	18
AR CONDICIONADO	19
Introdução.....	19
Manutenção dos sistemas de ar condicionado.....	19
Qualidade do ar nas escolas.....	20
Renovação de ar externo nas escolas.....	20
Densidade de ocupação nas salas de aula.....	21
Filtros de ar externo e interno dos ambientes.....	21
Monitoramento da qualidade do ar.....	21
Periodicidades de limpeza e sanitização.....	22
Sanitizantes utilizados.....	23
Ventilação natural nas salas de aula com janela.....	23
Climatização das salas de aula sem janela.....	23
Recomendações finais dos sistemas de ar condicionado.....	24
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25
ANEXO I - CARTAZ SOBRE AFASTAMENTO SOCIAL, ETIQUETA E LAVAGEM DE MÃOS	27
ANEXO II - CARTAZ SOBRE ETIQUETAS RESPIRATÓRIAS	28

INTRODUÇÃO

A Superintendência da Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 8º, do Decreto-Lei nº 214, de 17 de julho de 1975, preparou esse material

CONSIDERANDO a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a necessidade de atender as recomendações da OMS, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria nº. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO as recomendações da OMS, divulgadas em 27 de fevereiro de 2020, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19) no ambiente de trabalho;

CONSIDERANDO a classificação pela OMS, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no estado do Rio de Janeiro;

CONSIDERANDO o pedido da OMS para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia do novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a publicação do Decreto nº 46.973 de 16 de março de 2020, que “Reconhece a situação de emergência na saúde pública do Estado do Rio de Janeiro em razão do contágio e adota medidas de enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus (COVID-19), e dá outras providências”.

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Superintendente de Vigilância Sanitária

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro
(SES-RJ)

RECOMENDAÇÕES PARA A RETOMADA DAS ATIVIDADES NO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que causa infecções respiratórias e, em 11 de março de 2020, foi considerada uma pandemia pela OMS.

De acordo com a OMS, a maioria dos pacientes com COVID-19 (cerca de 80%) podem ser assintomáticos e cerca de 20% dos casos podem requerer atendimento hospitalar.

A doença manifesta-se predominantemente por quadro respiratório agudo, caracterizado por sensação febril ou febre, acompanhada de tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória, o que é chamado de síndrome gripal.

A principal forma de disseminação do coronavírus conhecida até o momento é de pessoa para pessoa.

O meio de contaminação é por meio das mãos, que tocam nas superfícies contaminadas com as gotículas expelidas pelas pessoas infectadas e que depois são levadas aos olhos, à boca ou ao nariz inadvertidamente, sem que fosse feita a higiene das mãos.

Qualquer pessoa que tenha contato próximo (de 1 m a 1,5 m) com alguém com sintomas respiratórios está em risco de ser exposta à infecção. A transmissão do coronavírus pode ocorrer de forma continuada de pessoa para pessoa.

Embora medidas emergenciais como a suspensão das aulas tenham sido importantes no combate à disseminação do novo coronavírus, faz-se necessário um planejamento de volta às aulas gradual e articulado para que sejam adotadas medidas de desinfecção, limpeza dos ambientes e cuidados com a higiene pessoal.

O sucesso das medidas depende da colaboração de todos na comunidade escolar e dos responsáveis, que, ao identificarem que crianças e adolescentes estão apresentando sintomas de síndrome gripal e/ou síndrome gripal respiratória, não devem permitir que frequentem a escola. O mesmo é recomendado para jovens e adultos.

Sugerimos à comunidade escolar a adoção de medidas de prevenção ao contágio e disseminação do contágio da COVID-19 no ambiente escolar. Essas medidas estão em consonância com as preconizadas pela OMS e com as adotadas pela União Europeia.

Na observância pela comunidade escolar de que é inviável para o funcionamento da escola adotar as medidas recomendadas nesse manual, sugerimos que seja aplicado um regime de ensino remoto, com períodos de atividades presenciais, para que seja preservada a saúde da comunidade escolar e de seus familiares.

A direção de cada unidade escolar deve elaborar, antes do início das atividades letivas em regime presencial se iniciarem, plano de contingência para o retorno das atividades das

escolas de ensino fundamental, médio e de jovens adultos em relação à COVID-19.

Este plano deve ser específico para cada unidade escolar e contemplar as seguintes medidas, de acordo com as atividades e áreas envolvidas:

Recomendações gerais

- a) O transporte escolar deve manter as janelas abertas para permitir a renovação do ar interior.
- b) A **higiene das mãos é uma das medidas mais importante para o controle de doenças**. Os funcionários das cantinas e refeitórios devem higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:



ao chegar à escola



após utilizar os sanitários



após tossir, espirrar ou assoar o nariz



após tocar no piso ou outra superfície não higienizada



antes e após o lanche



após manusear dinheiro



antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las

- c) Garantir o cumprimento da obrigatoriedade de utilização de máscaras para acesso e permanência dos funcionários docentes e não docentes e pelos alunos, de acordo com a legislação vigente, **devendo ser observada a necessidade de troca de máscaras a cada 2 horas**.
- d) Deve-se lavar as mãos sempre que: chegar a Escolar, após tossir, espirrar ou assoar o nariz; após utilizar os sanitários, quando interromper uma atividade e iniciar outra, após manusear dinheiro ou cartões de banco, transporte ou metrô, antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las. Na impossibilidade de lavar as mãos, higienizá-las com álcool em gel 70%.
- e) Atividades de Educação Física, Artes e correlatas devem ser realizadas mediante cumprimento do **distanciamento mínimo de 1m a 1,5m entre os alunos**, preferencialmente ao ar livre, e sem uso de equipamentos ou materiais compartilhados.

- f) Disponibilizar informação facilmente acessível a toda a comunidade escolar, por meio da **afixação de cartazes** em locais visíveis sobre a correta higienização das mãos, de acordo com o preconizado pelo Ministério da Saúde, a importância da etiqueta respiratória e da obrigatoriedade do uso da máscara;



- g) Incentivar a **adoção de etiquetas respiratórias e a lavagem de mãos com água e sabão ou higienização com álcool em gel 70%** após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara. A secagem de mãos deve ser feita com papel toalha;

- h) Os intervalos ou recreios devem ser feitos com revezamento de turmas em horários alternados, respeitando o distanciamento mínimo de 1 m à 1,5 m entre os alunos, para evitar aglomerações;
- i) Todas as superfícies podem ser fonte de contaminação, mas o risco deste contágio varia conforme a frequência de manipulação, de toque ou de utilização;
- j) As superfícies com maior risco de contaminação são as de toque frequente, ou seja, as superfícies manipuladas ou tocadas por muitas pessoas e com muita frequência ao longo do dia. São exemplos destas superfícies: maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones celulares, teclados e mouses de computadores, principalmente quando usados por várias pessoas, botões de elevadores, torneiras de lavatórios, botões de descarga, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, dinheiro, controles remotos, entre outros. Essas superfícies devem ser higienizadas com mais frequência, de acordo com a rotina e a viabilidade, que deverá constar no Plano de Contingência.
- k) Recomenda-se a instalação de dispensadores de álcool em gel 70% nos ambientes em que estejam presentes esses itens citados acima, lembrando-se do acesso fácil aos cadeirantes e às pessoas com necessidades especiais;
- l) A limpeza deve ser sempre úmida, nunca varrer superfícies a seco. Usar produtos saneantes e de limpeza comuns, de uso doméstico, adequados e devidamente regula-

mentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Nota Técnica nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA - Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID-19, ou a que a vier substituir, devendo ser a frequência de limpeza do chão de no mínimo duas vezes ao dia;

- m) Disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), máscaras, luvas descartáveis, óculos e touca, necessários para as atividades executadas pelos funcionários, principalmente quando envolver as atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos ou livros e aferição de temperatura.
- n) A limpeza deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:
- Paredes e teto (se aplicável);
 - Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
 - Instalações sanitárias;
 - Chão é o último a ser limpo.
- o) Recomenda-se que a brinquedoteca e outras salas/áreas com materiais de difícil higienização e controle sejam fechadas para evitar o acesso de alunos, incluindo ambientes sem ventilação natural ou artificial.

Recomendações quanto à disposição da sala de aula

A sala de aula deve garantir uma ocupação do espaço entre alunos e alunos/docentes, de maneira a garantir o distanciamento físico de, no mínimo, 1 m a 1,5 m;

As mesas devem ser dispostas junto das paredes e janelas o máximo possível, de acordo com a estrutura física das salas de aula;

As mesas devem estar dispostas na mesma orientação, evitando que os alunos fiquem de frente uns para os outros;

Deve-se privilegiar uma renovação frequente do ar, preferencialmente, pela manutenção das janelas e portas abertas.

Recomendações quanto à biblioteca

As bibliotecas, se forem abertas, devem adotar as seguintes medidas, apenas para entrega e retirada de livros:

O bibliotecário deve estar usando luvas descartáveis para receber os livros;



Os livros devolvidos devem ficar acomodados em estante separada e própria para esse fim;

Os livros devolvidos devem permanecer nessa estante por um período de cinco dias, não podendo ser emprestados nem colocados no acervo antes desse prazo;

Terminado o prazo de cinco dias, devem ser higienizados na parte externa com álcool 70% e papel toalha, estando prontos para serem emprestados de novo ou direcionados para reincorporação ao acervo.

Procedimentos a serem adotados na identificação de um caso suspeito

Mediante a **identificação de um caso suspeito de gripe** (se detectado no estabelecimento de ensino), este deve ser encaminhado para a área de isolamento previamente definida e feito contato com o responsável.

Para o detalhamento das ações, sugerimos o contato junto à Vigilância Epidemiológica do município para o apoio do desenho do fluxo quando da existência de caso sintomático respiratório.

ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA

As escolas são fundamentais para o desenvolvimento e o bem-estar de crianças e adolescentes e fornecem a instrução acadêmica, habilidades sociais e emocionais, segurança, nutrição confiável, terapia física, de fala e de saúde mental e oportunidades de atividade física, entre outros benefícios.

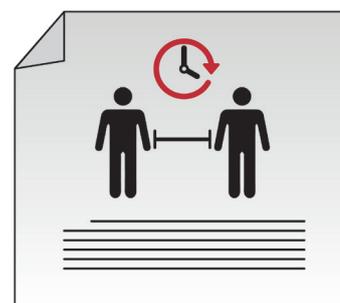
Além de apoiar o desenvolvimento educacional de crianças e adolescentes, as escolas desempenham um papel crítico na abordagem da desigualdade racial e social.

O objetivo desta orientação é apoiar a educação, a saúde pública, a liderança local e os profissionais de saúde envolvidos na comunidade escolar que colaborem com as escolas na criação de políticas para a reinserção escolar, promovendo a saúde geral de crianças, adolescentes, funcionários e comunidades, e sejam baseadas nas evidências disponíveis.

Normas Gerais

Deve ser elaborado um plano de distribuição de alimentos que diminua o contato entre as pessoas.

Também devem ser estabelecidos novos horários de lanche/almoço para as diversas turmas, a fim de evitar grandes aglomerações de alunos e funcionários da escola.



Os funcionários devem receber treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos, cuidados para a prevenção da transmissão da COVID-19, e outros temas que o responsável técnico do serviço de alimentação escolar achar necessário.

Todo o treinamento deverá ter um registro constando de conteúdo abordado, data, palestrante e assinatura dos participantes.

Funcionários

SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental que as escolas adotem estratégias que permitam a **identificação imediata de casos suspeitos** e o afastamento, do ambiente de trabalho, de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.

Indivíduos enfermos podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos, ao espirrar ou tossir. Assim, os funcionários com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados à COVID-19 ou não, devem ser afastadas do processamento ou preparação de alimentos.

Recomenda-se que a escola estabeleça procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos funcionários, de forma a identificar, de maneira proativa, possíveis suspeitas ou contaminação pelo novo coronavírus.

As escolas devem capacitar seus funcionários, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, autnotificar a sua situação e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

Os gestores escolares devem ser orientados a comunicar imediatamente a ocorrência de sintomas compatíveis com a COVID-19, prioritariamente, antes de ingressar no ambiente de trabalho.

Deve-se prever e estimular a utilização de meios rápidos de comunicação, como e-mails e telefones, para adoção rápida e oportuna de medidas específicas.

O funcionário que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde.

Os funcionários devem ser orientados a informar à empresa eventual confirmação da doença, seguindo a quarentena indicada.

De forma semelhante, o trabalhador deve ser estimulado a comunicar quando pessoa que coabita sua residência for confirmada com a doença.

No caso da identificação de funcionários doentes, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho.

Outras pessoas do local que mantiveram contato próximo do funcionário durante esse período (ou seja, a menos de um metro), devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.

Deve-se dar atenção especial aos funcionários que residem em locais distantes das escolas e utilizam transporte público, orientando e treinando sobre os cuidados a serem tomados nos transportes a fim de mitigar a disseminação da COVID-19.

O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição dos funcionários ao vírus. Portanto, é imprescindível que eles sejam orientados na adoção de alguns cuidados (distanciamento social, uso de máscaras, higienização das mãos, cuidados com o uniforme para uso exclusivo no colégio).

Antes da retomada das atividades, é importante realizar contato prévio a fim de identificar se os funcionários estão sem sintoma gripal para retorno imediato ou se devem ser direcionados ao serviço de saúde;

Os funcionários que pertençam aos grupos de risco, como idosos (mais de sessenta anos) ou portadores de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, doenças pulmonares ou câncer, deverão estar afastados das atividades.

Os funcionários com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções.

Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

É importante que os funcionários utilizem, durante o expediente, somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para suas funções.

De acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 - NR6, que dispõe sobre EPIs, sub item 6.6.1 h, cabe ao empregador, quanto ao EPI, registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo serem adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

Máscara

O uso de máscaras na manipulação de alimentos não tem significado para a proteção do alimento contra o novo coronavírus, já que não é causador de Doença Transmitida por Alimento (DTA).

No entanto, a máscara é importante para que os funcionários, ao entrarem em contato com pessoas externas, como consumidores e entregadores de mercadorias, estejam protegidos e protejam a essas pessoas. Além disso, nesse momento, o uso de máscaras é obrigatório.

Protetor facial (face shield)

O uso dos visores de proteção facial (face shield), juntamente com máscaras, é indicado para os funcionários em atendimento aos alunos, como copeiros e profissionais que estejam porcionando e distribuindo alimentos nos refeitórios, funcionários responsáveis pela limpeza das mesas dos refeitórios e operadores de caixas das cantinas. Pode ser indicado também para os funcionários que possuem contato direto com entregadores e prestadores de serviço externos.

Os manipuladores de alimentos devem usar, somente se o estabelecimento optar pelo seu uso, desde que sejam respeitadas todas as recomendações descritas neste documento, visto os riscos do uso inadequado.

Se o estabelecimento optar pelo uso dos visores de proteção facial ou face shield, deve ser disponibilizado álcool 70% ou outro desinfetante de ação imediata para que possam higienizar os protetores com a frequência necessária, durante o seu uso, ou conforme especificação do fabricante.

Luvas descartáveis

As luvas descartáveis devem ser utilizadas:

- Para manipular alimentos cozidos e alimentos que serão consumidos crus (como saladas, frutas, carnes após cocção e legumes).
- Para receber o pagamento, no caixa de pagamento.
- Ao retirar as luvas, alguns cuidados devem ser tomados como: retirá-las de forma correta, a fim de não aumentar o risco de contaminação, e descartá-las logo após o uso em lixeiras com tampa de acionamento não manual.

HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

A higiene das mãos é uma das medidas mais importante para o controle de doenças. Os funcionários das cantinas e refeitórios devem higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- ao chegar ao trabalho;
- após utilizar os sanitários;
- após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- após recolher lixo e resíduos;
- após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- quando interromper o serviço e iniciar outro;
- após manusear dinheiro;
- antes de usar utensílios higienizados;
- antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las.

Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos e às roupas, sapatos e EPI utilizados.

Banhos antes do início da jornada e a garantia de utilização de uniformes limpos a cada turno de trabalho podem auxiliar na diminuição do risco de transmissão da COVID-19.

A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados, a menos que sejam descartáveis.

É relevante que os funcionários usem touca descartável para proteção do cabelo.

Deve-se restringir o uso dos uniformes exclusivamente ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas dos refeitórios e cantinas.

Os uniformes devem ser utilizados apenas dentro da escola. Os funcionários não podem utilizá-lo no trajeto casa-escola e vice-versa e devem trocar a roupa ao chegar no trabalho, colocando o uniforme.

Devem também, lavar e trocar os uniformes diariamente, que devem ser transportados para casa ou para o trabalho, protegidos em sacos plásticos ou outra proteção adequada.

É recomendado reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras e relógios, além da garantia do uso de unhas curtas, limpas e sem esmalte.

Caso o trabalhador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.

É relevante lembrar que celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação da COVID-19.

Os funcionários não devem conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios.

A recomendação vale para o momento de preparo e na hora de servir. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço). Deve-se evitar tocar em olhos, boca e nariz.

Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como por exemplo: não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

Refeitório

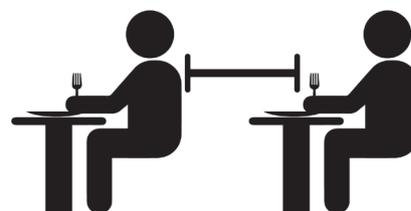
PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Os alimentos devem ser preparados de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação descritas na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou a que a vier substituir, e deverão ser fornecidos e porcionados, exclusivamente, pelos funcionários da unidade de alimentação do estabelecimento, devidamente aseados, uniformizados e portando EPI que inclua máscara e luvas descartáveis.

ORGANIZAÇÃO DO REFEITÓRIO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

O horário de funcionamento deverá ser aumentado com a distribuição dos alunos por turnos para evitar aglomeração.

Deve ser instituída medida de controle do número de alunos dentro do refeitório de modo que haja espaçamento mínimo de 1 metro e meio entre eles, ao serem servidos e no momento da alimentação.



Devem ser evitadas filas, mas se ocorrerem, o responsável deverá supervisionar a obediência ao distanciamento mínimo entre os alunos e funcionários da escola que estiverem utilizando o refeitório.

Ao entrar e sair do refeitório e da cozinha, os funcionários devem realizar a lavagem de mãos com água e sabão ou desinfetar as mãos com solução alcoólica a 70%.

As pias de lavagem das mãos devem estar localizadas, de preferência, na entrada dessas instalações. Deve ser fornecido álcool a 70 % na entrada e dentro do refeitório.

Todos os funcionários deverão utilizar máscara.

Todos os que forem utilizar o refeitório deverão usar máscara, só as retirando no momento da alimentação.

Não deve-se colocar a máscara sobre a mesa. A máscara deverá ser colocada em um saco plástico ou de papel e guardada na bolsa ou no bolso.

A escola deverá garantir a higienização contínua e adequada do local, dos móveis (mesas e cadeiras), o espaçamento adequado entre os usuários e entre as mesas, além de lixeira com tampa, acionada por pedal, para descarte de material descartável, bem como garantir que todos os usuários estejam de máscaras e façam a adequada higienização das mãos.

A escola deverá afixar cartazes para orientação sobre a higiene das mãos e “etiqueta respiratória”, que é qualquer manobra que evite a disseminação de pequenas gotículas oriundas do aparelho respiratório e digestivo, como, por exemplo, colocar o braço na frente da boca quando tossir ou espirrar, lavar as mãos regularmente e evitar tocar os olhos, nariz e boca. Esse ato é muito importante para prevenção da contaminação pela COVID-19.

As refeições devem ser mantidas no balcão térmico, com o devido controle de tempo e temperatura, em observância às regulamentações sanitárias, e montadas de acordo com as gramaturas estabelecidas no contrato firmado entre as partes.

O responsável técnico pelo restaurante deverá realizar orientação/capacitação específica para os funcionários quanto à pandemia e ampliar o monitoramento dos procedimentos de controle de qualidade dos alimentos, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura” e, se necessário, aumentar a supervisão das atividades.

Para evitar aglomeração nas filas, as escolas deverão tomar as medidas necessárias para garantir que cada usuário mantenha, no mínimo, 1 m a 1,5 m de distância uns dos outros. A entrada de usuários no refeitório também deverá ser controlada, respeitando a capacidade e garantindo o distanciamento entre estes.

O refeitório deve dispor das condições necessárias à realização dos procedimentos de higienização e assepsia das mãos, sendo obrigatória a disposição de lavatórios no salão de distribuição das refeições, devidamente dotados de água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com tampa acionada por pedal, durante todo o funcionamento.

As unidades que não dispuserem de lavatórios exclusivo para as mãos instalados no salão de distribuição das refeições em adequado estado de funcionamento deverão disponibi-

lizar álcool a 70% para funcionários e usuários, devendo ser providenciada a instalação do lavatório, dentro do prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de terem as atividades do restaurante suspensas, já que, de acordo com a Resolução RDC 216/2004 e Portaria 326/97 MS, é indispensável a presença do mesmo.

CUIDADOS QUE OS USUÁRIOS DO REFEITÓRIO DEVEM TER

- Usar máscara industrial ou caseira, de forma correta;
- Higienizar as mãos na entrada do restaurante, de forma correta, antes de consumir a refeição, e, na impossibilidade de lavar as mãos com água e sabão, utilizar álcool a 70%;
- Manter distância de, pelo menos, 1 m a 1,5 m, do outro cliente e também dos funcionários que estão na distribuição das refeições, respeitando a faixa de segurança.

Cantinas

Este item se aplica às cantinas de colégios particulares.

É importante promover o distanciamento físico de, pelo menos, 1 m a 1,5 m entre alunos ou funcionários da escola na fila, podendo utilizar marcações no chão, a fim de facilitar a compreensão do procedimento.

No interior das cantinas, deve existir um espaçamento físico entre os funcionários e, caso seja necessário, a cantina deve criar uma maior divisão dos turnos de trabalho para garantir uma separação mínima de 1 m a 1,5 m entre funcionários.

É importante restringir o contato físico não essencial tanto quanto possível.

Deve-se aumentar o intervalo de acesso dos alunos à cantina e reduzir o número de funcionários por turno de atendimento.

Devem ser disponibilizados avisos visíveis para os alunos e funcionários a respeito do uso do álcool a 70% e também sobre as regras de distanciamento físico.

Todos os produtos da cantina deverão ser servidos por um ou mais funcionários. Não poderá haver displays com exposição de produtos com acesso aos clientes.

O pagamento deverá ser preferencialmente em cartão, evitando, ao máximo, a manipulação de dinheiro, para não aumentar o risco de contaminação.

O funcionário que recebe o pagamento não poderá servir os produtos aos clientes.

O momento de pagamento aumentará o contato entre os seus funcionários e os clientes,

por isso devem ser tomados alguns cuidados extras como: criar um fluxo de retirada de pedido e retirada do lanche para as crianças.

Instalar, se possível, uma barreira de acrílico no caixa e colocar um recipiente de álcool a 70% perto do caixa/balcão para os alunos e funcionários da escola.

Limpeza e Desinfecção

Os cuidados com a limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos, utensílios e superfícies de grande contato, devem ser avaliados e objeto de grande atenção.

Recomenda-se que as escolas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

A rotina de limpeza e desinfecção definida nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem ser seguidas rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser frequentemente higienizados.

O chão, as paredes e as estruturas auxiliares da área de manipulação de alimentos, de acordo com a legislação, devem ser limpos, cuidadosamente, pelo menos imediatamente após a realização dos trabalhos.

Os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos, teclados, equipamentos como celulares e tablets devem ter sua frequência aumentada.

Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela ANVISA.

Para a limpeza (remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos, terra e outras matérias indesejáveis) podem ser indicados água e sabão, detergentes, limpadores multiuso, limpa vidros (que são à base de álcool) e o álcool 70%, dependendo da superfície e tipo de processo envolvido. Nesse caso, deve-se observar que o álcool em concentrações baixas servirá apenas para remover sujeiras e não atuará contra os microrganismos.

Para desinfecção (diminuição da quantidade de microrganismos) das superfícies, podem ser utilizados solução de hipoclorito a 1% (água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo), álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

As escolas devem avaliar atentamente quais são os produtos que melhor se adaptam ao seu processo produtivo e à clientela de crianças e adolescentes.

É importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Para isso,

recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre o assunto e reforçar os controles de checagem.

Deve-se atentar para a segurança dos funcionários ao preparar e usar saneantes, fornecendo os equipamentos de proteção individual adequados para sua manipulação (como máscaras e luvas) e o treinamento para seu uso adequado.

Os equipamentos necessários à distribuição de alimentos devem estar em adequado estado de conservação e limpeza e dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Todos os pratos, talheres e copos devem ser lavados e desinfetados em máquina de lavar louça ou manualmente em água quente, conforme descrito abaixo, incluindo itens que não foram usados, pois podem estar em contato com as mãos dos funcionários.

Pratos, talheres e copos não podem ser compartilhados entre os alunos.

Se, por qualquer motivo, for necessária uma lavagem manual, as etapas usuais devem ser seguidas (lavar, desinfetar, enxaguar), tomando o nível máximo de precauções. Se não houver possibilidade de lavagem em máquina ou lavagem manual com desinfecção (uso de solução alcóolica a 70% com fricção), devem ser utilizados utensílios descartáveis.

A secagem deve ser realizada usando toalhas descartáveis.

As mesas devem estar dispostas de forma que o espaçamento mínimo entre a parte traseira da cadeira de uma mesa e o encosto da cadeira da outra mesa tenha uma distância mínima de 1 metro.

Não devem estar disponibilizadas toalhas nem jogos americanos, com objetivo de facilitar a higienização das mesmas. As mesas deverão ser higienizadas após cada utilização.

Bebedouros

Os bebedouros em que os usuários põem a boca diretamente no jato d'água deverão ser lacrados para que não sejam usados. Ou seja, estão proibidos, enquanto houver o risco de contaminação pelo SARS-Cov-2.

Os bebedouros com torneiras poderão ser utilizados desde que haja um funcionário responsável pela manipulação e sejam usados copos descartáveis. Também deve ser feita uma higienização antes do uso coletivo deles (torneiras, frente, laterais, ralo, etc.), troca diária da água armazenada nos seus reservatórios e deve-se fazer a troca periódica de seus filtros.

Deve-se dar preferência ao uso de copos individualizados e identificados para cada aluno e equipe de trabalho.

AR CONDICIONADO

Introdução

Este item estabelece a necessidade de realização periódica de manutenção, conforme o estabelecido na Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), **em escolas de ensino Fundamental, Médio e de Jovens e Adultos** que possuam aparelhos de ar condicionado.

Os itens a seguir foram elaborados de forma a orientar a adoção das medidas de correção conforme consta no corte abaixo do QUADRO I - POSSÍVEIS FONTES DE POLUENTES BIOLÓGICOS da Resolução nº 9, de 16 de janeiro de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Agentes biológicos	Principais fontes em ambientes interiores	Principais medidas de correção em ambientes interiores
Agentes biológicos	Principais fontes em ambientes interiores	Adequar o número de ocupantes por m ² de área com aumento da renovação de ar; evitar a presença de pessoas infectadas nos ambientes climatizados

Manutenção dos sistemas de ar condicionado

As atividades de manutenção relativas à qualidade do ar devem ser executadas conforme o estipulado pela ABNT por suas Normas Técnicas Regulamentadoras (NBR) , no caso, a NBR 14.679:2012, no que se refere à execução dos serviços de higienização dos sistemas de condicionamento de ar (equipamentos e redes de dutos), e conforme o estipulado na Lei Federal nº 13.589/2018, que dispõe sobre a execução dos Planos de Manutenção, Operação e Controle (PMOC), portaria GM/MS nº 3.523/1998, com o cumprimento dos padrões, valores, parâmetros, normas e procedimentos necessários à garantia da boa qualidade do ar interior, estabelecidos na Resolução ANVISA RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

Recomenda-se a afixação em local visível de etiqueta em todos aparelhos de ar condicionado, atualizada após cada serviço de limpeza da serpentina de resfriamento.

Qualidade do ar nas escolas

A ABNT NBR 16.401-3:2008 de qualidade do ar interior para conforto, em especial o seu anexo B (informativo), apresenta como limite uma concentração máxima de 50 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ de material particulado para proteger a população em geral de doenças respiratórias e evitar a indução de crise de asma (mais restritiva que os 80 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ constante na Resolução ANVISA RE nº 9/2003).

Recomenda-se a adoção das instruções, determinadas pela Resolução ANVISA RE nº 9/2003, para enfrentamento do coronavírus (COVID-19), especialmente os indicadores de contaminação química - conforme constante nas Normas Técnicas 002 e 004 do item VI de avaliação de controle da Resolução ANVISA RE 9/2003, realizando periodicamente as análises de ar e as respectivas ações corretivas discriminadas abaixo.

Norma Técnica 002 (Resolução ANVISA RE nº 9/2003) - Indicador de Dióxido de carbono (CO_2) - este indicador deve ser utilizado como referência nas manutenções dos sistemas de ar condicionado e devem ser adotadas medidas corretivas após constatação de concentração no ar interno igual ou acima a 1.000 ppm.

Para fins de esclarecimento, conforme a ABNT NBR 16.401-3:2008, cada ocupante em média eleva a concentração CO_2 no ambiente interno em 700 ppm se mantida uma renovação de 27 m^3/h de ar externo por pessoa no recinto.

Norma Técnica 004 (Resolução ANVISA RE nº 9/2003) - Indicador de Aerodispersóides - este indicador deve ser utilizado como referência nas manutenções dos sistemas e, após constatação de valor igual ou acima de 50 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ e menor de 80 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ de aerodispersóides (poeira) totais no ar, deve ser feita a troca ou limpeza, o que for aplicável a cada sistema, dos elementos filtrantes (filtro de ar externo e filtro de recirculação de ar interno).

Após constatação de valor igual ou acima de 80 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ de aerodispersóides (poeira) totais no ar, deve ser feita a limpeza dos dutos e de suas peças (difusores e grelhas) e, após o serviço, a troca ou limpeza dos elementos filtrantes.

Renovação de ar externo nas escolas

De acordo com o nível 3 de ventilação da tabela 1 da ABNT NBR 16.401-3:2008 de qualidade do ar interior para conforto, recomenda-se em sistemas novos ou após reformas a adoção de uma renovação mínima de ar externo de 3,24 m^3/m^2 nas salas de aula e laboratórios de informática e de 5,04 m^3/m^2 nos laboratórios de ciência, conforme estudos existentes com evidências de redução de reclamações e manifestações alérgicas.

Densidade de ocupação nas salas de aula

De acordo com a tabela 1 da ABNT NBR 16.401-3:2008 de qualidade do ar interior para conforto, recomenda-se em sistemas novos ou após reformas a adoção de uma taxa de ocupação máxima (densidade por área útil ocupada) de 35 alunos para cada 100 m² (1 aluno por 3 m²) nas salas de aula e de 25 alunos para cada 100 m² (1 aluno por 4 m²) nos laboratórios de informática e ciência.

Filtros de ar externo e interno dos ambientes

De acordo com a tabela 5 da ABNT NBR 16.401-3:2008 de qualidade do ar interior para conforto, recomenda-se em sistemas novos ou após reformas nas salas de aula o uso de filtros de ar externo com classe F5.

De acordo com o item 3.5 da Resolução ANVISA RE nº 9/2003, a utilização de filtros de classe G1 é obrigatória na captação de ar exterior.

De acordo com o item 3.5 da Resolução ANVISA RE nº 9/2003, o Grau de Pureza do Ar nos ambientes climatizados será obtido utilizando-se, no mínimo, filtros de classe G3 nos condicionadores de sistemas centrais, minimizando o acúmulo de sujidades nos dutos, assim como reduzindo os níveis de material particulado no ar insuflado.

Para fins de esclarecimento, os filtros de nylon utilizados nos aparelhos de ar condicionado não centrais - tipos de janela e split são de classe G0 e alguns modelos de aparelhos split são dotados de filtros adicionais do tipo HEPA com eficiência contra bactérias e vírus, entretanto sua eficácia é limitada, pois sua superfície não cobre toda extensão de ventilação de ar recirculado.

Monitoramento da qualidade do ar

Recomenda-se o monitoramento dos indicadores nas salas de aula e nos demais locais fechados com acúmulo de alunos (ex.: cantinas, refeitórios, bibliotecas, quadras, etc.) durante os momentos de ocupação máxima para avaliação mais precisa e real dos ambientes e das condições de funcionamento dos aparelhos de ar condicionado.

A estratégia de amostragem deverá ser a definida na Resolução ANVISA RE nº 9/2003

- 1) Selecionar uma amostra de ar exterior localizada fora da estrutura predial na altura de 1,50 m do nível da rua.
- 2) Os locais com características epidemiológicas diferenciadas deverão ser amostrados isoladamente.
- 3) Os pontos amostrais deverão ser distribuídos uniformemente e coletados com o amostrador localizado na altura de 1,5 m do piso, no centro do ambiente ou em zona ocupada.

4) Definir o número de amostras de ar interior, tomando por base a área construída climatizada dentro de uma mesma edificação e razão social, seguindo a tabela abaixo:

Área construída (m ²)	Número mínimo de amostras
Até 1.000	1
1.000 a 2.000	3
2.000 a 3.000	5
3.000 a 5.000	8
5.000 a 10.000	12
10.000 a 15.000	15
15.000 a 20.000	18
20.000 a 30.000	21
Acima de 30.000	25

Periodicidades de limpeza e sanitização

Recomenda-se, enquanto durar situação de emergência em saúde, que se adote a periodicidade dos procedimentos de limpeza e sanitização dos componentes dos sistemas de ar condicionado antes do início das aulas (realizado após o término das aulas ou antes do início no dia seguinte), conforme a tabela abaixo (adaptada da Resolução nº 9, de 16 de janeiro de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).

Componente	Periodicidade
Filtros de ar externo e de ar interno recirculado	Limpeza diária dos filtros com lavagem com água e sabão neutro e posterior sanitização ou, quando descartável, troca semanal dos filtros
Serpentinas de aquecimento e resfriamento, bandejas de condensador e umidificadores	Desincrustação semestral com a retirada dos aparelhos de ar condicionado dos seus respectivos locais de instalação para limpeza completa de todos os seus componentes / peças, limpeza mensal no próprio local de instalação e sanitização semanal com uso de sanitizante registrado na ANVISA, incluindo as peças externas (turbina ventiladora, aletas defletoras, carcaça, botões de controle, etc.) Obs.: A periodicidade de sanitização de bandejas de condensado pode ser mensal se for utilizada pastilha bactericida (sanitizante)

Componente	Periodicidade
Ventiladores	Limpeza e sanitização semanal
Casas de Máquinas	Limpeza e sanitização mensal
Dutos	Limpeza e sanitização semestral com nebulização com produto sanitizante registrado na ANVISA
Tomadas de ar externo, grelhas e difusores	Limpeza e sanitização semanal

Sanitizantes utilizados

Recomenda-se que sejam utilizados sanitizantes com registro (ativo) na ANVISA nas bandejas de condensado, nas serpentinas e umidificadores, e nos dutos, grelhas e difusores.

No caso de bandejas de condensador, serpentinas e umidificadores, esses sanitizantes (pastilhas bactericidas) são utilizados para o controle de bactérias e algas e, por isso, não se recomenda seu uso contra o novo coronavírus sem que se tenha regularizado seu uso contra vírus junto a ANVISA.

Ventilação natural nas salas de aula com janela

Recomenda-se, enquanto durar situação de emergência em saúde, na impossibilidade de atender a vazão de renovação de ar externo de 27 m³/h por aluno nas salas de aula e de se adotar a periodicidade dos procedimentos de limpeza e sanitização dos componentes dos sistemas de ar condicionado, conforme tabela do item 8 acima, que se desligue os aparelhos de ar condicionado e se abra todas as janelas e portas dos ambientes, mantendo também uma densidade de ocupação por um aluno de 3 m² nas salas de aula e de 4 m² nos laboratórios.

Para se evitar um aumento da densidade da ocupação da sala, recomenda-se a adoção de alternância de grupos de alunos no ambiente.

Climatização das salas de aula sem janela

Recomenda-se, enquanto durar situação de emergência em saúde, como alternativa a não possibilidade de ventilação natural combinado com a insuficiência de renovação de ar externo através dos sistemas de ar condicionado (existem aparelhos de ar do tipo split piso/teto que possuem possibilidade de adequação/captação de ar externo), a possibilidade de reduzir em 50% a densidade de ocupação do ambiente, sendo assim, um aluno em cada 6 m², nas salas de aula e 8 m², nos laboratórios.

Também deve-se aumentar para diária, antes do início de cada período de aula (manhã, tarde e noite) a frequência de sanitização externa dos aparelhos de ar condicionado tipo janela e split (carcaças, aletas defletoras, botões, etc.), incluindo também diariamente os seguintes componentes citados na tabela do item 8 acima: ventiladores, grelhas e difusores.

Como alternativa ao atendimento às densidades de ocupação mais restritivas, recomenda-se a adoção de medidas complementares, tais como atividades de ensino remoto.

Esses ambientes sem janela devem ser fechados se não for possível a adoção das medidas de redução de densidade de ocupação e de sanitização diária.

Recomendações finais dos sistemas de ar condicionado

Os sistemas de ar condicionado devem ser desligados se não for possível contar com profissionais técnicos para sua limpeza, sanitização, manutenção e operação.

Neste caso, só poderão ser utilizadas salas de aula com janelas abertas para ventilação natural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Portugal. Direção Geral de Saúde(DSG). Orientação no 24/2020 de 08/05/2020. COVID-19 Regresso ao Regime Presencial dos 11.º e 12.º Anos de Escolaridade e dos 2.º e 3.º Anos dos Cursos de Dupla Certificação do Ensino Secundário. Disponível em https://www.dgs.pt/saude-ocupacional/documentos-so/orientacao_24_2020-pdf.aspx. Acesso em 5 de junho de 2020

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+47+2020+-+3-6-2020/09519717-9353-4dc5-b93c-3117d05e9840>, acesso em em 05 de junho de 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Gripe (influenza): causas, sintomas, tratamento, diagnóstico e prevenção. 2020.

Disponível em: <https://saude.gov.br/saude-de-a-z/gripe> . Acesso em: 26 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em, (<https://www.saude.rj.gov.br/vigilancia-sanitaria/noticias/2020/05/covid-19>). Acesso em em 05 de junho de 2020.

BRASIL. Presidência da República, Decreto nº 10.282, de 20 de Março de 2020, Regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais. Estabelece toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial durante a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) relacionada ao novo Coronavírus (SARS-CoV-2), conforme prescreve o inciso XII, art. 3o, do Decreto no 10.282 de 20 de março de 2020. Disponível em, <https://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/828476884/decreto-10282-20-marco-2020>. Acesso em 05 de junho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RE Nº 9, DE 16 DE JANEIRO DE 2003, Dispõe sobre sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo, em anexo., disponível em http://bvs.ms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0009_16_01_2003.html, acesso em 05 de junho de 2020.

EUA. U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. . Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. 2020. FDA. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-covid-19>. Acesso em: 27 maio 2020.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf. Acesso em: 01 jun. 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Disponível <http://portal.anvisa.gov.br/documents/19201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em 05 de junho de 2020

ANEXO I - CARTAZ SOBRE AFASTAMENTO SOCIAL, ETIQUETA E LAVAGEM DE MÃOS

CORONAVÍRUS COVID-19

O que você precisa saber e fazer.

Como posso me proteger?

-  Lave as mãos com frequência, com água e sabão, ou higienize com álcool em gel 70%.
-  Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
-  Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.
-  Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos com água e sabão.
-  Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.
-  Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.

Como o coronavírus (Covid-19) é transmitido?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo (cerca de 2 metros), por meio de:



E quais são os principais sintomas?

O coronavírus (Covid-19) é **similar a uma gripe**. Geralmente é uma doença leve a moderada, mas alguns casos podem ficar graves. Os sintomas mais comuns são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar

Saiba como proteger você e sua família.

Acesse:

saude.gov.br/coronavirus

DISQUE
SAÚDE
136

136+

MINISTÉRIO DA
SAÚDE

PÁTRIA AMADA
BRASIL

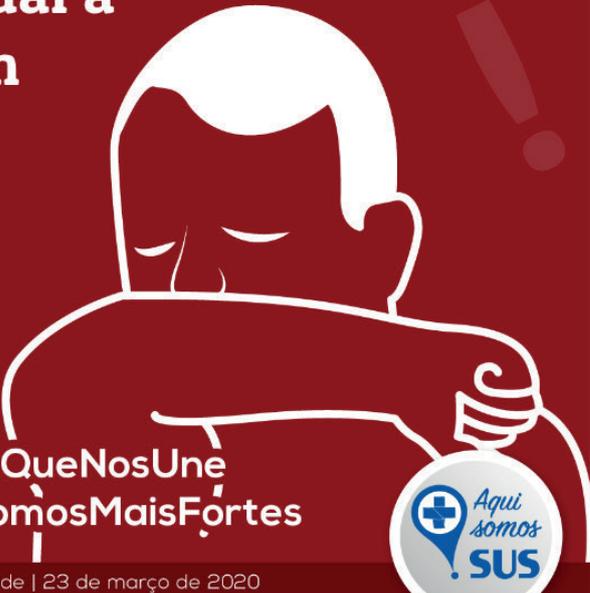
ANEXO II - CARTAZ SOBRE ETIQUETAS RESPIRATÓRIAS

COVID-19 | NOVO CORONAVÍRUS

OPERAÇÃO ETIQUETA RESPIRATÓRIA PRESENTE

Ao tossir ou espirrar,
faça igual à
imagem
ao lado

#Covid-19
#DistânciaQueNosUne
#JuntosSomosMaisFortes



Fonte: Ministério da Saúde | 23 de março de 2020

