

## 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)**

Considerando que diante do atual cenário de calamidade em Saúde Pública em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19), o Governo Estadual do Piauí, através da Secretária de Estado da Saúde do Piauí / Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual – SESAPI/DIVISA – está adotando medidas e ações recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), Ministério da Saúde (MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Considerando a Portaria MS/GM Nº 188, de 03 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 a Declaração de PANDEMIA pela Organização Mundial de Saúde, em 11 de março de 2020.

Considerando que o vírus SARS-CoV-2 (COVID-19) pode ser enquadrado como agente biológico classe de risco 3, seguindo a Classificação de Risco dos Agentes Biológicos, publicada em 2017 pelo Ministério da Saúde, sendo sua transmissão de alto risco individual e moderado risco para a comunidade.

Considerando a Lei Federal Nº 13.979, publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 07 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas que poderão ser adotadas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do NOVO CORONAVÍRUS.

Considerando o Decreto Estadual Nº 18.884, de 16 de março de 2020, publicada no Diário Oficial do Estado - DOE Nº 50, de 16 de março de 2020, que dispõe as medidas e ações para o monitoramento e combate à disseminação da COVID-19 no Piauí.

Considerando o Decreto Estadual Nº 18.895, de 19 de março de 2020, que declara estado de calamidade pública, e no artigo 2º autoriza as autoridades competentes a adotar medidas excepcionais necessárias para se contrapor à disseminação da COVID-19, doença causada pelo NOVO CORONAVÍRUS.

Considerando os Decretos Nº 18.901, de 19 de março de 2020, Nº 18.902, de 23 de março de 2020 e Nº 18.913, de 30 de março de 2020, que determina as medidas excepcionais que especifica, voltadas para o enfrentamento da grave crise de saúde pública decorrente do COVID-19.

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, conforme previsto no artigo 196 da Constituição Federal e artigo 5º § 10 da Constituição Estadual.

Considerando a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

Considerando que todos os procedimentos operacionais devem ser padronizados e descritos pelos responsáveis técnicos (nutricionistas) e supervisionados pelos mesmos. Orienta-se:

## 1 - MANIPULADORES

- O controle da saúde dos manipuladores/colaboradores deve ser supervisionado pelos(as) nutricionistas, aplicando check-list padrão diariamente aos mesmos. Questionar e observar a presença de sintomas de doença relacionados à Covid-19.
- Os manipuladores/colaboradores que apresentarem algum sintoma relacionado à Covid-19 deverão ser afastados de suas atividades imediatamente.
- Os manipuladores devem ter asseio pessoal completo, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do setor. Os calçados também deverão ser higienizados com hipoclorito 1% antes de entrar no setor.
- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos, com água e sabão, ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, reforçando os cuidados com as orientações pertinentes à Covid-19.
- A anti-assepsia das mãos, conforme a RDC ANVISA nº 216/04 é a “operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos”, a exemplo do álcool 70% (líquido ou em gel). Ressalta-se, portanto, a importância de se realizar a lavagem das mãos, principalmente, quando há sujidade visível, pois apenas passar álcool nas mãos não garante a higienização completa.
- Devem ser afixados cartazes com orientações aos manipuladores sobre a sintomatologia da doença, assim como, a correta higienização das mãos nos pontos estratégicos das áreas da UAN e demais medidas preventivas para contenção da transmissão do Novocoronavírus.
- Os manipuladores/colaboradores da UAN devem evitar contato físico, mantendo-se o distanciamento mínimo 1 metro entre eles.
- O recomendado é dispor de colaboradores exclusivos para realizar a função de distribuição dos alimentos. Na impossibilidade dessa exclusividade, eles não poderão retornar (adentrar) as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição sem antes realizar novo asseio corporal e troca de uniformes.
- Os manipuladores/colaboradores que estão envolvidos na distribuição das refeições ao realizar essa atividade deverão usar avental descartável, luvas, máscaras e gorro.

## 2 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

- Os serviços de Alimentação devem especificar os critérios para higienização e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens antes de armazená-los, tendo em vista os cuidados necessários à prevenção da contaminação por SARS-CoV-2 (Covid-19).
- O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

### **3 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO**

- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após cada procedimento operacional. Devem ser tomadas medidas para impedir a contaminação dos alimentos causada pelo SARS-Cov-2 (Covid-19).
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- Manter sempre o ambiente ventilado.
- O acesso à UAN é restrito aos manipuladores/colaboradores.

### **4 - RECIPIENTES/UTENSÍLIOS**

- Os utensílios/recipientes a serem utilizados para acondicionar as refeições dos pacientes e colaboradores devem ser descartáveis para evitar o retorno dos mesmos para a Unidade de Alimentação e Nutrição. Esse procedimento é necessário para prevenir de forma mais segura contaminação por SARS-CoV-2 (Covid-19).
- Os utensílios que retornarem ao setor, como as bandejas deverão ser higienizados com água e sabão em local separado da área de manipulação. Atenção! Dar preferência aos utensílios descartáveis.
- Deve se realizada a limpeza e desinfecção dos carrinhos de transporte das dietas/refeições após retorno de cada turno de distribuição de alimentos.

### **5 – REFEITÓRIO**

- Todos aqueles que adentrarem ao refeitório, deverão proceder à lavagem das mãos com água e sabão/sabonete, principalmente, antes de consumir alimentos, alternativamente, fazer uso de álcool gel 70%.
- Evitar aglomeração de pessoas nas áreas de consumação, como refeitórios e lanchonetes.
- Estabelecer quantidade máxima de pessoas para realizar as refeições em determinados horários, conforme a capacidade do ambiente, de modo que se possibilite o distanciamento mínimo de 1m entre as pessoas.
- Realizar a limpeza e desinfecção das superfícies, mesas e cadeiras, após a utilização dos mesmos.
- Intensificar a frequência de higienização (limpeza e desinfecção) das copas, banheiros, maçanetas, mesas, balcões e demais superfícies, cadeiras, entre outros.

Teresina – PI, 05 de abril de 2020

Secretaria de Estado da Saúde do Piauí  
Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual