

Capítulo 53 - DOI:10.55232/1083001.53

CAPACITAÇÃO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS COM FOCO NOS RISCOS ADICIONAIS A SEREM PREVENIDOS COM A PANDEMIA.

Márcia Scherner, Ademir Mattana, Caroline Toigo Marcon, Thaina Kawana de Marchi, Joslaene Ferraz Simões dos Santos e Leandra Muller Do Prado

No dia 11 de março de 2020 a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou pandemia de COVID-19, relacionada ao novo coronavírus SARS-CoV-2. Com a proposta do retorno das aulas durante a pandemia nas escolas públicas, muitas ações foram tomadas para evitar a disseminação do vírus como, a adequação dos ambientes escolares para manter o distanciamento social, uso obrigatório de máscaras com troca a cada 2 horas, uso de álcool gel e retorno em sistema híbrido dos alunos. Como o intuito de reforçar os cuidados na manipulação de alimentos na rede municipal de Serranópolis do Iguaçu - Paraná, foram realizados a capacitação com colaboradores atuantes na preparação e que servem os alimentos aos alunos. O curso teve duração de 4 horas onde foram abordados os conceitos de boas práticas de produção dos alimentos, os mesmos foram baseados nas exigências da RDC nº 216 de 2004, onde destacou-se os riscos físicos, químicos e biológicos (vírus, bactérias, bolores, leveduras e parasitas) que podem estar presentes nos alimentos e os cuidados necessários para evitar sua multiplicação e veiculação de doenças transmitidas pela presença dos mesmos nos alimentos, ainda reforçando que as crianças são mais vulneráveis as contaminações de origem alimentares. Também se enfatizou a higiene pessoal, higiene e limpeza dos ambientes e utensílios, a importância da qualidade da água, os cuidados com controle de pragas e vetores, o correto manejo de resíduos, os procedimentos de armazenamento de alimentos conforme suas características de preservação, o pré-preparo e preparo das refeições a serem servidas e os cuidados com a distribuição e manutenção dos alimentos até o consumo. Salientamos a importância da colaboração de todos para auxiliar no momento das refeições evitando o contato das crianças entre si, mantendo-os em distanciamento, e não permitindo o compartilhamento dos utensílios, sendo este um ponto crítico para evitar a disseminação do vírus. Também foram abordados os cuidados especiais com a higienização das mesas e utensílios utilizados durante as refeições, assim como os produtos eficazes para eliminar o vírus e a periodicidade da limpeza. E para finalizar a Capacitação foram utilizados vídeos de notícias de surtos ocorridos anteriormente e locais que preparavam alimentos fora das normas exigidas, dinâmicas e debates com o intuito de tirar as dúvidas dos participantes, e com isso todos os envolvidos relataram grande aproveitamento do curso e semanalmente a equipe segue orientada pela Nutricionista responsável.

O trabalho veio de encontro as Norma Técnica 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA e Norma Técnica 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA da Anvisa, demonstrando estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo corona vírus.

Palavras-chave: covid 19, saúde, alimentação

Referências Bibliográficas:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

MENDONÇA, R.T. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1ª Ed. São Paulo: Rideel, 2010.

SILVA Jr.E.A. Manual de controle higiênico-Sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 47/2020 – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI_GIALI__0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e. Acesso em 13/06/2020.

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 48/2020 – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437. Acesso em 13/06/2020.