

REABERTURA COM SEGURANÇA: DIRETRIZES DO FNDE

PARA IMPLEMENTAR O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR BRASILEIRO APÓS A REABERTURA DAS ESCOLAS NO **CONTEXTO DA COVID-19**



O Programa Mundial de Alimentos (WFP) está concentrando esforços para mitigar os efeitos da COVID-19 nas populações vulneráveis e para promover a continuação dos programas enquanto a pandemia durar. O Centro de Excelência contra a Fome do WFP no Brasil produziu este breve resumo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), com o objetivo de mostrar as principais recomendações do governo para implementar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante a reabertura de escolas no país. Essas informações poderão auxiliar os países parceiros a conceber estratégias para reformular as suas operações presenciais de alimentação escolar, de acordo com necessidades e contextos específicos.

OS IMPACTOS DA COVID-19 NAS ESCOLAS BRASILEIRAS

No Brasil, mais de 20% da população está matriculada no sistema de ensino público. Isso representa pelo menos 40 milhões de estudantes em todos os 5.570 municípios brasileiros, que também se beneficiam de refeições escolares diárias¹.

Em cumprimento às recomendações internacionais de saúde relacionadas com a pandemia da COVID-19, a partir de 19 de março de 2020, se iniciou a suspensão das aulas nas escolas públicas e privadas brasileiras. Para manter o

funcionamento do PNAE, o Governo Federal lançou a Lei nº 13.987, que autoriza a distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE diretamente para os estudantes beneficiários. Em seguida, o FNDE publicou as regras sobre essa distribuição em uma resolução que traz orientações sobre as compras da agricultura familiar neste período. O FNDE solicitou suplementação orçamentária para pagamento das parcelas extras de dezembro de 2020 e janeiro de 2021 a estados e municípios². Os alimentos foram imediatamente reembalados e distribuídos aos pais ou responsáveis dos alunos matriculados em escolas públicas. Em paralelo, alguns estados e municípios brasileiros também implementaram medidas para ajudar famílias e crianças que dependem da alimentação escolar.

Após meses de fechamento de escolas, algumas unidades iniciaram um retorno gradual às atividades presenciais em sala de aula. Com isso em mente, o FNDE criou um manual³ para apoiar os gestores e a comunidade escolar a garantir um processo de reabertura seguro. O documento – baseado em dados científicos e experiências internacionais – apresenta recomendações de segurança e higiene relacionadas à entrega da alimentação escolar e de atividades de educação alimentar e nutricional. Este resumo traz algumas das principais diretrizes do manual original do FNDE, com o objetivo de compartilhar a experiência do Brasil com parceiros e governos internacionais.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO UMA ESTRATÉGIA TRANSVERSAL PARA A SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

1. Aconselhar diariamente os alunos sobre as regras adotadas pela escola para o consumo de alimentos no local, no que diz respeito à higiene das mãos e ao uso de máscaras;
2. Esclarecer as medidas tomadas para a manipulação segura de alimentos e entrega de refeições, incluindo preocupações sobre a saúde dos manipuladores de alimentos, práticas de higienização, armazenamento e preparação;

3. Diretores escolares, professores e nutricionistas podem implementar estratégias de comunicação voltadas à comunidade escolar e outros públicos para disseminar os procedimentos adotados. Exemplos: cartazes, folhetos, boletins informativos, informação aos pais/responsáveis, mensagens de imagem/vídeo, posts nas redes sociais, etc;

4. Encorajar a comunicação prévia de sintomas relacionados à COVID-19, tais como: febre, tosse, dificuldade respiratória, dor de garganta, dor no corpo, alteração do paladar ou do olfato, diarreia, vômitos, conjuntivite, coriza, fadiga e diminuição do apetite.

SEGURANÇA ALIMENTAR NO AMBIENTE ESCOLAR

1. Colocar cartazes com orientações sobre a prevenção da COVID-19 em locais visíveis;
2. Garantir a manutenção de todas as áreas ventiladas, incluindo refeitórios e salas de aula;
3. Disponibilizar um lugar acessível para a higiene das mãos com água corrente, sabão líquido, toalhas de papel descartáveis e não recicladas, coletor de resíduos (lixo) equipado com uma tampa ativada sem contato manual e, como alternativa complementar, uma solução à base de álcool 70% para a higiene das mãos;
4. Fornecer orientações sobre o uso correto de máscaras;
5. Organizar a entrada dos alunos para evitar aglomerações e manter o distanciamento social recomendado em todos os ambientes;
6. Aumentar a frequência de limpeza de áreas comuns e superfícies de alto contato, como corrimões, banheiros, mesas e maçanetas;
7. Verificar se a quantidade de utensílios descartáveis e não-descartáveis para fornecer alimentos durante os horários de distribuição é adequada, a fim de garantir que a sanitização seja realizada corretamente.

¹Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2019 (<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/rendimento-despesa-e-consumo/17270-pnad-continua.html?edicao=28203&t=resultados>).

²O Brasil tem 27 estados, com 5.570 municípios. Os governos locais se comportam como entidades autônomas para implementar o orçamento de alimentação escolar e devem seguir os rigorosos regulamentos do Ministério da Educação. O orçamento pode ser descentralizado do Governo Federal para os níveis estadual ou municipal, dependendo dos regulamentos locais.

³<https://www.fn.de.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/covid-19-aulas>



DIRETRIZES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

PROTÓCOLO 1 SANITIZAÇÃO DO PRÉDIO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MOBÍLIA E UTENSÍLIOS

Para aumentar a segurança da comunidade escolar, instalações, equipamentos, mobília e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes do início e após o fim das atividades de sala de aula e de alimentação.

É recomendado que os produtos sejam comprados prontos para uso, sem necessidade de diluição ou mistura – exceto diluição em água, habitualmente recomendada pelo fabricante. Caso essa recomendação não seja cumprida, a diluição e mistura de produtos não deve ser realizada nas instalações da unidade escolar, exigindo manipulação por profissionais especializados.

Em relação ao uso do álcool como agente higienizador, o produto pode ser encontrado em forma de gel ou líquida, etílico ou isopropil 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminados por vírus (maçanetas, corrimões, mesas, telefones, elevadores, teclados, etc.).

É recomendado que o álcool utilizado para a desinfecção manual seja específico para este fim, uma vez que estes possuem componentes hidratantes. Esse produto deve ser diferente do álcool utilizado em ambientes e superfícies de limpeza. Essa informação pode ser facilmente verificada no rótulo dos produtos.

Deve ser dada atenção especial às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos. Essas instalações devem estar equipadas com lavatórios e produtos destinados à higiene manual (sabão líquido antisséptico inodoro, lixeiras e toalhas de papel não recicladas ou outro equipamento para secagem manual). As lixeiras devem estar equipadas com uma tampa que pode ser ativada sem contato manual. Também é aconselhável a utilização de cartazes que indiquem o procedimento correto de higiene das mãos.

Priorizar o aumento da ventilação e mecanismos para evitar que insetos e pragas entrem na cozinha.

PROTÓCOLO 2 ABASTECIMENTO DE ÁGUA - SANITIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Durante o período de pandemia que reduziu o consumo regular de água nas escolas, as condições higiênicas e sanitárias dos canos e reservatórios de água podem ter sido comprometidas. Portanto, antes de usar a água para ingestão, preparação de alimentos e higiene pessoal, é necessário limpar os reservatórios.

Em geral, os reservatórios de água devem ser lavados e desinfetados quando instalados e, depois, de seis em seis meses e em caso de acidentes que possam contaminar a água.

PROTÓCOLO 3 GESTÃO DE RESÍDUOS

A coleta de resíduos no ambiente escolar exige algumas medidas específicas para reduzir a transmissão da COVID-19:

- As latas de lixo devem ter tampa e um pedal, para evitar tocá-las com as mãos;
- As latas de lixo devem ser desinfectadas diariamente;
- A remoção dos resíduos deve ser realizada na ausência de estudantes, pelo menos duas vezes por dia;
- Se a escola realizar a coleta seletiva de resíduos, deve-se ter atenção para evitar a eliminação de tecidos e máscaras em repositórios para resíduos recicláveis;
- Após a remoção da lata, os resíduos devem ser colocados em sacos resistentes, bem fechados e em um lugar específico para esse armazenamento, que é higienizado diariamente;
- O funcionário responsável pela coleta e manuseio de resíduos deve usar luvas de borracha com mangas compridas, avental de plástico (exclusivo para o manuseio de resíduos), máscara e escudo facial ou óculos.

PROTOCOLO 4 **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

As informações disponíveis até agora indicam que o novo coronavírus é transmitido de pessoa para pessoa através do contato direto. Portanto, as diretrizes para os manipuladores de alimentos pretendem reduzir ou evitar esse tipo de transmissão e protegê-los durante o seu trabalho diário. Os manipuladores de alimentos são pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos nos locais onde são processados.

Os manipuladores de alimentos devem redobrar a atenção para a sua higiene pessoal, para a higiene do local de trabalho e para a higiene alimentar. Os trabalhadores infectados ou suspeitos de terem COVID-19 devem notificar a direção ou seus superiores, e serão removidos do trabalho até o fim dos sintomas (um mínimo de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, do equipamento e das superfícies do local de trabalho do manipulador com diagnóstico ou suspeita de COVID-19. Lembre-se de que outros trabalhadores que mantiveram contato próximo com o funcionário doente durante esse período também devem ser suspeitos de estarem contaminados. Assim, os mesmos merecem atenção nos dias seguintes (observação e monitoramento de sinais e sintomas).



Recomendações gerais para os manipuladores de alimentos:

- Ficar pelo menos a um metro de distância, se possível, de outros funcionários;
- Utilizar máscaras faciais. A máscara deve ser trocada sempre que cair no chão, rasgar, ficar molhada/úmida ou visivelmente suja;
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
- Desinfectar as mãos com frequência e depois de voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos, tocar a boca, ao mudar tarefas ou o tipo de comida manuseada, depois de tocar em objetos como celulares, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, após retornar de pausas;
- Não falar desnecessariamente, não cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, mastigar chiclete ou comer durante a preparação das refeições;
- Manter a frequência de higiene das mãos dentro de intervalos máximos de 1 hora.

PROTOCOLO 5 UTILIZAÇÃO DE MÁSCARAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Os manipuladores de alimentos devem usar máscaras de proteção respiratória durante todo o dia de trabalho e trocá-las com a frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas quando se tornam uma fonte de exposição – quando caem no chão, rasgam, tornam-se molhadas/úmidas, visivelmente sujas ou danificadas;
- Cada funcionário deve ter uma quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana;
- Máscaras devem ser para uso individual e não podem ser compartilhadas. Devem estar bem ajustadas na face, cobrindo totalmente a boca e o nariz do manipulador, sem deixar espaços nos lados;
- O cuidado com a colocação e remoção da máscara deve ser respeitado. Ao usá-la, o manipulador deve segurar os elásticos e acomodar todo o queixo, boca e nariz. Após a retirada, o processo também é feito segurando os elásticos, sem tocar na frente da máscara;

- Os manipuladores de alimentos podem utilizar escudos faciais de polímero durante a preparação de alimentos e transporte como uma medida adicional de proteção, ou seja, além do uso de máscaras.

PROTOCOLO 6 TREINAMENTO DE GESTÃO E MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O treinamento deve servir para conscientizar diretores e responsáveis pela gestão de alimentos sobre a necessidade de implementar medidas preventivas contra a COVID-19 e para esclarecer quais são essas medidas.

Tópicos sugeridos a serem abordados com diretores e manipuladores de alimentos:

- Distância e espaço físico entre funcionários;
- Etiqueta respiratória durante a preparação de alimentos;
- Uso de máscaras;
- Higiene e saúde pessoal;
- Higiene das mãos;
- Higiene e sanitização de superfícies e espaços;
- Medidas adequadas de recepção, preparação e distribuição dos alimentos.

PROTOCOLO 7 HIGIENIZAÇÃO E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

O processo de limpeza de frutas e legumes deve incluir as seguintes etapas:

- Higienizar as mãos;
- Selecionar peças e unidades deterioradas e removê-las;
- Selecionar unidades germinadas, com sujidades, pragas e vetores e removê-las;
- Lavar bem em água corrente e potável: folha por folha, vegetal por vegetal, ramo por ramo, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto utilizado;

- Mergulhar todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar que todos os alimentos estão completamente imersos. Se necessário, colocar um peso (um prato, por exemplo) para ajudar na imersão;
- Deixar o alimento imerso durante 15 minutos ou de acordo com as instruções do fabricante;
- Enxaguar bem em água corrente e potável.

Para preparar os alimentos:

- Fazer alterações no menu, simplificando algumas preparações, mas sem deixar de lado o contexto de uma alimentação saudável;
- Os alimentos devem ser bem cozidos e mantidos em temperatura adequada até sua utilização (60°C durante um máximo de 6 horas);
- Os alimentos que serão consumidos crus, como saladas e frutas, devem ser desinfectados de acordo com o protocolo;
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser tomadas medidas para minimizar o perigo de contaminação cruzada. Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo.

PROTOCOLO 8 **CONSUMO ALIMENTAR E AMBIENTE DE CONSUMO**

Os refeitórios da escola são mais do que um espaço para refeições. Eles também servem como um lugar para a socialização, com um papel proeminente na educação infantil. É importante lembrar que as medidas sanitárias são fundamentais para lidar com a COVID-19, mas proporcionar um ambiente acolhedor aos estudantes também é relevante para o bem-estar geral.

As recomendações para adaptar refeitórios e outros espaços de alimentação são as seguintes:

- Fornecer lavatórios manuais com água corrente, sabão líquido neutro, toalhas de papel descartáveis e álcool gel 70% para estudantes e funcionários, para higiene das mãos antes das refeições;
- Evitar o uso de sistemas de self-service com contato coletivo com utensílios, como colheres de servir e talheres;



- Designar, de preferência, um funcionário para servir os estudantes;
- Verificar a possibilidade de entregar os pratos à mesa para os alunos;
- Impedir o acesso de membros da família aos refeitórios, restringindo seu uso à comunidade escolar;
- Orientar os alunos a continuarem usando suas máscaras até o momento da refeição e cuidadosamente removê-las para comer, tocando apenas os elásticos laterais. As máscaras devem ser colocadas em saco plástico e nunca diretamente sobre a mesa;
- Substituir e desinfetar os talheres a cada hora;
- Talheres (garfos, colheres e facas) para estudantes: mantê-los protegidos ou oferecê-los diretamente colocados em pratos ou tigelas. Não disponibilizar talheres para os alunos pegarem sozinhos;
- Organizar os alunos em turnos, flexibilizar os horários das refeições, a fim de manter a distância no refeitório e desinfetar superfícies como mesas e cadeiras antes e depois de cada turno;
- Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir um mínimo de distanciamento entre elas e reduzir o número de pessoas por mesa, com o espaço de uma cadeira vazia para cada cadeira ocupada, colocando direções e marcações visíveis;
- Salas de aula podem se tornar espaços para refeições, bem como áreas externas, desde que todas as medidas de higiene sejam adotadas;
- Ao transportar alimentos e utensílios para a sala de aula ou área ao ar livre, é necessário garantir que as refeições sejam devidamente protegidas;
- Fazer marcações no chão para indicar a distância segura entre os alunos quando fazem fila para comer;
- Remover toalhas de mesa, jogos americanos e objetos decorativos;
- Retirar o lixo da cozinha logo após o final da distribuição e consumo;
- Manter uma orientação visual para essas medidas, com uma abordagem adequada à educação na primeira infância.

Todos os documentos de referência utilizados para a publicação original podem ser encontrados neste link:

<https://www.fnnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/covid-19-aulas>

Publicação original em português:

<https://www.fnnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=14192:cartilha-pnae-volta-as-aulas>

