

Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil DISAE-UFPA

# BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estratégia para  
o enfrentamento  
da COVID-19



Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil DISAE-UFPA

# BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estratégia para  
o enfrentamento  
da COVID-19



| São Paulo | 2020 |



Copyright © Pimenta Cultural, alguns direitos reservados.

Copyright do texto © 2020 os autores e as autoras.

Copyright da edição © 2020 Pimenta Cultural.

Esta obra é licenciada por uma Licença Creative Commons: Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional - CC BY-NC (CC BY-NC-ND). Os termos desta licença estão disponíveis em: <<https://creativecommons.org/licenses/>>. Direitos para esta edição cedidos à Pimenta Cultural. O conteúdo publicado é de inteira responsabilidade dos autores, não representando a posição oficial da Pimenta Cultural.

## CONSELHO EDITORIAL CIENTÍFICO

### Doutores e Doutoradas

Airton Carlos Batistela <i>Universidade Católica do Paraná, Brasil</i>	Breno de Oliveira Ferreira <i>Universidade Federal do Amazonas, Brasil</i>
Alaim Souza Neto <i>Universidade do Estado de Santa Catarina, Brasil</i>	Carla Wanessa Caffagni <i>Universidade de São Paulo, Brasil</i>
Alessandra Regina Müller Germani <i>Universidade Federal de Santa Maria, Brasil</i>	Carlos Adriano Martins <i>Universidade Cruzeiro do Sul, Brasil</i>
Alexandre Antonio Timbane <i>Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil</i>	Caroline Chioquetta Lorenset <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>
Alexandre Silva Santos Filho <i>Universidade Federal de Goiás, Brasil</i>	Cláudia Samuel Kessler <i>Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil</i>
Aline Daiane Nunes Mascarenhas <i>Universidade Estadual da Bahia, Brasil</i>	Daniel Nascimento e Silva <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>
Aline Pires de Moraes <i>Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil</i>	Daniela Susana Segre Guertzenstein <i>Universidade de São Paulo, Brasil</i>
Aline Wendpap Nunes de Siqueira <i>Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil</i>	Danielle Aparecida Nascimento dos Santos <i>Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil</i>
Ana Carolina Machado Ferrari <i>Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil</i>	Delton Aparecido Felipe <i>Universidade Estadual de Maringá, Brasil</i>
Andre Luiz Alvarenga de Souza <i>Emill Brunner World University, Estados Unidos</i>	Dorama de Miranda Carvalho <i>Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil</i>
Andreza Regina Lopes da Silva <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>	Doris Roncareli <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>
Antonio Henrique Coutelo de Moraes <i>Universidade Católica de Pernambuco, Brasil</i>	Elena Maria Mallmann <i>Universidade Federal de Santa Maria, Brasil</i>
Arthur Vianna Ferreira <i>Universidade Católica de São Paulo, Brasil</i>	Emanoel Cesar Pires Assis <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>
Bárbara Amaral da Silva <i>Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil</i>	Erika Viviane Costa Vieira <i>Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Brasil</i>
Beatriz Braga Bezerra <i>Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil</i>	Everly Pegoraro <i>Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil</i>
Bernadette Beber <i>Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil</i>	Fábio Santos de Andrade <i>Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil</i>



Fauston Negreiros

*Universidade Federal do Ceará, Brasil*

Felipe Henrique Monteiro Oliveira

*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Fernando Barcellos Razuck

*Universidade de Brasília, Brasil*

Francisca de Assiz Carvalho

*Universidade Cruzeiro do Sul, Brasil*

Gabriela da Cunha Barbosa Saldanha

*Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil*

Gabrielle da Silva Forster

*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Guilherme do Val Toledo Prado

*Universidade Estadual de Campinas, Brasil*

Hebert Elias Lobo Sosa

*Universidad de Los Andes, Venezuela*

Helciclever Barros da Silva Vitoriano

*Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais*

*Anísio Teixeira, Brasil*

Helen de Oliveira Faria

*Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil*

Heloisa Candello

*IBM e University of Brighton, Inglaterra*

Heloisa Juncklaus Preis Moraes

*Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil*

Ismael Montero Fernández,

*Universidade Federal de Roraima, Brasil*

Jeronimo Becker Flores

*Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil*

Jorge Eschriqui Vieira Pinto

*Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil*

Jorge Luís de Oliveira Pinto Filho

*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

José Luís Giovanoni Fornos Pontifícia

*Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil*

Josué Antunes de Macêdo

*Universidade Cruzeiro do Sul, Brasil*

Júlia Carolina da Costa Santos

*Universidade Cruzeiro do Sul, Brasil*

Julia Lourenço Costa

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Juliana de Oliveira Vicentini

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Juliana Tiburcio Silveira-Fossaluzza

*Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil*

Julierme Sebastião Moraes Souza

*Universidade Federal de Uberlândia, Brasil*

Karlla Christine Araújo Souza

*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Laionel Vieira da Silva

*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Leandro Fabricio Campelo

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Leonardo Jose Leite da Rocha Vaz

*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Leonardo Pinheiro Mozdzenski

*Universidade Federal de Pernambuco, Brasil*

Lidia Oliveira

*Universidade de Aveiro, Portugal*

Luan Gomes dos Santos de Oliveira

*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

Luciano Carlos Mendes Freitas Filho

*Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil*

Lucila Romano Tragtenberg

*Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil*

Lucimara Rett

*Universidade Metodista de São Paulo, Brasil*

Marceli Cherchiglia Aquino

*Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil*

Marcia Raika Silva Lima

*Universidade Federal do Piauí, Brasil*

Marcos Uzel Pereira da Silva

*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Marcus Fernando da Silva Praxedes

*Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil*

Margareth de Souza Freitas Thomopoulos

*Universidade Federal de Uberlândia, Brasil*

Maria Angelica Penatti Pipitone

*Universidade Estadual de Campinas, Brasil*

Maria Cristina Giorgi

*Centro Federal de Educação Tecnológica*

*Celso Suckow da Fonseca, Brasil*

Maria de Fátima Scaffo

*Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil*

Maria Isabel Imbronito

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Maria Luzia da Silva Santana

*Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Brasil*

Maria Sandra Montenegro Silva Leão

*Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil*

Michele Marcelo Silva Bortolai

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Miguel Rodrigues Netto

*Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil*

Nara Oliveira Salles

*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

Neli Maria Mengalli

*Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil*



Patrícia Biegling

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Patrícia Helena dos Santos Carneiro

*Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil*

Patrícia Oliveira

*Universidade de Aveiro, Portugal*

Patrícia Mara de Carvalho Costa Leite

*Universidade Federal de São João del-Rei, Brasil*

Paulo Augusto Tamanini

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Priscilla Stuart da Silva

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Radamés Mesquita Rogério

*Universidade Federal do Ceará, Brasil*

Ramofly Bicalho Dos Santos

*Universidade de Campinas, Brasil*

Ramon Taniguchi Pretti Brandao

*Universidade Federal de Goiás, Brasil*

Rarielle Rodrigues Lima

*Universidade Federal do Maranhão, Brasil*

Raul Inácio Busarello

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Renatto Cesar Marcondes

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Ricardo Luiz de Bittencourt

*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Rita Oliveira

*Universidade de Aveiro, Portugal*

Robson Teles Gomes

*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Rodiney Marcelo Braga dos Santos

*Universidade Federal de Roraima, Brasil*

Rodrigo Amancio de Assis

*Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil*

Rodrigo Sarruge Molina

*Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil*

Rosane de Fatima Antunes Obregon

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Sebastião Silva Soares

*Universidade Federal do Tocantins, Brasil*

Simone Alves de Carvalho

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Stela Maris Vaucher Farias

*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Tadeu João Ribeiro Baptista

*Universidade Federal de Goiás, Brasil*

Tania Micheline Miorando

*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Tarcisio Vanzin

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Thiago Barbosa Soares

*Universidade Federal de São Carlos, Brasil*

Thiago Camargo Iwamoto

*Universidade de Brasília, Brasil*

Thyana Farias Galvão

*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

Valdir Lamim Guedes Junior

*Universidade de São Paulo, Brasil*

Valeska Maria Fortes de Oliveira

*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Vanessa Elisabete Raue Rodrigues

*Universidade Estadual de Ponta Grossa, Brasil*

Vania Ribas Ulbricht

*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Wagner Corsino Enedino

*Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Brasil*

Wanderson Souza Rabello

*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Washington Sales do Monte

*Universidade Federal de Sergipe, Brasil*

Wellington Furtado Ramos

*Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Brasil*

## PARECERISTAS E REVISORES(AS) POR PARES

### Avaliadores e avaliadoras Ad-Hoc

Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos

*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Adilson Cristiano Habowski

*Universidade La Salle - Canoas, Brasil*

Adriana Flavia Neu

*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Aguimario Pimentel Silva

*Instituto Federal de Alagoas, Brasil*

Alessandra Dale Giacomini Terra

*Universidade Federal Fluminense, Brasil*

Alessandra Figueiró Thornton

*Universidade Luterana do Brasil, Brasil*

Alessandro Pinto Ribeiro  
*Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil*

Alexandre João Appio  
*Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil*

Aline Corso  
*Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil*

Aline Marques Marino  
*Centro Universitário Salesiano de São Paulo, Brasil*

Aline Patrícia Campos de Tolentino Lima  
*Centro Universitário Moura Lacerda, Brasil*

Ana Emidia Sousa Rocha  
*Universidade do Estado da Bahia, Brasil*

Ana Iara Silva Deus  
*Universidade de Passo Fundo, Brasil*

Ana Julia Bonzanini Bernardi  
*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Ana Rosa Gonçalves De Paula Guimarães  
*Universidade Federal de Uberlândia, Brasil*

André Gobbo  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Andressa Antonio de Oliveira  
*Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil*

Andressa Wiebusch  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Angela Maria Farah  
*Universidade de São Paulo, Brasil*

Anísio Batista Pereira  
*Universidade Federal de Uberlândia, Brasil*

Anne Karynne da Silva Barbosa  
*Universidade Federal do Maranhão, Brasil*

Antônia de Jesus Alves dos Santos  
*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Antonio Edson Alves da Silva  
*Universidade Estadual do Ceará, Brasil*

Ariane Maria Peronio Maria Fortes  
*Universidade de Passo Fundo, Brasil*

Ary Albuquerque Cavalcanti Junior  
*Universidade do Estado da Bahia, Brasil*

Bianca Gabriely Ferreira Silva  
*Universidade Federal de Pernambuco, Brasil*

Bianka de Abreu Severo  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Bruna Carolina de Lima Siqueira dos Santos  
*Universidade do Vale do Itajaí, Brasil*

Bruna Donato Reche  
*Universidade Estadual de Londrina, Brasil*

Bruno Rafael Silva Nogueira Barbosa  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Camila Amaral Pereira  
*Universidade Estadual de Campinas, Brasil*

Carlos Eduardo Damian Leite  
*Universidade de São Paulo, Brasil*

Carlos Jordan Lapa Alves  
*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Carolina Fontana da Silva  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Carolina Fragoso Gonçalves  
*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Cássio Michel dos Santos Camargo  
*Universidade Federal do Rio Grande do Sul-Faced, Brasil*

Cecília Machado Henriques  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Cíntia Morales Camillo  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Claudia Dourado de Salces  
*Universidade Estadual de Campinas, Brasil*

Cleonice de Fátima Martins  
*Universidade Estadual de Ponta Grossa, Brasil*

Cristiane Silva Fontes  
*Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil*

Cristiano das Neves Vilela  
*Universidade Federal de Sergipe, Brasil*

Daniele Cristine Rodrigues  
*Universidade de São Paulo, Brasil*

Daniella de Jesus Lima  
*Universidade Tiradentes, Brasil*

Dayara Rosa Silva Vieira  
*Universidade Federal de Goiás, Brasil*

Dayse Rodrigues dos Santos  
*Universidade Federal de Goiás, Brasil*

Dayse Sampaio Lopes Borges  
*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Deborah Susane Sampaio Sousa Lima  
*Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil*

Diego Pizarro  
*Instituto Federal de Brasília, Brasil*

Diogo Luiz Lima Augusto  
*Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Brasil*

Ederson Silveira  
*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Elaine Santana de Souza  
*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Eleonora das Neves Simões  
*Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil*

Elias Theodoro Mateus  
*Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil*



Elisiene Borges Leal  
*Universidade Federal do Piauí, Brasil*

Elizabeth de Paula Pacheco  
*Universidade Federal de Uberlândia, Brasil*

Eliizânia Sousa do Nascimento  
*Universidade Federal do Piauí, Brasil*

Elton Simomukay  
*Universidade Estadual de Ponta Grossa, Brasil*

Elvira Rodrigues de Santana  
*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Emanuella Silveira Vasconcelos  
*Universidade Estadual de Roraima, Brasil*

Érika Catarina de Melo Alves  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Everton Boff  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Fabiana Aparecida Vilaça  
*Universidade Cruzeiro do Sul, Brasil*

Fabiano Antonio Melo  
*Universidade Nova de Lisboa, Portugal*

Fabricia Lopes Pinheiro  
*Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil*

Fabício Nascimento da Cruz  
*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Francisco Geová Goveia Silva Júnior  
*Universidade Potiguar, Brasil*

Francisco Isaac Dantas de Oliveira  
*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

Francisco Jeimes de Oliveira Paiva  
*Universidade Estadual do Ceará, Brasil*

Gabriella Eldereti Machado  
*Universidade Federal de Santa Maria, Brasil*

Gean Breda Queiros  
*Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil*

Germano Ehlerth Pollnow  
*Universidade Federal de Pelotas, Brasil*

Glaucio Martins da Silva Bandeira  
*Universidade Federal Fluminense, Brasil*

Graciele Martins Lourenço  
*Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil*

Handerson Leylton Costa Damasceno  
*Universidade Federal da Bahia, Brasil*

Helena Azevedo Paulo de Almeida  
*Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil*

Heliton Diego Lau  
*Universidade Estadual de Ponta Grossa, Brasil*

Hendy Barbosa Santos  
*Faculdade de Artes do Paraná, Brasil*

Inara Antunes Vieira Willerding  
*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Ivan Farias Barreto  
*Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil*

Jacqueline de Castro Rimá  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Jeane Carla Oliveira de Melo  
*Universidade Federal do Maranhão, Brasil*

João Eudes Portela de Sousa  
*Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil*

João Henriques de Sousa Junior  
*Universidade Federal de Pernambuco, Brasil*

Joelson Alves Onofre  
*Universidade Estadual de Santa Cruz, Brasil*

Juliana da Silva Paiva  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

Junior César Ferreira de Castro  
*Universidade Federal de Goiás, Brasil*

Lais Braga Costa  
*Universidade de Cruz Alta, Brasil*

Leia Mayer Eying  
*Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil*

Manoel Augusto Polastrelli Barbosa  
*Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil*

Marcio Bernardino Sirino  
*Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil*

Marcos dos Reis Batista  
*Universidade Federal do Pará, Brasil*

Maria Edith Maroca de Avelar Rivelli de Oliveira  
*Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil*

Michele de Oliveira Sampaio  
*Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil*

Miriam Leite Farias  
*Universidade Federal de Pernambuco, Brasil*

Natália de Borba Pugens  
*Universidade La Salle, Brasil*

Patricia Flavia Mota  
*Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil*

Raick de Jesus Souza  
*Fundação Oswaldo Cruz, Brasil*

Railson Pereira Souza  
*Universidade Federal do Piauí, Brasil*

Rogério Rauber  
*Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil*

Samuel André Pompeo  
*Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil*

Simoni Urnau Bonfiglio  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*



Tayson Ribeiro Teles  
*Universidade Federal do Acre, Brasil*

Valdemar Valente Júnior  
*Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil*

Wallace da Silva Mello  
*Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil*

Wellton da Silva de Fátima  
*Universidade Federal Fluminense, Brasil*

Weyber Rodrigues de Souza  
*Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Brasil*

Wilder Kleber Fernandes de Santana  
*Universidade Federal da Paraíba, Brasil*

## AUTORES E AUTORAS

### NUTRICIONISTAS DA DISAE/RU/UFGA

Adrienne Pureza Maciel (CRN7-4968)  
Caroline Marry Vaz Lavareda (CRN7-8845)  
Elenilma Barros da Silva (CRN7-2938)  
Elizangela Rodrigues da Silva Mota (CRN7-4222)  
Erika Vasconcelos de Oliveira (CRN7-2087)  
Erika Cibelle Costa da Silva (CRN7-865)  
Fernando Augusto Yuji Tamashiro (CRN7-5079)  
Lais Pinon de Carvalho (CRN7-4258)  
Marcelo Oliveira Holanda (CRN7-S/11171)  
Thais de Oliveira Carvalho Granado Santos (CRN7-974)  
Xaene Maria F. D. Mendonça (CRN7-2682)

## PARECER E REVISÃO POR PARES

Os textos que compõem esta obra foram submetidos para avaliação do Conselho Editorial da Pimenta Cultural, bem como revisados por pares, sendo indicados para a publicação. “Boas práticas em serviços de alimentação coletiva: estratégias para o enfrentamento da COVID-19” foi produzido pela equipe da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil - DISAE da Universidade Federal do Pará (UFPA).



Direção editorial Patricia Biegging  
Raul Inácio Busarello

Diretor de sistemas Marcelo Eyng

Diretor de criação Raul Inácio Busarello

Assistente de arte Elson Morais

Editoração eletrônica Ligia Andrade Machado

Imagens Freepik

Editora executiva Patricia Biegging

Assistente editorial Peter Valmorbida

Revisão Autores(as)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

---

M152 Maciel, Adrienne Pureza -

Boas práticas em serviços de alimentação coletiva: estratégias para o enfrentamento da covid-19. Adrienne Pureza Maciel, Caroline Marry Vaz Lavareda, Elenilma Barros da Silva, Elizangela Rodrigues da Silva Mota, Erika Vasconcelos de Oliveira, Erika Cibelle Costa da Silva, Fernando Augusto Yuji Tamashiro, Laís Pinon de Carvalho, Marcelo Oliveira Holanda, Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos, Xaene Maria F. D. Mendonça. São Paulo: Pimenta Cultural, 2020. 55p..

Inclui bibliografia.

ISBN: 978-65-5939-035-9 (eBook)

1. Alimentação. 2. Higiene. 3. Manipulação de alimentos.  
4. Práticas. 5. Gestão. I. Autor. II. Título.

CDU: 664  
CDD: 642

DOI: 10.31560/pimentacultural/2020.359

---

**PIMENTA CULTURAL**

São Paulo - SP

Telefone: +55 (11) 96766 2200

livro@pimentacultural.com

www.pimentacultural.com

# SUMÁRIO

Lista de Siglas .....	11
<b>1. Apresentação.....</b>	<b>12</b>
<b>2. O papel do manipulador de alimentos quanto às Boas Práticas de higiene e manipulação para a prevenção da propagação da COVID-19.....</b>	<b>15</b>
2.1 Medidas de higiene e conduta pessoal a serem adotadas pelo manipulador de alimentos.....	17
2.2 Cuidado no uso de máscaras de proteção .....	20
2.3 Como utilizar máscaras descartáveis com segurança .....	22
<b>3. Cuidado com a higienização das mãos .....</b>	<b>24</b>
3.1 Saiba como lavar adequadamente as mãos .....	27
<b>4. Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.....</b>	<b>28</b>
4.1 Na aquisição/recebimento, armazenamento e controle dos alimentos nos estoques .....	29
4.2 No pré-preparo e preparo das refeições. ....	31
4.3 Na distribuição das refeições.....	33



4.4 No transporte das refeições.....	36
4.5 Na limpeza, desinfecção e manutenção das instalações, equipamentos e utensílios.....	38
<b>5. Orientações ao Gestor e Responsável Técnico (RT).....</b>	<b>41</b>
5.1 Documentação.....	42
5.2 Orientações Gerais.....	44
<b>6. Considerações finais.....</b>	<b>46</b>
<b>7. Referências.....</b>	<b>48</b>
<b>Índice remissivo.....</b>	<b>54</b>



## LISTA DE SIGLAS

- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- COVID-19 - Coronavirus Disease 2019
- CRN7 - Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região
- DISAE - Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil
- EPI - Equipamento de Proteção Individual
- MBP - Manual de Boas Práticas
- NT - Nota Técnica
- POP - Procedimento Operacional Padrão
- RT- Responsável Técnico
- RU - Restaurante Universitário
- SAEST - Superintendência de Assistência Estudantil
- UFPA - Universidade Federal do Pará



# 1

Apresentação



## SUMÁRIO

O setor de negócios de alimentação (*food service*) compreende todos os estabelecimentos em que são produzidas e servidas refeições regularmente fora de um ambiente doméstico. Incluem os serviços de alimentação que operam em escolas, universidades, hospitais, instituições de saúde, militares, e carcerárias; Restaurantes: formais, de hotéis, cafeterias, familiares, étnicos, especializados e de redes de fast food; além dos que atendem em prédios comerciais, lanchonetes, lojas de conveniência, supermercados, entre outros.

Todos esses serviços já deveriam cumprir as exigências da regulamentação sanitária e de outros órgãos de controle entretanto, devido ao cenário atual da pandemia da COVID-19, devem atualizar o Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e implementar novas condutas para o enfrentamento da pandemia tais como: protocolo de prevenção de contágio e monitoramento da saúde dos colaboradores; instruções para o consumo de alimentos no restaurante; orientações para o uso correto de máscaras e para a lavagem e higienização das mãos; orientações para o distanciamento social e etiqueta respiratória para funcionários e clientes; e o treinamento de toda equipe sobre novas condutas e procedimentos.

Os serviços devem também providenciar as adaptações dos espaços e fluxos dos seus setores para: aquisição e armazenamento de insumos, áreas de produção e distribuição de refeições, recepção e refeitórios de clientes e de colaboradores, limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e edificações, transporte de alimentos e/ou refeições e o descarte seguro dos resíduos.

Apesar de não haver evidências científicas indicativas de transmissão do novo coronavírus por meio dos alimentos, a dinâmica de contágio pode ocorrer de forma direta pelo contato próximo com pessoas infectadas ou indireta a partir de superfícies e objetos

contaminados. Sendo assim, o setor de negócios de alimentação vive um período considerado desafiador.

Nesse contexto, o presente material educativo buscou apresentar, de maneira prática e direta, os cuidados que o setor de negócios de alimentação precisa ter para garantir o retorno gradual dos serviços e reabertura segura das atividades presenciais. As informações aqui apresentadas basearam-se em legislações municipais, estaduais e federal, bem como em documentos produzidos por entidades representativas da categoria e organizações nacionais e internacionais, publicadas até o momento. Dessa forma, esperamos que essa cartilha possa ser útil aos gestores e responsáveis técnicos dos serviços de alimentação.

*Direção da DISAE*

## SUMÁRIO

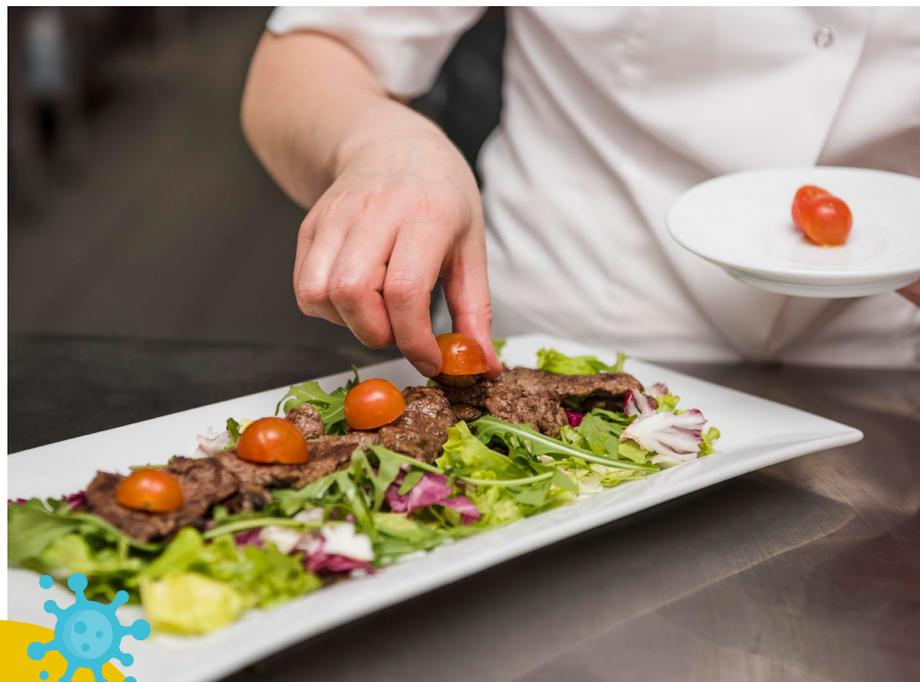


# 2

O papel do manipulador  
de alimentos quanto  
às Boas Práticas  
de higiene e manipulação  
para a prevenção  
da propagação da COVID-19



SUMÁRIO



**Os manipuladores de alimentos são todas as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos.**

Os manipuladores de alimentos são responsáveis pela manutenção do controle higiênico-sanitário nos serviços de alimentação, bem como pelas boas práticas na manipulação de alimentos, de forma a garantir a entrega de refeições seguras à população.

A adoção de boas práticas na manipulação diminui o risco de contaminação e desenvolvimento de diversas doenças transmitidas pelos alimentos e no contexto da pandemia pela COVID-19 precisam ser reforçadas para evitar a propagação do vírus, seja pelo contato interpessoal, seja pelo contato com diferentes superfícies.

## 2.1 MEDIDAS DE HIGIENE E CONDUTA PESSOAL A SEREM ADOTADAS PELO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados à COVID-19 ou não, devem ser afastados do processamento ou preparação de alimentos. A empresa deve capacitar seus funcionários a identificar e reconhecer os sintomas da doença precocemente, informar o setor responsável e procurar cuidados de saúde apropriados;
- Os trabalhadores devem tomar banho antes de iniciar suas atividades. O uniforme deve ser trocado diariamente e ser completo, incluindo gorro, avental e bota;
- O uniforme deverá ser utilizado somente nas dependências do serviço de alimentação;
- O manipulador que utilizar óculos deverá fazer sua higienização com água e sabão pelo menos duas vezes durante o expediente: antes de iniciar a jornada de trabalho e antes da distribuição dos alimentos;
- Não utilizar objetos de adorno pessoal, como anéis, brincos, pulseiras e relógios;
- As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base;
- Para os homens, a barba deverá ser removida frequentemente;
- Evitar o contato pessoal, como apertos de mãos e abraços e manter o distanciamento social;
- Praticar a etiqueta respiratória: cobrir o nariz e a boca com o antebraço ou papel toalha descartável ao tossir ou espirrar.



SUMÁRIO



Quando utilizar o papel, descartá-lo imediatamente na lixeira.  
Sempre lavar as mãos;

- Quando utilizar a máscara descartável é fundamental cobrir completamente o nariz e a boca. A troca da máscara deve ser realizada a cada 2-3h de uso ou sempre que estiver úmida. As mãos devem ser lavadas sempre que for vestir ou trocar a máscara;
- Usar luvas descartáveis apenas na manipulação de alimentos cozidos, pré-preparados ou prontos para o consumo e ter cuidado para não tocar superfícies contaminadas. Lavar as mãos antes de vestir e depois de retirar as luvas;
- Evitar falar desnecessariamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos, principalmente durante o desenvolvimento das atividades, mesmo que esteja utilizando máscaras;
- Ao provar os alimentos, utilizar talher e bandeja e lavá-los imediatamente. Não compartilhar objetos pessoais, como copos, talheres, pratos ou bandejas;
- Ao se servir para realizar as refeições, não rir, conversar, mexer nos cabelos, tocar no rosto, nariz, olhos e boca. Os assentos nas mesas deverão ser ocupados deixando no mínimo, uma cadeira desocupada entre as pessoas;
- Para a ingestão de água, não aproximar a boca nos bebedouros. É permitido somente a utilização com copos ou canecas de uso individual;
- Não utilizar celulares, fones de ouvido entre outros acessórios durante o expediente de trabalho;
- Atentar para a qualidade da execução das atividades rotineiras de higienização de equipamentos, utensílios, móveis e superfícies frequentemente adotadas no serviço;

## FIQUE ATENTO!

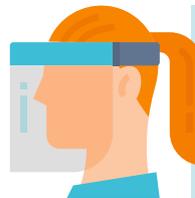
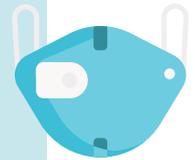
A higienização adequada e frequente das mãos é a estratégia mais eficaz de prevenção da COVID-19, portanto, o uso de luvas, máscaras ou de outros Equipamentos de Proteção Individual (EPI) não substitui este cuidado básico de higiene. (NOTA TÉCNICA-47/20 - ANVISA)



A adoção do uso de luvas, não deve ser feita de forma indiscriminada, devendo-se analisar, inicialmente, se medidas mais eficazes, e mais efetivas como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar.

(NOTA TÉCNICA-47/20 - ANVISA)

A avaliação da necessidade do uso de máscaras deve ser realizada caso a caso, não havendo obrigatoriedade quanto ao seu uso. Caso seja adotada, é fundamental seguir inteiramente as orientações sobre a confecção, o uso e a troca. (NOTA TÉCNICA-NT 47/20 - ANVISA)



Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) como medida adicional de proteção, porém este EPI não deve ser utilizado em atividades junto a equipamentos geradores de calor, vapor ou fogo e a cada 60 min sua superfície interna deve ser higienizada.

(CVS 2-/2020)

## NÃO ESQUEÇA!

Após o uso, luvas e máscaras devem ser adequadamente descartadas em lixeiras próprias para essa finalidade, acionadas por pedal.



## 2.2 CUIDADO NO USO DE MÁSCARAS DE PROTEÇÃO



**Quando adotado o uso de máscaras, os serviços de alimentação devem estabelecer orientações aos seus funcionários sobre o uso, descarte e substituição adequados.**

A NT nº 47/20 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA informa que mesmo não havendo a obrigatoriedade em nível federal, recomenda-se o uso de máscaras de proteção facial em serviços de alimentação, descartáveis ou reutilizáveis, mesmo para os trabalhadores envolvidos em atividades que não demandem a utilização de EPI de proteção respiratória específicos. Essa medida é

importante principalmente em locais em que medidas de distanciamento mínimo de 1m entre os trabalhadores ou entre os clientes não sejam possíveis de se implementar e para os funcionários que entrarão em contato com o cliente.

Observações para o uso adequado de máscaras descartáveis em serviços de alimentação:

- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário;
- As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca;
- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma;



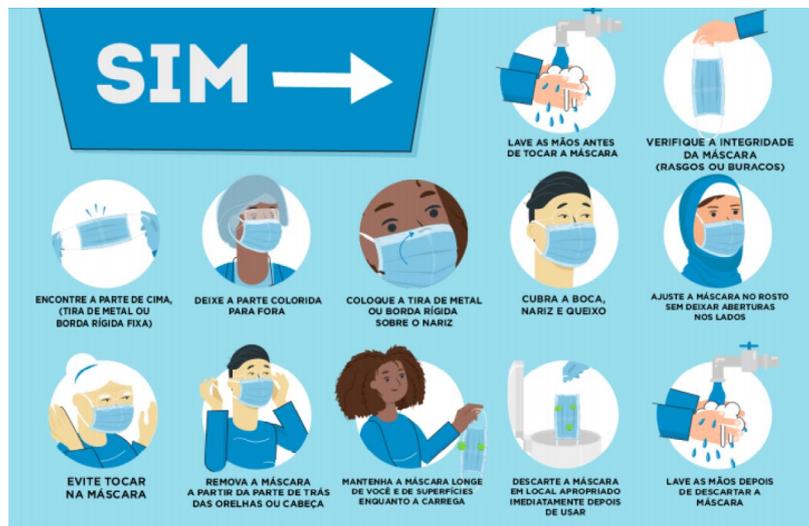
- As máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente a boca e o nariz, e não devem ser usadas com nariz descoberto, por exemplo;
- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 3 horas;
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.

Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas:

- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz;
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.



## 2.3 COMO UTILIZAR MÁSCARAS DESCARTÁVEIS COM SEGURANÇA



(Fonte: NT 47/20 - ANVISA)

As máscaras artesanais reutilizáveis podem ser utilizadas em estabelecimentos da área de alimentos. Estas devem ser confeccionadas com material adequado, usadas de forma apropriada, trocadas com frequência e, se utilizadas, devem ser previamente higienizadas. Assim, os serviços de alimentação só devem optar pela utilização desse tipo de máscaras após o estabelecimentos de procedimentos adequados de confecção, seguindo as orientações do Ministério da Saúde e da ANVISA, troca, higienização, armazenamento e substituição.



A seguir, algumas orientações para o adequado uso de máscaras artesanais reutilizáveis:

- As máscaras confeccionadas em tecidos, de algodão ou mistos, podem ser reutilizadas, para tanto, devem ser higienizadas, sendo recomendado no máximo 30 lavagens;
- A higienização das máscaras deve incluir a desinfecção, seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro;
- A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);
- A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente, separada de outras roupas;
- Passar a máscara com ferro quente;
- Guardar em um recipiente seco e bem fechado.



# 3

Cuidado  
com a higienização  
das mãos



SUMÁRIO



Todos os colaboradores devem realizar a lavagem correta e frequente das mãos e, para isso, o serviço de alimentação deve assegurar a disponibilidade de locais apropriados para esta finalidade e que disponham de água limpa, sabão líquido e das orientações para a correta lavagem das mãos.

A secagem das mãos deve ser realizada com papel não reciclado. Não utilizar toalhas de tecido e nunca usar a roupa ou avental para secar as mãos. Essas práticas promovem a recontaminação das mãos.

*O álcool a 70% pode ser utilizado de forma complementar a lavagem das mãos, mas seu uso não é obrigatório.*

*O uso de luvas descartáveis não é uma exigência e não isenta o manipulador da lavagem das mãos. Seu uso não deve ser realizado de forma indiscriminada e, caso o serviço adote esta prática, deve reforçar a atenção com as medidas de higiene para evitar a contaminação de alimentos.*

As mãos devem ser lavadas com frequência e, principalmente nas situações abaixo:



#### *Antes*

- de começar o trabalho;
- de iniciar uma nova tarefa;
- de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo.

#### *Depois*

- de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- de coçar os olhos, ou tocar a boca;
- de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- de manusear celular, dinheiro, chaves, maçanetas, etc;
- de usar o sanitário;
- de retornar dos intervalos;
- de comer, beber ou fumar;
- de lidar com dinheiro;
- de manusear lixo e resto de alimentos; e
- quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento.



**A higienização das mãos é uma das medidas mais efetivas para reduzir o risco de transmissão da Covid-19.**



### 3.1 SAIBA COMO LAVAR ADEQUADAMENTE AS MÃOS

A lavagem adequada das mãos com água e sabão deve durar de 40 a 60 segundos:



Umedeça as mãos.



Aplique o sabão.



Ensaboe a palma das mãos friccionando-as entre si.



Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda e repita o processo com a outra mão.



Esfregue entre os dedos de ambas as mãos.



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta e repita o processo com a outra mão.



Esfregue os polegares de ambas as mãos.



Esfregue as pontas dos dedos da mão direita na palma da mão esquerda e repita o processo com a outra mão. Ao final lave ambos os pulsos.



Enxágue as mãos.



Seque as mãos em papel toalha.



Feche a torneira com o auxílio do papel toalha.



Mãos limpas! Repita o processo com frequência ao longo do dia.

(ANVISA, 2020)



A lavagem das mãos pode ser complementada com a aplicação de álcool à 70%.

# 4

Boas Práticas  
de Fabricação  
e Manipulação  
de Alimentos





#### 4.1 NA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DOS ALIMENTOS NOS ESTOQUES

- O fornecedor deve ser previamente orientado quanto as condutas de higiene adotadas pelo serviço de alimentação para que se adeque às exigências sanitárias quanto a manutenção da higiene do veículo de transporte, adequada lavagem das mãos e uso de touca e máscara no momento da entrega;

Diante da pandemia da Covid-19 é fundamental reforçar as normas contidas no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padrão.



## SUMÁRIO

- Os motoristas, entregadores e colaboradores do serviço envolvidos na entrega e recepção das matérias-primas devem sempre dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos providas com água corrente, sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionada por pedal. O álcool a 70% pode ser adotado de forma complementar;
- No recebimento de matérias-primas, motoristas, entregadores e colaboradores do serviço devem fazer o uso de máscaras e ser orientados a manterem distância de no mínimo 1m entre si. Todos devem lavar adequadamente as mãos antes e após manusearem documentos;
- As embalagens secundárias devem ser retiradas e descartadas. As embalagens primárias dos gêneros não perecíveis e insumos de higiene e limpeza devem ser adequadamente higienizadas antes de serem armazenadas e enviadas à linha de produção. Os insumos não perecíveis e de higiene e limpeza que retornam da linha de produção também devem ser higienizados;
- O serviço de alimentação deve dispor de carrinhos de transporte de gêneros e paletes para armazená-los e impedir que estes tenham contato direto com o chão. Os carrinhos e paletes utilizados no recebimento devem ser lavados sempre antes de cada entrega e após o uso;
- O serviço deve garantir que os processos de limpeza e higiene sejam realizados de forma adequada.





## 4.2 NO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

No pré-preparo e preparo de refeições, quatro passos são importantes para garantir a segurança alimentar:

**PASSO 1 (LIMPAR):** antes de iniciar o trabalho, higienizar as mãos, superfícies, equipamentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos. Após o término, repetir a operação;

**PASSO 2 (ORGANIZAR):** antes de iniciar a atividade é importante organizar o local de trabalho para facilitar os processos (ex: facas, placas de corte, utensílios, equipamentos);

**PASSO 3 (COZINHAR):** atingir a temperatura de segurança (70°C no centro geométrico dos alimentos);

**PASSO 4 (MANTER):** manter as temperaturas seguras de refrigeração (0° a 10°C) e aquecimento (> 60°C) dos alimentos já prontos para o consumo conforme suas características;

- O uso de luvas descartáveis é recomendado para a manipulação de alimentos cozidos, pré-preparados ou prontos para o consumo. O colaborador, ao fazer o uso das luvas descartáveis



**No pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, o risco de contaminação está associado a possibilidade de contato com superfícies já contaminadas.**

deve lavar as mãos antes e após seu uso, não tocar superfícies enquanto estiver de luvas e, ao final, descartá-las em lixeira apropriadas para esta finalidade acionadas por pedal;

- O uso de máscaras é obrigatório durante o pré-preparo (principalmente dos alimentos que não sofrerão tratamento térmico) e distribuição de refeições. As máscaras devem cobrir todo o nariz e a boca e devem ser substituídas a cada 3h de uso ou sempre que estiverem úmidas. O colaborador deve proceder a lavagem das mãos antes e após a colocação da máscara e em cada troca. Durante o seu uso deve-se evitar tocar no rosto e na parte externa da máscara;
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as partes atinjam temperatura mínima de 70°C.
- Evitar a contaminação cruzada de alimentos, por meio direto ou indireto. Alimentos crus/semi preparados não devem ter contato com aqueles prontos para o consumo e com superfícies não higienizadas;
- As preparações não distribuídas (sobras limpas) devem ser resfriadas rapidamente (a temperaturas inferiores a 10°C) para uso posterior, e reaquecidas à temperatura mínima de 70°C.





### 4.3 NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- Para a distribuição de refeições, o serviço de alimentação deve prever medidas que minimizem os riscos de contaminação da refeição distribuída bem como da propagação do contágio pelo novo coronavírus que melhor se adequem a realidade local. O uso de máscaras pelo cliente deve ser solicitado;
- Em caso de áreas de consumo no interior do estabelecimento, a capacidade de atendimento deve ser reduzida de acordo com a legislação vigente em seu município. Se não houver informação específica, sugere-se a redução para 40% da capacidade de atendimento, com o intuito de evitar aglomeração. O controle de entrada também deve ocorrer para espaços de uso comum dentro do estabelecimento como os banheiros;
- O estabelecimento deve afixar cartazes sobre os sintomas da COVID-19;
- Os serviços devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- Os estabelecimentos comerciais devem ter disponível álcool à 70% em pontos estratégicos no refeitório para os seus usuários e frequentadores, a fim de garantir que estes higienizem as mãos antes e após a realização das refeições;
- Os serviços devem possuir informações para os clientes sobre o reforço da prevenção individual e etiqueta respiratória (ao tossir e espirrar cobrir a boca e o nariz com o antebraço ou lenço de



SUMÁRIO



papel), avisos para evitar o toque nos olhos, nariz e boca e para evitar falar enquanto se servem. Deve-se orientar também sobre a prática correta de higienização das mãos;

- As janelas dos refeitórios devem ser mantidas abertas sempre que possível, a fim de propiciar a circulação de ar. Para os espaços em que não é possível, manter os filtros dos condicionadores de ar limpos;
- Estabelecimentos que utilizam a modalidade self service, devem substituí-la para a modalidade cafeteria fixa, em que o funcionário é quem serve os clientes; ou por pratos executivos (à la carte) com valores pré-estabelecidos e/ou ainda, pela modalidade comida para levar;
- Dispor de barreiras de proteção (protetor salivar) nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. Os funcionários deverão fazer uso de máscaras e trocá-las a cada 30 minutos;
- Devem ser afixadas marcações no piso para facilitar o distanciamento físico entre os clientes (distância mínima de 1m) tanto nas áreas de venda quanto nas áreas de circulação, refeitório interno e banheiros. A formação e organização de filas deve ser administrada;
- Dar preferência para quadros e meios virtuais de divulgação dos cardápios;



SUMÁRIO

- Talheres, pratos ou bandejas não devem ficar expostos. Em restaurantes à la carte, os itens devem ser colocados à mesa só na hora do serviço. Em sistemas de balcão de distribuição os talheres, pratos ou bandejas devem ser distribuídos ao cliente por um funcionário com as mãos devidamente higienizadas;
- Orientar os colaboradores do serviço a manter uma distância segura do cliente durante o atendimento, sem contato físico e também conversando apenas o necessário;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre elas;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do balcão de distribuição e café) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene do(s) banheiro(s). Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos, canecas ou garrafas, desde que de uso individual e a higienização dos acionadores dos bebedouros deve ser realizada regularmente.



SUMÁRIO



#### 4.4 NO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

- Durante o transporte de refeições, deve-se manter a ventilação natural dentro dos veículos, com a abertura de janelas no compartimento do motorista e de passageiros. Quando necessário o uso de condicionadores de ar, deve-se evitar a recirculação do ar;
- Higienizar adequadamente o ambiente interno do veículo (assentos, volante, locais de contato com trabalhadores – quando estes forem transportados), além de maçanetas;
- O (a) motorista deverá manter as mãos higienizadas e as boas práticas de conduta pessoal durante todo o processo de transporte de refeições: carregamento, trajeto e descarregamento;

## SUMÁRIO

- Os colaboradores responsáveis pelo carregamento/descarregamento do veículo devem sempre manter a higiene de mãos e boa conduta pessoal;
- Os alimentos devem ser transportados em caixas térmicas apropriadas e higienizadas com frequência;
- As caixas térmicas para o transporte devem ser adequadamente higienizadas: aplique solução sanitizante (álcool 70% ou solução clorada) por dentro e por fora. Esse cuidado deve acontecer a cada entrega e a higienização com água e sabão deve ocorrer diariamente;
- Ao saírem do veículo, as caixas térmicas devem ser colocadas em carrinhos de transporte e posteriormente em paletes para evitar o contato direto com o chão;
- Manter pegadores de carrinhos de transporte sempre higienizados e paletes sempre limpos;

## ATENÇÃO!

No transporte de passageiros para serviços de alimentação cuja distribuição de refeições é do tipo descentralizada, o (a) motorista deverá limitar em metade da capacidade do veículo o número de funcionários transportados, a fim de evitar aglomeração. Todos dentro do veículo deverão utilizar máscaras de proteção.



## 4.5 NA LIMPEZA, DESINFECÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Diante do contexto atual de pandemia, é importante aperfeiçoar as rotinas de limpeza e desinfecção das unidades de alimentação. Para tanto recomenda-se:

- Revisar os POPs do serviço para garantir a descrição de produtos a serem utilizados, diluições corretas, frequência de lavagem e desinfecção e EPIs que devem ser utilizados no manuseio deles. Para as unidades que ainda não dispõem destes documentos, este momento torna sua elaboração emergencial, a fim de garantir a adequada realização das atividades de limpeza e desinfecção;
- Aumentar a frequência na higienização de áreas de uso compartilhado como vestiários, e banheiros e garantir a correta supervisão e registro dos processos;
- Higienizar as mesas e cadeiras dos refeitórios antes e após o uso e realizar a manutenção da limpeza das mesas durante a distribuição das refeições;
- Incluir e aperfeiçoar procedimentos de limpeza e desinfecção de maçanetas, corrimãos, alças, cabos, bebedouros e outras superfícies de contato para garantir maior frequência, além de mobiliário, equipamentos e utensílios de uso compartilhado;
- Higienizar pratos, bandejas e talheres de forma adequada. Os colaboradores que estiverem manipulando os utensílios limpos devem lavar bem as mãos e evitar falar de forma a evitar a dispersão de saliva;





**A limpeza e desinfecção frequentes e sistematizadas dos ambientes, equipamentos e utensílios devem ser objeto de grande atenção.**

- Aplicar solução sanitizante nos pisos das áreas de recebimento sempre após a entrega de gêneros;
- Manter a frequência de higienização dos filtros dos condicionadores de ar em 1 vez por semana;
- Não realizar varreduras à seco na unidade para evitar a dispersão de poeira e micro-organismos no ar. Os pisos devem ser limpos com o uso de pano úmido.

Garantir o provisionamento de produtos de limpeza e desinfecção em quantidade adequada à utilização em toda a unidade. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para sua finalidade e tais produtos devem possuir registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Diante desse cenário, higienizar as superfícies é uma forma importante de impedir a disseminação do novo Coronavírus, pois a sobrevivência do vírus em superfícies não higienizadas adequadamente pode variar de dias até horas. Essa variabilidade depende do material onde o vírus encontra-se. Em AÇO INOXIDÁVEL e PLÁSTICO, por exemplo, o vírus permanece viável por até três dias e em PAPELÃO por um dia. O vírus também pode sobreviver na POEIRA pelo período de 40 minutos até 2 horas e 30 minutos.



## ATENÇÃO

Para a higienização adequada das superfícies é fundamental ler o rótulo do produto e seguir suas instruções de diluição.

**Fique ligado! A higienização adequada ocorre sempre em duas etapas: a limpeza e a desinfecção**

### LIMPEZA

Retirada do excesso de sujidades por meio da utilização de desengordurantes e substâncias à base de álcool em baixas concentrações. Ex: água e sabão, limpadores multiuso.

### DESINFECÇÃO

Aplicação de substâncias capazes de matar bactérias, vírus e outros micro-organismos. Ex: hipoclorito, álcool à 70%.

Para a desinfecção de superfícies, além do álcool à 70%, pode-se também utilizar o hipoclorito de sódio. Para o uso adequado, é importante seguir as instruções do fabricante para todos os produtos de desinfecção do rótulo. Deve-se considerar a concentração, o método de aplicação, o tempo de contato, a diluição recomendada e os cuidados a serem tomados na aplicação de cada produto.

SUMÁRIO



# 5

Orientações  
ao Gestor  
e Responsável  
Técnico (RT)



## 5.1 DOCUMENTAÇÃO

Os gestores e responsáveis técnicos dos serviços de alimentação devem estar sempre atentos ao cumprimento das exigências legais, bem como às atualizações das diretrizes dos órgãos competentes, seja no nível municipal, estadual ou federal, entidades representativas da categoria e organizações nacionais e internacionais. Os gestores devem implementar o controle dos registros e atualizar as documentações exigidas em cada localidade, a fim de atender aos requisitos legais.

SUMÁRIO



(ANR, 2020)

Documentos que o Serviço de Alimentação deve atender:

- Manual de Boas Práticas e POPs;
- Descarte de resíduos;
- Controle de pragas;
- Saúde dos colaboradores;
- Qualidade da água;
- Capacitação dos colaboradores;
- Equipamentos de Proteção Individual;
- Responsabilidade Técnica;
- Higiene do ambiente e Limpeza do sistema de exaustão;
- Alvarás de licença.
- Instrumentos de medição;

(ANR, 2020)

Além de se adequar quanto aos documentos já exigidos, os Serviços de Alimentação devem implementar condutas para o enfrentamento da pandemia e atualizar o Manual de Boas Práticas com os novos procedimentos. O gestor e o RT devem avaliar a realidade do estabelecimento e, de uma forma geral, implementar os seguintes procedimentos:

- Protocolo de prevenção de contágio, baseado nas recomendações governamentais;
- Monitoramento da saúde dos colaboradores;
- Instrução para delivery, se esta for uma opção de venda adotada pelo estabelecimento;
- Instrução para o consumo de alimentos no restaurante;
- Instruções sobre o correto uso de máscaras;
- Instruções para lavagem e higienização das mãos.

## 5.2 ORIENTAÇÕES GERAIS

Reforçamos aqui algumas práticas a serem adotadas pelos Gestores e Responsáveis Técnicos dos Serviços de Alimentação:

- Realizar treinamentos com toda a equipe sobre as novas condutas e procedimentos;
- Estabelecer procedimentos para o afastamento imediato de funcionários com COVID-19 e monitoramento de casos suspeitos;
- Assegurar, em toda a linha produtiva, a presença de instalações adequadas para a lavagem frequente das mãos para clientes e funcionários;
- Fornecer, em quantidade suficiente, luvas e máscaras de proteção e orientar os funcionários sobre seu adequado uso para as funções estabelecidas;
- Adotar estratégias que garantam o distanciamento mínimo entre os funcionários no ambiente de trabalho e adotar medidas de proteção quando este não for possível;
- Estabelecer normas de distanciamento no refeitório dos funcionários e espaços de convivência no local de trabalho;
- Oferecer local adequado e seguro para o descarte de luvas e máscaras de proteção;
- Garantir que todos os funcionários possuam e manuseiem objetos de uso individual como copos, canetas, máquinas calculadoras e etc;
- Garantir procedimentos para o correto armazenamento e higienização de equipamentos reutilizáveis como óculos de proteção e protetores faciais (face-shields);



SUMÁRIO

- Elaborar orientações claras aos clientes sobre as boas práticas adotadas no estabelecimento e fixá-las em local visível;
- Estabelecer procedimentos para organização das filas para que não haja aglomeração;
- Ao receber e manusear documentos e objetos provenientes de outros setores, proceder a lavagem e higienização das mãos;
- Garantir a adequada higienização dos objetos de uso comum no setor de trabalho como grampeadores, copiadoras, mesas, impressoras, computadores, pastas, etc;
- Adotar o uso de máscaras pelos caixas e, se possível, posicioná-los em locais com barreiras físicas entre eles e os clientes, como proteções de vidro;
- Estabelecer rotinas de lavagem das mãos pelos caixas e disponibilizar substâncias sanitizantes para uso durante a abertura, venda e fechamento do caixa;
- Garantir o cumprimento das normas por todos, sejam funcionários, clientes ou visitantes, e
- Estabelecer rotinas de registro e controle dos procedimentos adotados para adequado acompanhamento.



# 6

## Considerações Finais



## SUMÁRIO

A pandemia pelo novo Coronavírus expõe a importância de medidas simples de higiene, a exemplo da lavagem adequada das mãos como fundamental para a prevenção de doenças e reforça o papel das Boas Práticas de Higiene na manipulação e produção de refeições seguras do ponto de vista sanitário.

Nesse contexto, é notória a necessidade que os serviços de alimentação têm de reforçar as medidas de higiene já exigidas pelas legislações vigentes e, diante dessa necessidade, gestores e responsáveis técnicos devem ser tradutores das diretrizes vigentes e motivadores da equipe de trabalho de modo a garantir o reforço e a adequação das boas práticas nos serviços de alimentação.

Os espaços deverão ser avaliados quanto ao seu contexto local, a fim de iniciar a revisão de seus procedimentos e a previsão da necessidade de adaptação.

É de extrema importância o reforço, pelos estabelecimentos, da atenção às medidas de distanciamento social, etiqueta respiratória e higiene, de forma a evitar a transmissão do vírus, seja de forma direta ou indireta.

Por fim, considerando a velocidade em que as orientações são atualizadas para garantir a segurança em relação ao contágio pelo novo coronavírus e dado o fato de que diferentes municípios e estados podem ter regulamentações específicas, é fundamental manter-se informado junto à vigilância sanitária local, acompanhar a atualização das orientações e seguir as recomendações oficiais dos órgãos reguladores.

7

Referências



SUMÁRIO

ABRANCHES, MV; COURA, OT; SOUZA, SV. COVID-19 - Estratégias para adaptação da produção, comercialização e gestão de estabelecimentos do setor de alimentos. São Carlos, SP: Editora Scienza, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes Pós-Covid-19, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). O papel do colaborador na prevenção da Covid-19, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Conhecendo a COVID-19 e a comunicação na cadeia produtiva. Cartilha 1. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Cuidados com os colaboradores. Cartilha 2. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Higiene do ambiente, equipamentos, móveis e manutenção e serviços. Cartilha 3. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Recebimento, armazenamento e preparo de alimentos. Cartilha 4. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Distribuição e entrega de alimentos. Particularidades na operação. Cartilha 5. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). Bases para a Operação de Bares, Restaurantes e Lanchonetes no Pós-Covid-19. Documentação. Cartilha 6. FIRMARE. ANR, 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). Como retomar as atividades: recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise, 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE2/ANVISA nº 15/2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19, 2020.

SUMÁRIO

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA nº 34/2020. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19., 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE2/ANVISA nº 18/2020. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, abril 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE2/ANVISA nº 23/2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19, abril 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/DIRE2/ANVISA nº 26/2020. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19, 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA nº 47/2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao Covid-19, junho de 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA nº 48/2020. Documento orientativo para a produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, junho de 2020.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA nº 49/2020. Orientação para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, junho de 2020.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de ensino, 2020.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Recomendações de alimentação e Covid-19. Brasília-DF, 2020.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.

CANVA. Disponível em: <https://www.canva.com/>. Acesso em: 02 de julho de 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. Recomendações do CFN: Boas práticas para atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo

Coronavírus (COVID-19). 3ª edição revisada e ampliada. Gestão CFN 2018/2021. Brasília, 2020.

DAMASCENO, KSFSC; SEABRA, LMJ; ROLIM, PM; NASCIMENTO, SSC; FREITAS, JKGR; SILVA, RST; SOUZA, SS. Orientações para serviço de delivery de alimentos em tempos de COVID-19. Departamento de Nutrição. Programa de Pós-graduação em Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN, 2020.

EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH). Procedimento Operacional Padronizado de Higienização Hospitalar - POP/CCIH/009/2016.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA). Food Safety Information. Best Practices for Retail Food Stores, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. Abril 2020.

FREEPIK. Recursos gráficos para todos. Disponível em: <https://br.freepik.com/>. acesso em 02 de julho de 2020.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ. Guia prático de orientações para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da FIOCRUZ diante da pandemia da doença pelo SARS-CoV-2 (COVID-19), 2020.

GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. Recomendação Técnica Nº 004/2020. Novo Coronavírus. Orientações para unidades de alimentação e nutrição (UAN) dos serviços de saúde visando conter a transmissão do SARS-CoV-2 (COVID-19). Secretaria de Estado de Saúde. Diretoria de Unidade de Vigilância Sanitária Estadual - DIVISA, 2020.

GOVERNO DO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL. Secretaria de Estado de Saúde. MANUAL DE CONDUTAS PARA ENFRENTAMENTO DO COVID-19. Campo Grande. MS. Versão 02 – 25/03/2020.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Prevenção de transmissão do Coronavírus – COVID 19 em restaurantes de autosserviço (Self service), 2020.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Estado de São Paulo, São Paulo, SP, 2013.

SUMÁRIO

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Comunicado CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP. Diário Oficial. Nº. 127. DOE de 27/06/2020. Seção 1. pag. 26-27. Estado de São Paulo, SP, 2020.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. Secretaria de Estado de Saúde. Nota Orientativa 07/2020.

SAÚDE.PR.INFORMA. CORONAVÍRUS (COVID-19). Medidas de proteção de Covid-19 para aplicação em serviços de alimentação, 2020.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Saúde. PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020. Estabelece as normativas de funcionamento de serviços de alimentação (restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins), 2020.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. Agência do Desenvolvimento do Turismo (SANTUR). Manual de Boas Páticas: combate ao Coronavírus em serviços de alimentação, 2020.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Saúde. Orientações para a prevenção de transmissão do Coronavírus – COVID-19 em restaurantes de auto serviço (self service), 2020.

MACHADO, RSP; GONÇALVES, ACT; SINFOROSO, BT; SANTOS, GF; RODRIGUES, JG; RAMALHO, JM; DIAS, RS; SCHIAVONE, T. Alimentação Coletiva em Tempos de Covid-19: uma abordagem prática. Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, 2020.

MARQUES, M; MARQUES, RMB; BAPTISTA, DR; STRUFALDI, MB; WASCHECK, COC. Orientação para boas práticas em alimentação e nutrição hospitalar no enfrentamento da Covid-19 [E-book]. Goiânia-GO: Cegraf UFG, 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. NOTA INFORMATIVA Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS, 2020.

OLIVEIRA, TC; ABRANCHES, MV; LANA, RM. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 36, n. 4, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO. Boletim Informativo Nº 015/2020. Medidas de prevenção e controle ao coronavírus. Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO. Secretaria Municipal de Saúde. Programa Rio de Novo. Regras de Ouro para a Prevenção da Covid-19. Plano de Retomada, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM. Decreto nº 96.885 de 04/08/2020. Altera o decreto nº 96.340 de 25 de maio de 2020, que dispõe sobre as medidas de distanciamento social controlado, visando a prevenção e o enfrentamento à pandemia da COVID-19, em regime de cooperação com o Estado do Pará. Belém, 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. Escola de Nutrição. Orientações sobre o uso de sanitizantes na prevenção do coronavírus (COVID-19). 2020. Disponível em: <https://ufop.br/coronavirus>. Acesso em: 19 mar. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ. Higienização de alimentos em tempos de Covid-19. Rio de Janeiro-RJ, 2020.

VIANA, ERCM; OLIVEIRA, IS; SANTOS, JG; OLIVEIRA, JSC; SÃO JOSÉ, JFB. Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: o que é preciso saber?. Pró-Reitoria de Extensão. Universidade Federal do Espírito Santo - UFES, 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses - interim guidance. 7 April 2020.

## SUMÁRIO



## ÍNDICE REMISSIVO

### A

alimentos 9, 13, 15, 16, 17, 18, 22, 25, 26,  
29, 31, 32, 34, 37, 43, 49, 50, 51, 53  
aquisição 9, 13, 29  
armazenamento 9, 13, 22, 29, 44, 49

### B

Boas Práticas 9, 11, 13, 15, 28, 29, 43, 47,  
49, 50

### C

conduta 9, 17, 36, 37  
conduta  
pessoal 9  
controle 9, 13, 16, 29, 33, 42, 45, 52  
COVID 9, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 33, 44, 49,  
50, 51, 52, 53  
Cuidado 9, 20, 24

### D

desinfecção 10, 23, 38, 39, 40, 50  
distribuição 9, 13, 17, 31, 32, 33, 35, 37, 38  
Documentação 10, 42, 49

### E

equipamentos 10, 13, 18, 19, 31, 34, 38,  
39, 44, 49  
estoques 9, 29

### F

Fabricação 9, 28, 50

### G

Gestor 10, 41

### H

higiene 9, 15, 17, 19, 25, 29, 30, 35, 37, 47  
higienização 9, 13, 17, 18, 19, 22, 23, 24,  
26, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45

### I

instalações 10, 30, 38, 44

### L

limpeza 10, 13, 30, 38, 39, 40

### M

manipulação 9, 15, 16, 18, 31, 47  
manipulador 9, 15, 17, 25  
manipulador de alimentos 9, 15, 17  
manutenção 10, 16, 29, 38, 49  
mãos 9, 13, 17, 18, 19, 21, 24, 25, 26, 27,  
29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 43,  
44, 45, 47  
máscaras 9, 13, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 30,  
32, 33, 34, 37, 43, 44, 45, 49, 50  
máscaras de proteção 9, 20, 37, 44  
máscaras  
descartáveis 9  
Medidas 9, 17, 52  
Medidas de higiene 9, 17

### O

Orientações 10, 41, 44, 51, 52, 53

### P

Práticas 9, 11, 13, 15, 28, 29, 43, 47, 49, 50  
preparo 9, 31, 32, 49  
prevenção 9, 13, 15, 19, 33, 43, 47, 49,  
52, 53  
propagação 9, 15, 16, 33  
proteção 9, 19, 20, 34, 37, 44, 52

### R

recebimento 9, 29, 30, 39  
refeições 9, 13, 16, 18, 31, 32, 33, 36, 37,  
38, 47  
Responsável Técnico 10, 11, 41

## SUMÁRIO



**S**

segurança 9, 22, 31, 47

**T**

transporte 9, 13, 29, 30, 36, 37

**U**

utensílios 10, 13, 18, 31, 38, 39

SUMÁRIO



[www.pimentacultural.com](http://www.pimentacultural.com)

# BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estratégia para  
o enfrentamento  
da COVID-19

