

ORIENTAÇÕES PARA BOAS PRÁTICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NO ENFRENTAMENTO DA COVID-19

1ª Edição



UFG Universidade Federal de Goiás

Reitor
Edward Madureira Brasil

Vice-Reitora
Sandramara Matias Chaves

Diretora do Cegraf UFG
Maria Lucia Kons

ORIENTAÇÕES PARA BOAS PRÁTICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NO ENFRENTAMENTO DA COVID-19

1ª Edição

Cegraf UFG

© Cegraf UFG, 2020

© Marlice Marques; Rosana de Moraes Borges Marques; Deise Regina Baptista; Maristela Bassi Strufaldi; Cynara Oliveira Cardoso Wascheck, 2020

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Não é permitida a comercialização.

Revisão

Maria Lucia Kons

Projeto gráfico e editoração eletrônica

Géssica Marques de Paulo

Capa

Julyana Aleixo Jragoso

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
GPT/BC/UFG

O69 Orientações para boas práticas em alimentação e nutrição hospitalar no enfrentamento da Covid-19 [E-book] / Marlice Marques ... [et al.] ; colaboração, Ana Paula Rodrigues ... [et al.]. – Goiânia: Cegraf UFG, 2020. 49 p. : il.

Possui referências.

ISBN: 978-65-86422-18-4

1. Nutrição – Saúde e higiene. 2. Hospital e comunidade. 3. Influenza. I. Marques, Marlice. II. Rodrigues, Ana Paula.

CDU: 612.39

Bibliotecária responsável: Amanda Cavalcante Perillo / CRB1: 2870

AUTORES



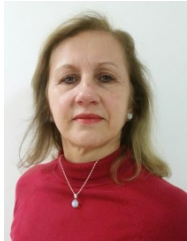
Marlice Marques

Nutricionista. Mestre em Ciências da Saúde/UFG. Concursada na Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Goiás, atualmente lotada na Regional de Saúde Central. Membro do Departamento de Nutrição da Sociedade Brasileira de Diabetes.



Rosana de Moraes Borges Marques

Nutricionista. Doutora em Ciências da Saúde/UFG. Mestre em Saúde Pública/USP. Professora Associada da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.



Deise Regina Baptista

Nutricionista. Doutora e Mestre em Ciências Farmacêuticas/UFPR. Professora Associada do Departamento de Nutrição da UFPR. Membro do Departamento de Nutrição da Sociedade Brasileira de Diabetes.



Maristela Bassi Strufaldi

Nutricionista. Mestre em Ciências (Endocrinologia Clínica)/ UNIFESP. Título de Especialista em Gerontologia/SBGG. Vice-coordenadora do Departamento de Nutrição da Sociedade Brasileira de Diabetes.



Cynara Oliveira Cardoso Wascheck

Nutricionista. Pós-graduada em Nutrição Clínica/UFG. Gestora do Departamento de Nutrição do Hospital do Coração Anís Rassi – Goiânia.

COLABORADORES



Ana Paula Rodrigues

Nutricionista. Doutora em Ciências da Saúde/UFG. Concursada na Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Goiás, atualmente lotada na Superintendência de Vigilância em Saúde.



Flávia Moreno Duarte

Nutricionista. Mestre em Nutrição e Saúde/UFG. Pós-graduada em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis/UnB. Atualmente lotada no Hospital Estadual de Urgências, da Região Noroeste de Goiânia, Governador Otávio Lage de Siqueira (HUGOL).



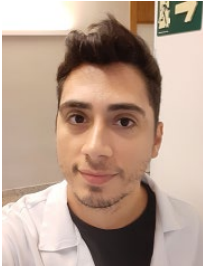
Moara Jaime de Pina

Nutricionista. Pós-graduada em Controle e Qualidade e Gerenciamento da Produção de Alimentos/UFG e em Clínica Terapêutica Nutricional/Faculdade União da Vitória. Atualmente na Vogue Alimentação e Nutrição Ltda., prestando serviços ao Hospital de Campanha para o enfrentamento da Covid-19 em Goiás (HCamp).



Raquel Peixoto Jaime

Nutricionista. Pós-graduada em Nutrição Clínica/UFG, Leader and Professional Coach, Gestora de Qualidade e Segurança de Alimentos e CEO da Conqualittá Consultoria.



Ronan de Castro Campos

Nutricionista. Pós-graduado em Nutrição Clínica/ UFG. Responsável Técnico do Setor de Nutrição do Hospital Renaissance – Goiânia



Vanessa Tosta Ferreira

Nutricionista. Pós-graduada em Nutrição Clínica/ CUSC e Fisiologia do Exercício/UVA. Certificada Black Belt em Lean Six Sigma. Supervisora do Serviço de Nutrição do Hospital Estadual de Urgências, da Região Noroeste de Goiânia, Governador Otávio Lage de Siqueira (HUGOL).

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	10
1. O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ENFRENTAMENTO DA COVID-19	11
2. HIGIENE DO AMBIENTE	13
2.1. AMBIENTE EXTERNO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	13
2.2. AMBIENTE INTERNO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E UTENSÍLIOS	15
3. CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	19
4. CUIDADOS NO TRANSPORTE DE REFEIÇÕES	24
5. CUIDADOS NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.....	26
5.1 NO REFEITÓRIO.....	26
5.2 PARA O PACIENTE EM ISOLAMENTO.....	31
5.2.1 DIETAS VIA ORAL.....	31
5.2.2 DIETAS ENTERAIS, SUPLEMENTOS, MÓDULOS, MAMADEIRAS, ÁGUA DE HIDRATAÇÃO	33
5.3 PARA OS PROFISSIONAIS DE SAÚDE QUE TRABALHAM NA ÁREA DE ISOLAMENTO	36
5.4. PARA OS DEMAIS PACIENTES HOSPITALIZADOS.....	37
6. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	39

7. SAÚDE DO TRABALHADOR	41
REFERÊNCIAS	43
ANEXO.....	47

APRESENTAÇÃO

Somos um grupo de profissionais nutricionistas, do Brasil, que atuam em diversas áreas (clínica, hospitalar, unidades de alimentação e nutrição, docência e pesquisa universitária, consultoria em gestão de qualidade e segurança de alimentos) e, juntos e virtualmente, pensamos em uma maneira de contribuir com as adaptações nos processos de trabalho do nutricionista no ambiente hospitalar que se fizeram necessárias neste momento de emergência em saúde pública mundial.

Muitas informações estão disponíveis, todas considerando as boas práticas de manipulação de alimentos e as recomendações legais, das autoridades sanitárias, adequadas para este momento de pandemia.

Pensamos em trazer para você, nutricionista e gestor de unidade hospitalar, um documento com informações oficiais de como devemos proceder para o enfrentamento da COVID-19 nas unidades hospitalares e algumas dicas de adaptações que podem ser feitas em seu serviço, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos pacientes e colaboradores.

1. O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ENFRENTAMENTO DA COVID-19

A terapia nutricional faz parte dos serviços de apoio ao paciente oferecidos no ambiente hospitalar sob a responsabilidade da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. Na maioria das vezes, também é de responsabilidade desta unidade o fornecimento de refeições para médicos, enfermeiros e outros profissionais que atuam no hospital, bem como para acompanhantes dos pacientes.

A produção e distribuição de refeições nos hospitais têm adquirido novas modalidades, atendendo às demandas econômicas, físico-estruturais e de gestão, podendo ser centralizadas, descentralizadas, transportadas a granel ou em recipientes individualizados.

Os cuidados com a higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos já estão bem estabelecidos e deve-se seguir a legislação vigente. Entretanto, em tempos de epidemia, é importante reforçar algumas práticas para garantir a segurança das pessoas envolvidas nos processos produtivos, dos pacientes e dos colaboradores do hospital. Toda a equipe deve seguir os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Para isso, o treinamento com comunicação clara e participativa é fundamental para a melhor adesão do manipulador sobre o assunto.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) considera fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos neste momento, avaliando e verificando a necessidade de reforço em algumas condutas ou

até a implementação de novos procedimentos, de forma a continuar a garantir a entrega de refeições seguras. O fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta do novo coronavírus, pessoa a pessoa, no ambiente de produção, em decorrência do rigor com as práticas de higiene adotadas.

2. HIGIENE DO AMBIENTE

As evidências atuais sugerem que o novo coronavírus pode permanecer viável por horas e até dias em determinadas superfícies, dependendo do tipo de material. Portanto, a limpeza de objetos e superfícies, seguida de desinfecção, são medidas recomendadas para a prevenção da COVID-19 e de outras doenças respiratórias virais em ambientes comunitários.

A limpeza refere-se à remoção de germes, sujeiras e impurezas das superfícies. Não mata os germes, mas, ao removê-los, diminui o número e o risco de propagação da infecção. Já a desinfecção refere-se ao uso de produtos químicos para matar os germes. Esse processo não limpa necessariamente as superfícies sujas, mas mata os germes que estão na superfície após a limpeza, podendo reduzir ainda mais o risco de propagação de infecções.

2.1. AMBIENTE EXTERNO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Embora já em prática em muitas cidades do mundo e do Brasil, até o momento, a desinfecção de ambientes externos, como as ruas de cidades inteiras, não tem sido recomendada oficialmente pelos órgãos de saúde internacionais. Deverão ser concentradas, preferencialmente, em pontos com maior circulação de pessoas.

Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e pátios. Sugere-se aperfeiçoar os procedimentos

de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como as maçanetas das portas, os corrimãos etc. As empresas devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção visando controlar quaisquer riscos que possam estar associados a trabalhadores doentes.

Orientações:

- Para a limpeza, usar somente produtos químicos regularizados pela Anvisa e conforme a orientação contida no rótulo: detergentes, limpadores multiuso de ação desengordurante, limpa vidros (à base de álcool) e o próprio álcool, mesmo em concentrações mais baixas (abaixo de 54°);
- Usar equipamentos adequados para a aplicação;
- Jatos de água podem ajudar na remoção da sujeira e são econômicos;
- Realizar demarcação da área para evitar acidentes e contaminação de transeuntes.

Banheiros e Vestiários

- Higienizar banheiros e vestiários quatro vezes ao dia e sempre que necessário;
- Manter a pia de higienização limpa e desinfetada;
- Utilizar solução clorada para desinfecção de instalações e superfícies;
- Não é permitido materiais em desuso ou pertences de colaboradores fora dos armários.

Sala do Nutricionista

- Manter a porta da sala aberta e evitar aglomeração de colaboradores no local;
- Realizar a desinfecção do teclado, com álcool 70%, cada vez que for utilizar.

2.2. AMBIENTE INTERNO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E UTENSÍLIOS

No ambiente interno da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são recomendadas a limpeza e a desinfecção, pois as superfícies estão em contato com os alimentos e as pessoas. A legislação determina que, ao menos imediatamente após o término do trabalho, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos devem ser cuidadosamente limpos e desinfetados.

Orientações:

- Todos os produtos, acessórios e equipamentos utilizados para a higienização da UAN devem ser de uso exclusivo,

não podendo ser compartilhados com outros ambientes e setores do Hospital;

- A limpeza e desinfecção de pisos e paredes próximas às bancadas devem ser diárias e sempre que for necessário;
- Na limpeza, os resíduos devem ser removidos com o auxílio de detergente e água. Se puder, utilize água aquecida a 42 °C;
- Não é permitido varrer a seco as áreas de manipulação de alimentos;
- Os pisos e as paredes devem ser enxaguados com água corrente até a remoção total do detergente;
- A retirada de água do piso pode ser realizada com rodo de uso exclusivo para o local. Após ser utilizado, o equipamento deve ser lavado e desinfetado;
- Na desinfecção, produtos químicos específicos deverão ser utilizados. Os desinfetantes aprovados pela Anvisa para o combate do novo coronavírus estão descritos no Quadro 1.

Quadro 1 - Produtos desinfetantes

Os produtos desinfetantes aprovados pela Anvisa para o combate de microrganismos semelhantes ao novo coronavírus são:

- Álcool 70%
- Hipoclorito de sódio, na concentração 1%
- Quaternários de amônio, como o cloreto de benzalcônio
- Desinfetantes de uso geral com ação virucida

Fonte: BRASIL (2020d).

- Os tipos de instrumentos apropriados para aplicação dos produtos desinfetantes estão especificados nos rótulos

dos produtos, conforme suas características;

- Somente devem ser utilizados os produtos regulamentados pela Anvisa ou pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e de Recursos Naturais Renováveis (Ibama), observando o seu prazo de validade;
- Devem ser seguidas as instruções do fabricante, contidas no rótulo (ou bula), para todos os produtos de desinfecção (concentração, método de aplicação e tempo de contato, diluição recomendada etc.);
- Nunca misturar os produtos. Utilize um único produto para o procedimento de desinfecção;
- O hipoclorito de sódio na concentração a 1%, disponível no mercado, é um produto corrosivo, assim como a água sanitária, cuja concentração de hipoclorito é maior (2% e 2,5%), podendo causar severas lesões dérmicas e oculares;
- O tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser de aproximadamente 15 minutos;
- A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação. Como alternativa, podem ser usados outros produtos à base de quaternários de amônio e os desinfetantes para uso geral com ação virucida. Os compostos de quaternário de amônio podem causar irritação e sensibilização dérmica nos trabalhadores que se expõem constantemente aos produtos com esses compostos. Deve-se dar atenção ao uso em superfícies que entrarão em contato com os alimentos para evitar a contaminação por resíduos do produto;
- As bancadas e utensílios devem ser sanitizados, diariamente e antes do preparo dos alimentos, com água e sabão. Deve-se enxaguar com água abundante, borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente. Se for usar outro

desinfetante, atentar para as indicações de uso e enxaguar com água as superfícies que entram em contato com os alimentos. Secar naturalmente;

- O excesso de água das bancadas pode ser retirado com rodo de cabo curto exclusivo para esta área. O equipamento deve ser lavado e desinfetado após o uso;
- Os utensílios higienizados em máquinas de lavar louça devem seguir a orientação de pré-lavagem retirando as sujidades. Após a operação de lavagem da máquina, os utensílios devem ser retirados e secados naturalmente. Uma vez que a temperatura da máquina atingiu cerca de 90 °C, não será necessária a desinfecção química;
- Para os utensílios higienizados manualmente, deve-se seguir as etapas de remoção das sujidades, higienização com detergente apropriado, enxágue abundante para a total remoção do detergente, desinfecção química e secagem natural. Não é permitido o uso de panos;
- Os utensílios desinfetados em solução clorada por imersão devem permanecer na solução por 15 minutos, enxaguados e, então, secados naturalmente.

Nota: Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para a proteção dos trabalhadores envolvidos nos procedimentos de desinfecção!

3. CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Não existem evidências concretas de que a transmissão do novo coronavírus possa ocorrer pelos alimentos. Entretanto, é possível que uma pessoa adquira o vírus tocando em uma superfície ou objeto, como um recipiente ou embalagem que contenha o vírus e se contaminar ao tocar a boca, o nariz e/ou os olhos.

O transporte de alimentos e matérias-primas deve obedecer às Boas Práticas de Transporte. Assim, durante a recepção e o armazenamento dos alimentos, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos veículos.

Orientações:

- Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual;
- Como medida de redução da disseminação do novo coronavírus, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio. Higienizar sempre que for receber produtos de diferentes origens;
- Não cumprimentar o fornecedor com as mãos e manter

a distância segura de um metro;

- Transferir os hortifrúteis recebidos para as caixas da UAN que deverão estar higienizadas e desinfetadas. As caixas deverão estar sobre paletes limpos e desinfetados;
- Realizar limpeza adequada das embalagens primárias das matérias-primas. As garrafas PET (politereftalato de etileno) e as embalagens Tetra Pak devem ser enxaguadas com água e borrifadas com álcool 70%. Nas demais embalagens, borrifar álcool 70% friccionando com pano multiuso limpo. Realize esse procedimento de desinfecção LONGE DO FOGÃO;
- Recomenda-se uma remodelagem do espaço físico e organização do trabalho. O recomendado é um distanciamento dentro das instalações de produção/processamento, quando possível, para aumentar a distância física entre os colaboradores para, pelo menos, 1 metro;
- Quando não for possível que os funcionários mantenham o distanciamento, devem ser reforçadas as práticas de higiene eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus;
- Os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool em gel 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário. A correta higienização das mãos com água e sabão está descrita na Figura 1 e com preparação alcoólica, na Figura 2;

Figura 1 - Como higienizar as mãos com água e sabão



Fonte: Brasil (2020g).

Figura 2 - Como higienizar as mãos com preparação alcoólica (álcool em gel 70%)



Fonte: Brasil (2020h).

- Para uma adequada higienização das mãos, o tempo do procedimento com água e sabão deve ser de 40 a 60 segundos, e de 20 a 30 segundos com o álcool em gel 70%;
- Deve-se assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações devem dispor de água e de produtos adequados para esse procedimento (sabonete líquido e, quando usado, álcool em gel 70%);
- Por ser inflamável, o álcool em gel não deve ser utilizado por pessoas que irão desenvolver atividades próximas ao fogo. Quando em contato com o fogo, o álcool em gel não emite uma chama visível, mas é perceptível em função do calor emanado;
- Na área de produção, disponibilizar copos descartáveis para os colaboradores e evitar a utilização de bebedouro de forma coletiva;
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de no mínimo 75 °C;
- Devem-se manter os alimentos quentes acima de 60 °C e os alimentos frios, abaixo de 10 °C.

4. CUIDADOS NO TRANSPORTE DE REFEIÇÕES

Alguns hospitais não possuem estrutura física de uma cozinha que comporte a produção de refeições. Logo, precisam recorrer aos serviços de refeições transportadas. Nessa modalidade, as refeições são preparadas em uma cozinha industrial e transportadas até o hospital. Esse transporte pode ser com as refeições a granel, acondicionadas em cubas de aço inoxidável ou porcionadas em marmitas descartáveis individualizadas. Para conservar a temperatura, são usados contêineres isotérmicos. Este tipo de serviço traz praticidade, mas apresenta desafios e cuidados para manter a qualidade sensorial, bem como a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Orientações:

- Solicitar, à empresa prestadora do serviço, os registros de temperatura e horário do envase para o controle do binômio tempo/temperatura;
- Solicitar, à empresa prestadora do serviço, uma declaração de que estão seguindo as boas práticas para diminuição do contágio de seus colaboradores pelo novo coronavírus;
- O veículo transportador de alimentos preparados, prontos para o consumo, deve apresentar o compartimento de carga fechado e a cabine do condutor deve ser isolada;
- O processo de transporte e recebimento deve seguir protocolos rígidos de higiene e paramentação dos colaboradores;

- Preferencialmente, o motorista não deve entrar nas instalações do hospital. Os contêineres isotérmicos contendo as refeições devem ser levados do veículo de transporte até a recepção da UAN por colaboradores do hospital com os devidos equipamentos de proteção individual (EPI), seguindo as normas de segurança;
- Na área de recepção, as marmitas individualizadas ou cubas devem ser retiradas dos contêineres e colocadas em balcão/carros de distribuição/*pass through* com temperatura controlada;
- Os contêineres devem ser higienizados e sanitizados em área específica para esse fim, antes de serem devolvidos para a empresa prestadora do serviço;
- Realizar os registros e controles permanentes de temperatura das refeições quando chegarem à UAN, enquanto aguardam e seguem para a distribuição:
 - » As preparações devem manter no mínimo 60 °C, por no máximo 6 horas.
 - » As preparações que estiverem abaixo de 60 °C deverão ser consumidas em até uma hora.
 - » Os alimentos mantidos na espera ou distribuição com temperatura abaixo de 60 °C, por mais de uma hora, deverão ser reaquecidos ou descartados.
 - » Os alimentos frios, com temperatura até 10 °C, podem permanecer expostos por até 4 horas. Já os alimentos com temperatura entre 10 a 21 °C, por, no máximo, 2 horas.
- As embalagens devem ser manipuladas o mínimo possível;
- O tempo entre a etiquetagem e a distribuição das refeições deve ser o menor possível, visando um melhor controle da temperatura.

5. CUIDADOS NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1 NO REFEITÓRIO

Os cuidados com o acesso ao alimento são de extrema importância para garantir que esse serviço essencial seja mantido e, assim, garantir a saúde e o bem-estar das pessoas.

Os hospitais distribuem refeições para os pacientes, a equipe de saúde, os colaboradores do hospital e, em algumas situações, para os acompanhantes. Nesse sentido, o objetivo das orientações é, além de manter as Boas Práticas, garantir o distanciamento entre as pessoas e evitar aglomerações, minimizando assim, o risco de contágio.

Orientações:

- Aumentar o tempo de funcionamento do refeitório a fim de evitar aglomerações;
- O espaço do refeitório deve ser utilizado de forma ágil, com foco exclusivo no consumo de refeições;
- Fazer escalonamento dos comensais determinando os períodos para cada grupo acessar o refeitório;
- Disponibilizar, preferencialmente na entrada do refeitório, tapete sanitizante/pedilúvio e cabideiro de parede para disposição de avental. É proibido entrar no refeitório portando EPI;

- Manter na entrada do refeitório, de forma sinalizada, o ponto de higienização de mãos com água e sabão, álcool em gel 70%, papel descartável, lixeira com tampa acionada por pedal;
- Em refeitórios de hospitais não é permitido entrar com máscaras. Estas devem ser removidas antes da entrada no refeitório. Após a lavagem das mãos, devem ser devidamente retiradas (segurando pelo elástico) e guardadas em papel toalha, ou descartadas corretamente (caso esteja no horário de troca). Lembrar da importância de ter outra máscara disponível para uso após a refeição;
- Limpar e desinfetar as pias de higienização de mãos do refeitório e catracas de acesso, caso existam, a cada 30 minutos;
- Se possível, medir a temperatura dos comensais, antes da entrada, com termômetro de superfície. Se constatar febre, notificar o colaborador para buscar orientação e cuidado;
- Quando necessário o uso de crachás para acesso ao refeitório, orientar os comensais sobre a higienização destes e sobre o não uso de cordões;
- Estabelecer marcações no chão, com distanciamento de 1 metro, na fila para o porcionamento das refeições, conforme exemplificado abaixo:

Figura 3 - Exemplo 1 de adesivo de piso informativo e personalizado



Figura 4 - Exemplo 2 de adesivo de piso informativo e personalizado



- Se possível, manter as janelas e portas de acesso ao refeitório sempre abertas. Caso seja necessário permanecer com ar-condicionado ligado, deve-se ter atenção especial à limpeza dos filtros e ao direcionamento do fluxo de ar;
- Manter as mesas do refeitório distantes umas das outras (2 metros) e dispor as cadeiras de forma que seja mantida a distância de 1 metro entre os comensais. Além desse

distanciamento, também podem ser usadas, nas mesas, divisórias transparentes (acrílico, vidro, poliestireno), evitando contato direto entre os comensais, conforme demonstração (Figura 5);

Figura 5 - Exemplificação de como medir e garantir o distanciamento entre as mesas



Figura 6 - Modelo 1 de divisória transparente



Figura 7 - Modelo 2 de divisória transparente



- Orientar os clientes para que não toquem nas maçanetas, portas e janelas do refeitório;
- Realizar a limpeza e desinfecção das maçanetas, portas e janelas a cada 30 minutos;
- O porcionamento das refeições deverá ser realizado por um único colaborador, a fim de evitar compartilhamento de utensílios (colheres e/ou pegadores). A higienização das mãos deve ser realizada antes do início do porcionamento e a cada 30 minutos;
- O colaborador que realizar o porcionamento das refeições deverá utilizar máscara cirúrgica cobrindo boca e nariz e trocá-la após o período de 2 horas;
- O equipamento de exposição do alimento, preparado na área de consumação, deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação decorrente da proximidade ou da ação do usuário/cliente;
- Os talheres e pratos deverão ser higienizados com água e detergente neutro, enxaguados em água quente (máquina

de louças) e após, desinfetados com álcool 70%;

- As rampas de distribuição de refeições deverão ser desinfetadas com álcool 70% a cada 30 minutos e sempre que for necessário;
- As mesas e cadeiras do refeitório deverão ser higienizadas e desinfetadas com álcool 70% a cada 30 minutos;
- Os equipamentos e utensílios também poderão ser desinfetados com solução clorada a 250 ppm, por 15 minutos, e enxaguados em água corrente;
- Luvas descartáveis não devem ser usadas por manipuladores de alimentos como substituição à higienização das mãos.

5.2 PARA O PACIENTE EM ISOLAMENTO

A dieta deve estar adequada ao estado nutricional e clínico do paciente em isolamento. Ela pode ser por via oral exclusiva e/ou enteral ou parenteral.

5.2.1 DIETAS VIA ORAL

Orientações:

- Os carrinhos de distribuição deverão estar limpos e desinfetados antes do armazenamento das refeições. A higienização e a sanitização dos carrinhos devem ser realizadas em área específica para este fim, separada das áreas de produção e distribuição de alimentos;
- Os(as) copeiros(as) deverão higienizar as mãos com água, sabão e álcool em gel 70% antes do porcionamento das dietas, além de utilizar a máscara cirúrgica. A utilização de luvas descartáveis, nesse momento, pode ser recomendada

para a proteção individual do(a) copeiro(a), evitando se contaminar enquanto transitar pela área de isolamento.

- Os(as) copeiros(as) devem evitar encostar em elevadores, portas, maçanetas e outros, mesmo usando luvas, pois elas ficarão contaminadas;
- Todos os utensílios dispensados para pacientes/acompanhantes isolados deverão ser descartáveis (marmitas, talheres, copos com tampa, garrafas de água e outros);
- Ao chegar à porta principal da área isolada, o(a) copeiro(a) deverá acionar a equipe de enfermagem para a entrega das refeições e da água;
- Quando realizada pela equipe de enfermagem, a entrega das refeições e da água para os pacientes e acompanhantes deve ocorrer o mais breve possível. Tal medida visa à melhor aceitação da dieta e manutenção de temperatura segura, minimizando o risco de contaminação por qualquer tipo de microrganismo que possa causar intoxicação alimentar;
- A equipe de enfermagem deverá orientar o(a) paciente/acompanhante sobre a diferença na identificação das refeições, evitando possíveis ofertas equivocadas que possam causar complicações ao paciente (engasgos, broncoaspiração, ingestão de alimentos não permitidos e outros);
- As embalagens e os resíduos devem ser descartados nas lixeiras para resíduos infectantes.

5.2.2 DIETAS ENTERAIS, SUPLEMENTOS, MÓDULOS, MAMADEIRAS, ÁGUA DE HIDRATAÇÃO

Orientações:

- Se possível, utilizar copos e mamadeiras descartáveis. Assim, não será necessário o retorno deste utensílio para higienização na UAN, diminuindo o risco de contaminação;
- O(a) lactarista deverá higienizar as mãos com água, sabão e álcool em gel 70% e colocar a máscara cirúrgica antes da manipulação/porcionamento das dietas no lactário;
- Os carrinhos de distribuição deverão estar limpos e desinfetados antes do armazenamento dos insumos para distribuição;
- O(a) lactarista deverá higienizar as mãos antes de sair para a distribuição. Deverá, ainda, atentar-se para evitar encostar nos elevadores, portas, maçanetas, dentre outros;
- O(a) lactarista deverá acionar a equipe de enfermagem na entrada da área isolada para a entrega das dietas enterais, suplementos, módulos, mamadeiras, água de hidratação e equípos;
- A equipe de enfermagem deverá:
 - » Conferir a entrega dos insumos junto ao(à) lactarista;
 - » Conferir na etiqueta do produto os descritores para a identificação do paciente no momento da entrega/administração nos respectivos leitos;
 - » Administrar a dieta aos pacientes o mais próximo possível do horário da prescrição nutricional referida na etiqueta dos insumos;
 - » Descartar embalagens violadas de dietas enterais,

- frascos, equipos, módulos e suplementos no lixo infectante do quarto do paciente ou unidade;
- » Acondicionar a mamadeira usada em saco plástico fechado e armazená-lo dentro de caixa própria. Sugere-se que seja etiquetado com o nome da criança para que, após a higienização volte para o mesmo usuário;
 - » Acondicionar insumos não utilizados (dietas enterais, suplementos e equipos não violados) em saco plástico separado da mamadeira, dentro de caixa própria;
 - » O(a) lactarista, no recolhimento dos insumos, deverá:
 - * Recolher os sacos plásticos fechados contendo os insumos e as mamadeiras com a utilização de luvas para não entrar em contato direto com a embalagem;
 - * Retirar as luvas e sanitizar as mãos com álcool em gel 70%;
- O fluxo de higienização de mamadeiras e chupetas próprias deve ser realizado preferencialmente em ambiente isolado, evitando fluxo cruzado e conseqüente contaminação;
 - Para higienização dos insumos, o(a) lactarista deverá:
 - » Borrifar álcool 70% na parte externa do saco plástico antes de adentrar na área de recebimento do lactário;
 - » Higienizar as mãos, colocar luva de borracha, máscara cirúrgica, óculos de proteção e avental impermeável
 - » Realizar a higienização das mamadeiras provenientes das áreas isoladas da seguinte forma:
 - * Realizar a desinfecção da mamadeira por fora com álcool 70%;

- * Desprezar o conteúdo da mamadeira no ralo da pia;
 - * Remover o resíduo com escova exclusiva e solução detergente em movimentos circulares, por dentro e por fora;
 - * Separar e lavar o bico, arruela e tampa com escova exclusiva, detergente neutro e água corrente;
 - * Certificar se os cantos encontram-se livres de sujidades;
 - * Enxaguar em água corrente, colocar na caixa plástica identificada para essa finalidade para aguardar esterilização;
- » Encaminhar as mamadeiras para esterilização, conforme rotina:
 - * Se houver a possibilidade de as mamadeiras – de cada paciente – serem esterilizadas isoladamente, tal conduta deve ser seguida;
 - » Após a esterilização, as mamadeiras devem ser montadas com a arruela, bico e tampa, colocadas em saco plástico com a etiqueta de identificação do paciente e devolvidas para o(a) lactarista responsável;
 - » As bolsas de dieta enteral, os suplementos e os equipamentos provenientes das áreas isoladas, que não foram violados, devem ser sanitizados com álcool 70% e devolvidos ao estoque;
- As buchas e escovas de higienização devem ser trocadas a cada 24 horas;

- A escova de higienização de mamadeira, após o uso, deve ser submersa em solução de hipoclorito por 15 minutos. Enxaguar para remoção do agente químico e secar naturalmente. Armazenar em saco plástico identificado para este uso exclusivo.

5.3 PARA OS PROFISSIONAIS DE SAÚDE QUE TRABALHAM NA ÁREA DE ISOLAMENTO

Orientações:

- Os(as) copeiros(as) deverão higienizar as mãos antes do porcionamento das refeições, colocar máscara cirúrgica e luvas descartáveis. Cuidado para não contaminar as luvas, e conseqüentemente, as mamadeiras;
- Os carrinhos de distribuição deverão estar limpos e desinfetados antes do armazenamento das refeições;
- Os(as) copeiros(as) deverão higienizar as mãos com água, sabão e álcool em gel 70% e colocar as luvas antes de saírem para a distribuição. O uso de luvas descartáveis é recomendado como equipamento de proteção individual dos(as) copeiros(as). Atenção para não se encostarem em elevadores, portas, maçanetas e outros, pois contaminarão as luvas;
- Os(as) copeiros(as) deverão acionar a equipe de enfermagem na entrada da área isolada para a entrega das refeições. A equipe de enfermagem deverá armazenar as refeições na copa dos colaboradores;
- Todos os recipientes e os utensílios dispensados nas refeições para os profissionais de saúde que atuam na área de isolamento deverão ser descartáveis (marmitas, talheres, copos);

- Para o fornecimento de café em garrafas térmicas, estas devem ser recolhidas por copeiros(as) devidamente treinados, revestidas em saco plástico e levadas imediatamente para a área de higienização destinada para este fim, onde serão lavadas e desinfetadas antes de entrar na cozinha;
- Os resíduos deverão ser descartados nas lixeiras para resíduos infectantes localizadas na copa do isolamento.

5.4. PARA OS DEMAIS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Durante a pandemia COVID-19, também ocorrerão internações e cirurgias de casos de urgência e emergência, além de procedimentos eletivos que serão retomados. Os cuidados do Serviço de Alimentação e Nutrição com esses pacientes, mesmo que não fiquem em isolamento, devem seguir os mesmos princípios das boas práticas para o controle da transmissão do vírus.

Orientações:

- O uso de máscara facial de proteção é obrigatório para o paciente e para o profissional que adentrar no quarto;
- O paciente deve ser orientado sobre o uso de máscara, distanciamento de um metro dos profissionais e dos demais ocupantes do quarto. Além disso, evitar visitas, movimentação desnecessária para fora do quarto e manter constante higiene das mãos;
- Caso seja permitido um acompanhante, este também deverá fazer uso de máscara e respeitar o distanciamento de um metro dos profissionais e dos demais ocupantes do quarto;

- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca. Caso ocorra, higienizar as mãos imediatamente;
- A distribuição e o recolhimento das refeições devem seguir os protocolos usuais do Serviço de Nutrição.

6. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Todo paciente internado deve receber acompanhamento nutricional. Para pacientes com suspeita ou confirmação para COVID-19, no entanto, esta atuação deve ser adaptada. Nesses casos, não é recomendada a atuação do nutricionista de forma presencial.

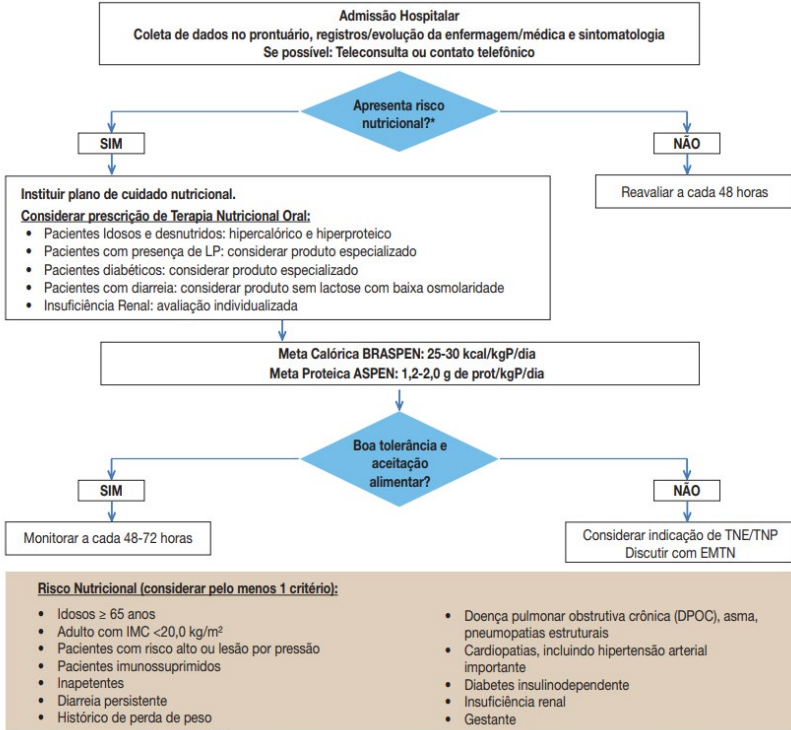
Para triagem, avaliação e monitoramento nutricional, alguns recursos podem ser utilizados, como: videochamadas, chamadas telefônicas, coleta de dados secundários dos prontuários, bem como os registros realizados pelas equipes de enfermagem e médica para orientar o profissional no seu planejamento nutricional.

Caso a visita presencial seja necessária, a entrada do nutricionista deve ser realizada conforme regimentos internos do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar da instituição no que diz respeito ao uso dos EPI, de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde (MS), da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Centro de Controle de Doenças (CDC).

Visando facilitar o raciocínio nutricional, profissionais da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) elaboraram critérios de elegibilidade de risco nutricional com base nas comorbidades relacionadas ao pior prognóstico, indicadores e sintomas associados à desnutrição. Sugerem, ainda, que, caso o paciente apresente fatores de risco que aumentem o risco nutricional em si, a terapia nutricional deve ser considerada (uso de suplementos orais) até que as necessidades nutricionais estejam sendo supridas totalmente pela via oral (Figura 8). Destaca-se que,

estes pacientes apresentam, com frequência, disgeusia e anosmia, afetando diretamente a aceitação alimentar.

FIGURA 8 - Fluxo de assistência nutricional para pacientes admitidos com Suspeita ou Diagnóstico de COVID-19 em unidade hospitalar



Consenso elaborado por especialistas da BRASPEN

Fonte: Adaptado de Piovacari *et al.* (2020)

7. SAÚDE DO TRABALHADOR

Trabalhadores dos serviços de saúde são todos aqueles que atuam em espaços e estabelecimentos de assistência e vigilância à saúde, sejam eles hospitais, clínicas, ambulatórios e outros locais. Dessa maneira, compreende tanto os profissionais da saúde, como médicos, enfermeiros, técnicos de enfermagem, nutricionistas, fisioterapeutas etc., quanto os trabalhadores de apoio, como recepcionistas, seguranças, pessoal da limpeza, cozinheiros, entre outros. Ou seja, colaboradores que atuam nos serviços de saúde, mas que não estão prestando serviços diretos de assistência à saúde das pessoas.

Todos os serviços de saúde devem garantir a adoção de medidas e mecanismos de proteção e promoção à saúde para todos os trabalhadores que atuam nesses serviços, sejam empregados, terceirizados ou pertencentes a outras modalidades de vínculos. Cartazes, cartilhas digitais e outros recursos visuais são ferramentas educativas para comunicar saúde junto aos trabalhadores. Além da correta higienização das mãos, previamente descrita nas Figuras 1 e 2, ilustrações sobre o uso correto de máscaras e etiqueta respiratória podem ser utilizadas (Anexos 1 e 2).

As medidas de controle da COVID-19 em ambientes e processos de trabalho têm como objetivos identificar e intervir nos fatores e nas situações de risco aos(às) quais os trabalhadores podem estar expostos durante suas atividades laborais, visando eliminar ou, na sua impossibilidade, atenuar e controlar tais fatores e situações.

Orientações:

- Recomenda-se que a empresa verifique a possibilidade de estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar, de maneira proativa, possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus;
- Os colaboradores devem ser orientados a comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus. Se considerado caso suspeito, o colaborador deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde;
- O colaborador deve ser estimulado a comunicar, caso alguma pessoa que coabita sua residência tiver confirmação da doença;
- O colaborador infectado ou com suspeita de COVID-19 deve ser afastado de suas atividades e seguir as medidas recomendadas pelo MS;
- O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros e reduz o risco de disseminação da COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos;
- A empresa pode avaliar a possibilidade de aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários em cada um, reduzindo os riscos de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

É importante não somente manter a saúde dos clientes, mas também a dos colaboradores!

REFERÊNCIAS

- ABRANCHES, M. V.; OLIVEIRA, T. C.; SANTOS, V. S. **COVID-19: estratégias para adaptação da produção, comercialização e gestão de estabelecimentos do setor de alimentos.** São Carlos: Editora Scienza, 2020. 45 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 06/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA.** Orientações para a prevenção e o controle das infecções pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) em procedimentos cirúrgicos. Brasília, DF, 29 abr. 2020a. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+técnica+06-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA/40edaf7d-8f4f-48c9-b876-bee0090d97ae>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 18/2020 SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.** Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, DF, 9 abr. 2020b. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020++Boas+Práticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>. Acesso em: 21 abr. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 22/2020 SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA.** Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Brasília, DF, 27 mar. 2020c. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/Nota+Técnica_Desinfecção+cidades.pdf/f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5>. Acesso em: 30 abr. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 26/2020 SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA.** Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19. Brasília, DF, 23 abr. 2020d. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+Técnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489>. Acesso em: 25 abr. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 23 abr. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Segurança do paciente em serviços de saúde:** limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: ANVISA, 2012. 118 p. Disponível em: <<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/seguranca-do-paciente-em-servicos-de-saude-limpeza-e-desinfeccao-de-superficies>>. Acesso em: 30 mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Diretrizes para diagnóstico e tratamento da COVID-19.** Brasília: Ministério da Saúde, 2020e. 79 p. (Versão 3). Disponível em: <<https://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/18/Diretrizes-Covid19.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2020.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Recomendações de proteção aos trabalhadores dos serviços de saúde no atendimento de COVID-19 e outras síndromes gripais**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020f. 35 p. Disponível em: <<https://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/16/01-recomendacoes-de-protecao.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). **Cartaz Higienização Simples das Mãos** (Versão 1.1). 2020g. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/450443/Cartaz+Higieniza%C3%A7%C3%A3o+Simple+das+M%C3%A3os/be3e4206-0dfd-4f0d-a563-71cf9ebccd91>>. Acesso em: 7 maio 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). **Cartaz Higienização das mãos com preparações alcoólicas** (Versão 1.1). 2020h. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/450443/Cartaz+-+Higieniza%C3%A7%C3%A3o+das+m%C3%A3os+com+prepara%C3%A7%C3%B5es+alcoolicas/15a39d3c-56c3-49f2-a2a3-1eab42bc8242>>. Acesso em: 7 maio 2020.
- CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. **Coronavirus Disease 2019 (COVID-19): Frequently Asked Questions**. Disponível em: <<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>>. Acesso em: 30 abr. 2020.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)**. 3. ed. revis. e ampl. Brasília: CFN, 2020.
- PIOVACARI, S. M. F.; SANTOS, G. F. C. G.; SANTANA, G. A.; SCACCHETTI, T.; CASTRO, M. G. Fluxo de assistên-

cia nutricional para pacientes admitidos com COVID-19 e SCOVID-19 em unidade hospitalar. **Braspen Journal**, v. 35, n. 1, p. 6-8, 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance**, 7 April 2020. World Health Organization, 2020. Disponível em: <<https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1274400/retrieve>>. Acesso em: 23 abr. 2020.

ANEXO

Anexo 1



Anexo 2

Como usar uma máscara

Fonte: Organização Mundial da Saúde



Antes de colocar uma máscara:

Lave suas mãos com **água e sabão** ou **álcool em gel**.

Durante o uso da máscara:

1. **Cubra sua boca e nariz.** Verifique se não há aberturas entre seu rosto e a máscara.
2. **Evite tocar a máscara.** Se fizer isso, lave suas mãos com água e sabão ou álcool em gel.
3. Troque de máscara sempre que estiver úmida. **Não reutilize máscaras descartáveis.**



Para descartar a máscara:

1. Remova a máscara por trás usando as cordas. **Não toque a frente da máscara.**
2. Descarte a máscara **imediatamente** em uma lixeira fechada.
3. Lave suas mãos com **água e sabão** ou **álcool em gel**.



SOBRE O E-BOOK

Tipografia: Whitman Display
Publicação: Cegraf UFG
Câmpus Samambaia, Goiânia-
Goiás. Brasil. CEP 74690-900
Fone: (62) 3521-1358
www.cegraf.ufg.br
