

Organizadores

Masu Capistrano Camurça Portela

Katiane Arrais Jales

Júlio Otávio Portela Pereira

Gestão da Qualidade e Segurança dos alimentos

Vol. 3

Editora
**SER
TÃO
CULT**

**Série
Alimentos**





Masu Capistrano Camurça Portela - Doutora em Biotecnologia Industrial – RENORBIO. Mestre em Tecnologia de alimentos pela Universidade Federal do Ceará, Especialista em Docência na Educação Profissional pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará. Atualmente, é Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Sobral. Tem experiência nas áreas de Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em: alimentos funcionais, tecnologia de leite e derivados, desenvolvimento de novos produtos, educação nutricional e controle de qualidade em alimentos.



Katiane Arrais Jales - Doutoranda em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina, Mestre em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará e Graduada em Química pela Universidade Federal do Ceará. Atualmente, é Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Sobral. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Química e Físico-Química de alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Aproveitamento de subprodutos de origem vegetal.



Júlio Otávio Portela Pereira - Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal do Ceará, Mestre em Zootecnia pela Universidade Federal do Ceará e Graduado em Agronomia pela Universidade Federal do Ceará. Atualmente é professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFCE, Campus de Sobral. Tem experiência nas áreas de Zootecnia e Tecnologia em Alimentos, com ênfase em Criação de Animais, atuando principalmente nos seguintes temas: abelha, apicultura, meliponicultura, produtos das abelhas, desenvolvimento de novos produtos.

Organizadores
Masu Capistrano Camurça Portela
Katiane Arrais Jales
Júlio Otávio Portela Pereira

Gestão da Qualidade e Segurança dos alimentos

Vol. 3

Sobral-CE
2023

Editora

**SER
TÃO
CULT**



Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos.

© 2023 copyright by Masu Capistrano Camurça Portela, Katiane Arrais Jales, Júlio Otávio Portela Pereira (orgs).

Impresso no Brasil/Printed in Brazil

Volume 3



Editora
**SER
TÃO
CULT**

Rua Maria da Conceição P. de Azevedo, 1138
Renato Parente - Sobral - CE
(88) 3614.8748 / Celular (88) 9 9784.2222
contato@editorasertaocult.com
sertaocult@gmail.com
www.editorasertaocult.com

Coordenação Editorial e Projeto Gráfico
Marco Antonio Machado

Coordenação do Conselho Editorial
Antonio Jerfson Lins de Freitas

Conselho Editorial
Ciências Agrárias, Biológicas e da Saúde

Aline Costa Silva
Carlos Eliardo Barros Cavalcante
Cristiane da Silva Monte
Francisco Ricardo Miranda Pinto
Janaina Maria Martins Vieira
Maria Flávia Azevedo da Penha
Percy Antonio Galimbertti
Vanderson da Silva Costa

Revisão
Danilo Ribeiro Barahuna

Diagramação e capa
João Batista Rodrigues Neto

Catálogo
Leolgh Lima da Silva - CRB3/967



G393 Gestão da qualidade e segurança dos alimentos / Masu Capistrano
Camurça Portela, Katiane Arrais Jales, Júlio Otávio Portela Pereira
(Orgs.). - Sobral CE: Sertão Cult, 2023.

268 p. v. 3.

ISBN: 978-65-5421-075-1 - e-book em pdf
ISBN: 978-65-5421-076-8 - papel
Doi: 10.35260/54210751-2023

1. Gestão. 2. Qualidade. 3. Alimentos. I. Portela, Masu Capistrano
Camurça. II. Jales, Katiane Arrais. III. Pereira, Júlio Otávio Portela.
IV. Título.

CDD 658



Este e-book está licenciado por Creative Commons

Atribuição-Não-Comercial-Sem Derivadas 4.0 Internacional

APRESENTAÇÃO

Com o avanço da ciência, é evidente a necessidade da busca a saúde e o caminho através de meios naturais, tem sido cada vez mais trilhado, o que abrange a alimentação, higiene, trabalho, família, atividade física, estado emocional, dentre outros, afetando a modulação genética, mental e principalmente as estruturas orgânicas e fisiológicas desde a formação do ser humano no ventre até sua vida adulta.

Com o objetivo de capacitar profissionais de diversas áreas que possam estar envolvidos na “segurança” da higienização, manipulação, processamento, fabricação, comercialização de alimentos, o Instituto Federal do Ceará Campus de Sobral criou, em 2015, o Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos. Entre as várias contribuições do programa, temos a Coletânea de Pesquisas Acadêmicas.

O objetivo principal é servir como fonte de estudo e consulta, tanto para os estudantes no âmbito das áreas de alimentos, como para profissionais da saúde, com enfoque mais didático, científico e atual. Poderá ser utilizado em diversos estabelecimentos que envolvam manipulação de alimentos: restaurantes, lanchonetes, hospitais, hotéis, escolas, creches, aeroportos até mesmo ambientes domiciliares.

Os profissionais convidados para escreverem os doze capítulos foram escolhidos por seus relevantes trabalhos em suas respectivas especialidades na área de Segurança Alimentar e Nutricional, encontrando-se aptos a abordar com profundidade os temas discorridos. Dessa forma, os temas

abordados serão de grande valia para os leitores que buscam garantir a qualidade dos seus serviços visando a saúde, através de alguns aspectos como ingestão, absorção, excreção adequados de todos os alimentos a serem consumidos.

Estarão à disposição dos leitores conhecimentos sobre aspectos higiênicos e sanitários em unidades de alimentação e nutrição (UAN) e aplicação do manual boas práticas de fabricação tanto em escolas, como em restaurante hospitalar, *self-service*, lanchonetes, padarias etc., ajudando de forma explicativa e mais aprofundada, os profissionais que atuarão na área de segurança alimentar.

Uma outra abordagem bem interessante neste livro, é a elaboração de um roteiro de história em quadrinhos para trabalhar a segurança de alimentos com crianças do ensino fundamental I, dando subsídios desde a infância, orientações e ensinamentos á respeito de como manter a saúde através dos meios de higienização e manipulação de suas refeições, sendo estas crianças possivelmente mediadoras de mais saúde e de informações educativas para nosso futuro.

Com o surgimento da pandemia por COVID-19, tornou-se ainda mais importante a segurança alimentar para evitar ou amenizar a expansão da contaminação do vírus. Nessa coletânea temos 3 capítulos que abordam ferramentas adaptadas através de evidências científicas para a realidade dos setores estudados, gerando orientações e protocolos com uma linguagem possível de promover conhecimentos para uma nova realidade enfrentada por estas equipes de uma UAN.

Outros temas/assuntos que buscam promover à saúde através da alimentação são os capítulos que relatam o uso de plantas medicinais como potencializadores para sistema imunológico e a utilização dos extratos de própolis marrom na ação antimicrobiana, antioxidante e composição fenólica, contribuindo também na imunidade do ser humano.

Levando em consideração a grandiosidade de informações que constam neste livro, podemos estar certos da contribuição destas pesquisas para população da região norte do estado do Ceará que preten-

dem iniciar um empreendimento na área de alimentação ou aperfeiçoar a qualidade dos seus serviços garantindo segurança alimentar.

A todos os autores, coordenadores e participantes desse livro, apresento a minha gratidão e cumprimentos pelo desempenho e qualidade da obra realizada.

Luciana Fujiwara Aguiar Ribeiro

Professora Adjunta da Universidade Federal do Ceará (UFC) Campus de Sobral – curso de Medicina. Coordenadora do módulo de Nutrologia. Professora do internato na clínica médica da Santa Casa de Misericórdia de Sobral. Orientadora da Liga de gastroenterologia e nutrologia da UFC. Atua nas áreas de pesquisa: obesidade, refluxo gastroesofágico, doença autoimune e qualidade alimentar, física e emocional dos estudantes do curso de medicina.

SUMÁRIO

Capítulo 1 Doi: 10.35260/54210751p.11-37.2023

Perfil higiênico-sanitário de manipuladores em escolas públicas de Sobral-CE nos tempos pré-pandêmico e pandêmico 11

Walderlânia Soares de Sousa Linhares
Herlene Greyce da Silveira Queiroz
Júlio Otávio Portela Pereira
Masu Capistrano Camurça Portela

Capítulo 2 Doi: 10.35260/54210751p.39-61.2023

Aspectos higiênico-sanitários de unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Martinópolis-CE em período de pandemia 39

Natália Sousa Tabosa
Amanda Mazza Cruz de Oliveira
Leiliane Teles Cesar
Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade

Capítulo 3 Doi: 10.35260/54210751p.63-76.2023

Construção de um plano de contingência para restaurante hospitalar em período pandêmico (sars-cov-2) 63

Katia Souza da Silva
Herlene Greyce da Silveira Queiroz
Francisca Joyce Elmiro Timbó
Paolo Germano Lima de Araújo

Capítulo 4 Doi: 10.35260/54210751p.77-103.2023

Relato dos empresários de serviços de alimentação do município de Ubajara-CE sobre a aplicação de boas práticas de fabricação para uma gestão de qualidade no período de pandemia do Covid-19.... 77

Maria Judite Araújo
Júlio Otávio Portela Pereira
Daniele Maria Alves Teixeira de Sá
Masu Capistrano Camurça Portela

Capítulo 5 Doi: 10.35260/54210751p.105-118.2023

Boas práticas na manipulação de alimentos em um cenário pandêmico da covid-19: uma revisão de literatura 105

Taline Pereira de Oliveira
Francisca Gabriela de Lima Pinheiro
Paolo Germano Lima de Araújo
Herlene Greyce da Silveira Queiroz

Capítulo 6 Doi: 10.35260/54210751p.119-130.2023

Aplicabilidade das boas práticas de fabricação em restaurantes tipo self service da cidade de Sobral-CE 119

Débora Mirley Magalhães de Freitas
Carlos Eliardo Barros Cavalcante
Mirla Dayanny Pinto Farias
Katiane Arrais Jales

Capítulo 7 Doi: 10.35260/54210751p.131-159.2023

Boas práticas de fabricação: avaliação de lanchonetes no município de Pacujá-CE..... 131

Samara Alcântara Lopes
Georgia Maciel Dias de Moraes
Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade
Mirla Dayanny Pinto Farias

Capítulo 8 Doi: 10.35260/54210751p.161-187.2023

Avaliação das condições higiênico-sanitárias e adequação das boas práticas de fabricação em um serviço de alimentação 161

Gersina dos Santos Silva
Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade
Ana Josymara Lira Silva
Georgia Maciel Dias de Moraes

Capítulo 9 Doi: 10.35260/54210751p.189-212.2023

Elaboração de um roteiro de história em quadrinhos para trabalhar a segurança de alimentos com crianças do Ensino Fundamental I ... 189

Maria Luíza Freire Fontele
Ana Cléa Gomes de Sousa
Paolo Germano Lima de Araújo
Herlene Greyce da Silveira Queiroz

Capítulo 10 Doi: 10.35260/54210751p.213-237.2023

Proposta de metodologia de troca rápida de ferramentas (TRF) para indústria de massas e biscoitos 213

Eric Roca Menezes
Leiliane Teles César
Herlene Greyce da Silveira Queiroz
Rafael Victor e Silva
Paolo Germano Lima de Araújo

Capítulo 11 Doi: 10.35260/54210751p.239-251.2023

Composição fenólica e potencial biológico de extratos comerciais de própolis marrom 239

Suzana Moreira Barbosa
Ana Sancha Malveira Batista
Daniele Maria Alves Teixeira Sá
Georgia Maciel Dias de Moraes

Capítulo 12 Doi: 10.35260/54210751p.253-267.2023

Plantas medicinais alimentícias que contribuem para o aumento da imunidade: uma revisão sistemática..... 253

Danielle Rodrigues Maciel
Maria Gabrielle Rodrigues Maciel
Joilson Silva Lima
Francisco José Carvalho Moreira
Daniele Maria Alves Teixeira Sá



CAPÍTULO 3

CONSTRUÇÃO DE UM PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA RESTAURANTE HOSPITALAR EM PERÍODO PANDÊMICO (SARS-COV-2)

*Katia Souza da Silva*¹

*Herlene Greyce da Silveira Queiroz*²

*Francisca Joyce Elmiro Timbó*³

*Paolo Germano Lima de Araújo*⁴

Doi: 10.35260/54210751p.63-76.2023

Introdução

O Surto Pandêmico do SARS-CoV-2, popularmente conhecido como o novo coronavírus ou Covid-19, teve os seus primeiros casos confirmados em meados do ano de 2019 na cidade chinesa de Wuhan. Em 2020, a Organização Mundial de Saúde - OMS instituiu o mais elevado nível de alerta em saúde em âmbito internacional, propagado como pandemia. A Covid-19, por sua vez, trata-se de uma síndrome respiratória aguda, causada por um vírus da Classe Coronavírus, altamente transmissível e com elevadas taxas de mortalidade (LINDNER *et al.*, 2020).

- 1 Katia Souza da Silva. Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Sobral, Ceará. *E-mail*: nutri.katia2@gmail.com. ORCID: 0000-0002-1180-5117.
- 2 Herlene Greyce da Silveira Queiroz. Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, professora Dra. do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Sobral. *E-mail*: herlenegreyce@ifce.edu.br. ORCID:0000-0002-1861-0224.
- 3 Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade. Profa. Dra. do Eixo de Produção Alimentícia. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Sobra, Ceará. *E-mail*: joyce@ifce.edu.br. ORCID: 0000-0002-3994-0193.
- 4 Paolo Germano Lima de Araújo. Prof. Orientador Dr. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Sobral, Ceará, Brasil. *E-mail*: paolo@ifce.edu.br. ORCID: 0000-0001-5346-3496.

De acordo com Campos *et al.* (2020), a maioria dos pacientes contaminados podem ser tratados em casa, em isolamento domiciliar e com cuidados básicos. Entretanto, cerca de 5% dos casos evoluem de forma mais grave, necessitando de internação hospitalar e do suporte de terapia intensiva.

Croda *et al.* (2020) mostram em seu estudo que, para proteger os profissionais de saúde e os pacientes, os hospitais designados ao combate da Covid-19 tiveram de repensar a logística de fluxo de medicamentos, equipamentos e outros materiais médicos nos diferentes setores como emergência, internação, salas cirúrgicas, exames, atendimento ambulatorial e outros, garantindo assim o ambiente mais seguro possível para todos. Essa lógica não foi diferente quando pensado em organizar os fluxos para manter a segurança alimentar dos pacientes e colaboradores das unidades hospitalares.

No panorama de incertezas, desafios e dificuldade, tanto para a aquisição de insumos como dos protocolos de tratamento da Covid-19, torna-se necessária a análise, revisão e criação de protocolos que garantam maior cuidado dos processos assistenciais desses pacientes, sobretudo no contexto hospitalar, pois a terapia nutricional é parte importante desse cuidado (GARLA, 2021).

Ressalta-se ainda que, além do processo de adoecimento, o uso das dietas inadequadas é um fator de risco nutricional iminente, que pode colaborar com o agravamento do caso, assim como comprometer ainda mais a perda de massa muscular e de força com conseqüente diminuição da funcionalidade dos pacientes (MARTINDALE; PATEL; TAYLOR, 2021).

Para Caccialanza *et al.* (2020), a abordagem por meio da terapia nutricional tem importante papel, uma vez que a avaliação de pacientes em risco nutricional, aliada a uma terapia especializada, considerando a interação droga-nutriente, favorece o melhor prognóstico e recuperação de pacientes com Covid-19.

Desta forma, os aspectos nutricionais constituem-se uma situação importante que afeta a saúde do ser humano, por isso torna-se essencial

a compreensão dos processos que envolvem os cuidados do tratamento da Covid-19. Um exemplo de protocolo que pode ser seguido em ocasiões como esta é o plano de contingência. Os planos de contingência são instrumentos de referência para as medidas, em especial preventivas, a serem adotadas, de acordo com áreas de intervenção, o nível de risco e as especificidades das organizações onde serão ativados. A sua aplicação é dinâmica e pode ser atualizada conforme o surgimento de novas informações e orientações (ECDC, 2020).

Diante da demanda evidenciada, este trabalho tem como objetivo estabelecer um plano de cuidados para combater a disseminação do vírus SARS-CoV-2, por meio do controle de acesso às copas e refeitório, bem como a produção e a distribuição das refeições de colaboradores, organizando as rotinas de funcionamento do serviço de Nutrição e Dietética do Hospital.

Materiais e Métodos

A elaboração do plano de contingência foi realizada pela Nutricionista, Coordenadora do Serviço de Nutrição, em etapas descritas a seguir.

Inicialmente foi feita uma busca de literatura, com a finalidade de dar embasamento teórico, nas plataformas digitais, sendo elas: sites oficiais do Ministério da Saúde e Organização Mundial da Saúde, AN-VISA, Diário Oficial do Estado, além das bases de dados como Lilacs, Biblioteca Virtual em Saúde e Scielo, utilizando como descritores: Covid-19, Assistência Alimentar e Planos de Contingências.

Após compilar as informações, a sistematização dos dados foi realizada abordando quatro categorias, sendo elas: a utilização dos refeitórios; a manipulação nas copas (Ambulatório e UTIs); escala de horário para utilização dos refeitórios por setor; e orientações de higiene para o uso de alimentos distribuídos.

O documento foi elaborado seguindo uma ordem crescente de complexidade, partindo de informações introdutórias até apresentar aspectos mais complexos direcionados ao nosso propósito, sendo revisado

por uma equipe de trabalho composta por doze coordenadores dos setores da Unidade Hospitalar, criada especificamente para analisar o conteúdo abordado no Plano de Contingência.

Após aprovação, o material a ser apresentado foi enviado para a equipe de informática, em que se organizou a sua estrutura e a formatação do material para diagramação do conteúdo.

Depois de finalizado, o Plano de Contingência foi disponibilizado aos colaboradores por intermédio de arquivos de mídia on-line com o auxílio de ferramentas como e-mail e o *Google Docs*. Houve uma apresentação formal deste documento, por meio de videoconferência, que proporcionou um treinamento abordando as medidas preventivas de disseminação do Covid- 19 aos colaboradores que se alimentavam no Refeitório, assim como aos que se alimentavam nas Copas dos setores fechados (UTIs, Ambulatório, Hemodinâmica e Centro Cirúrgico).

Resultados e Discussão

O enfrentamento das questões impostas pela pandemia de Covid-19 repercutiu numa série de limitações desafiadoras nos mais diversos âmbitos da sociedade. Por essa razão, foi fundamental que os indivíduos buscassem reorganizar as rotinas de trabalho, lazer, bem como das relações de consumo que foram impostas de forma abrupta como o distanciamento social e as ações dos planos de contingência.

O plano de contingência foi construído de forma coletiva com a articulação dos setores do hospital, sendo eles: Hemodinâmica, Nutrição, Gestão de Leitos, Engenharia Clínica, UTI 1, UTI 2, Unidade de Coronariopatia, Centro Cirúrgico, Higienização, Faturamento, Enfermarias do SUS e do Convênio. De acordo com a evolução em que o plano era construído, foram necessários encontros presenciais e virtuais, os quais foram fundamentais para levantar as principais medidas a serem adotadas.

Este documento trata-se de um instrumento que visa melhorar o processo de trabalho e de atendimento nas Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo úteis e aplicáveis em outras áreas de atuações, como

clínicas, escolas, centros de detenção, dentre outras unidades que distribuam refeições.

Inicialmente, os principais desafios encontrados foram os de comunicação interna. Com o intuito de evitar aglomerações desnecessárias, esbarramos na falta de praticidade em manusear as ferramentas de videoconferência, mas isso logo foi superado, e posteriormente esses meios de comunicação passaram a fazer parte da rotina de trabalho em todos os setores de forma rápida e eficaz.

Refeitório

Neste tópico sobre os cuidados no refeitório, foram alinhadas às equipes de construção do plano de contingência as seguintes informações:

- a) O uso do refeitório fica restrito aos colaboradores;
- b) Permanecerão no refeitório duas mesas com duas cadeiras cada para a realização das refeições e diminuição do número de pessoas no espaço;
- c) Durante a utilização do refeitório, a porta permanecerá continuamente aberta e não será permitido o uso do ar-condicionado;
- d) Os acompanhantes terão suas refeições servidas nos setores de internação;
- e) Só serão servidas para os colaboradores as refeições previstas na legislação (café da manhã, almoço e lanche noturno), não sendo mais servidos os biscoitos nos horários de 09h e 15h no refeitório nem nos setores;
- f) O horário do café da manhã será estendido das 07h às 08h20. O almoço será servido das 11h45 às 14h;
- g) O lanche noturno será servido das 20h h às 21h40;
- h) O tempo de permanência deve ser o tempo mínimo necessário para a realização das refeições;
- i) Os utensílios fornecidos para as refeições serão descartáveis, sendo desprezados de imediato após o uso;
- j) A higiene das bancadas, mesas, cadeiras e maçanetas será intensificada;
- k) A higiene das mãos com água e sabão deve ser intensificada antes das refeições.

As medidas adotadas nesse tópico têm como base as orientações do Ministério da Saúde e da OMS, as quais descrevem que: o distanciamento social envolve medidas que têm como objetivo reduzir as interações em uma comunidade, que pode incluir pessoas infectadas, ainda não identificadas e, portanto, não isoladas. Como as doenças transmitidas por gotículas respiratórias exigem certa proximidade física para ocorrer o contágio, o distanciamento social permite reduzir a transmissão. Este é ainda particularmente útil em contextos com transmissão comunitária, nos quais as medidas de restrições impostas, exclusivamente, aos casos conhecidos ou aos mais vulneráveis são consideradas insuficientes para impedir novas transmissões (AQUINO; LIMA, 2020).

Copa do Ambulatório

A utilização da copa dos ambulatórios foi outra preocupação da unidade hospitalar e, desta forma, surgiram os seguintes passos a serem adotados:

- a) As refeições dos funcionários do ambulatório foram encaminhadas para a copa do ambulatório;
- b) Só poderá realizar as refeições simultâneas o máximo de duas pessoas por vez devido à dimensão da copa;
- c) O tempo de permanência deve ser o tempo mínimo necessário para a realização das refeições e utilização de todos;
- d) A responsabilidade da organização, monitoramento do tempo de permanência e higiene das copas será do coordenador do setor, inclusive fazer a escala de uso dela.

Além dos protocolos nas áreas assistenciais e dos cuidados nas áreas de circulação, os profissionais devem ficar atentos aos cuidados nos intervalos de suas atividades, mantendo as medidas de prevenção durante o uso da copa e das salas de repouso. Nestes locais de alimentação coletiva, é preciso evitar aglomeração, sobretudo ao realizar escalas de turnos para uso destes ambientes. Além disso, é necessário manter as medidas de distanciamento social, evitar compartilhamento de objetos e ficar sempre de olho na higienização do local (EBSERH, 2021).

Copa das Unidades de Terapia Intensiva e Centro Cirúrgico

Seguindo ainda com a linha de cuidado das copas, foram sugeridas as seguintes condutas:

- a) Só poderão permanecer na copa das UTIs e do Centro Cirúrgico apenas quatro pessoas por vez;
- b) O tempo de permanência deve ser o tempo mínimo necessário para a realização das refeições;
- c) A responsabilidade da organização, monitoramento do tempo de permanência, organização e higiene das copas será do coordenador do setor, inclusive fazer a escala de uso desta.

Por meio destas orientações, foi possível promover educação em saúde no setor, sendo este ato essencial para manejo clínico e proteção individual de todos. Para a melhor organização, é importante manter-se alerta em relação às medidas de prevenção ao coronavírus em todos os ambientes do hospital.

Escala de horário de uso do refeitório por setor

O horário de utilização dos refeitórios também foi necessário passar por ajustes a fim de evitar maiores aglomerações. Como o hospital é composto por 15 (quinze) setores, foi elaborada uma escala que não prejudicasse o andamento da unidade hospitalar, sendo necessário realizar “rodízios”, conforme se observa na Tabela 1.

Tabela 1 - Horários de usos dos refeitórios da unidade hospitalar por setor

REFEIÇÕES	
HORÁRIO	SETORES
CAFÉ DA MANHÃ	
07h às 07h15	Portaria, Recepção e Pronto Atendimento
07h16 às 07h31	Enfermaria SUS
07h32 às 07h52	Enfermaria Convênio
07h53 às 08h20	Agente de limpeza
LANCHE DA MANHÃ	
09h às 09h20	Portaria, Recepção e Pronto Atendimento
09h21 às 09h31	Enfermaria SUS
09h32 às 09h42	Enfermaria Convênio
09h54 às 10h30	Agente de limpeza
ALMOÇOS	
11h45 às 12h20	Portaria, Recepção e Pronto Atendimento
12h21 às 12h51	Enfermaria SUS
12h52 às 13h28	Enfermaria Convênio
13h29 às 14h	Agente de limpeza
LANCHE DA TARDE	
15h às 15h20	Portaria, Recepção e Pronto Atendimento
15h21 às 15h31	Enfermaria SUS
15h32 às 15h42	Enfermaria Convênio
15h54 às 16h30	Agente de limpeza
LANCHE NOTURNO	
20h às 20h25	Portaria, Recepção e Pronto Atendimento
20h26 às 20h46	Enfermaria SUS
20h47 às 21h07	Enfermaria Convênio
21h08 às 21h40	Agente de limpeza

Fonte: Autores, 2021.

Orientações de Higiene para o uso do pote dos biscoitos ofertados aos colaboradores

Estas orientações de higiene e de consumo são para os colaboradores que irão se alimentar dos biscoitos nos lanches nos horários de 09h e 15h. Ressalto ainda que os coordenadores de cada setor são responsáveis quanto ao uso desses potes de biscoitos, cabendo a estes monitorar estas orientações.

Orientações:

1. Orientações gerais para evitar a contaminação por Covid -19;
2. Higienizar corretamente as mãos e enxugá-las antes de tocar e abrir o vidro dos biscoitos;
3. Colocar a porção de biscoitos a ser consumida no guardanapo, não sendo permitido imergir a mão no pote nem, em hipótese alguma, devolvê-los ao recipiente.

Destacamos que, desde o primeiro momento, a Unidade Hospitalar procurou adaptar os mais variados ambientes a fim de prevenir a transmissão de casos. Para o primeiro momento, foi adquirida uma variedade de dispensadores para uso de solução anticéptica (álcool a 70%) para a higienização das mãos, não somente dos funcionários, mas também nos locais de atendimento ao público. A ocorrência de casos suspeitos, quando identificados, eram restritos ao isolamento que permanecia em contato apenas dos colaboradores da instituição.

A criação de folhetos educativos fixados em locais de grande circulação de pessoas também foi de grande importância para proporcionar a disseminação de informações e conhecimentos sobre os casos de Covid-19.

No sentido de melhorar ainda mais as condições sanitárias das instalações, foram redobrados os cuidados com a limpeza de corredores, quartos e consultores e recepções, além da desinfecção de pontos frequentes de contato comum, dentre eles: teclados de computadores, interruptores, corrimões, maçanetas, telefones. Destacamos que toda e

qualquer alteração dos protocolos foi alvo de comunicação interna imediata, utilizando-se principalmente das mídias de comunicação remota, evitando assim a aglomeração de profissionais.

Todos os colaboradores passaram a adotar o uso de equipamentos de proteção individual - EPI antes de realizar qualquer forma de assistência. Entre os principais itens destacamos o uso de máscara tipo N95, luvas e jalecos descartáveis, além de pro-pés, toucas e a continuação dos cumprimentos de higienização frequente das mãos.

Para a melhor preparação das instituições, organizações, serviços e sociedade, os planos de contingência são essenciais para uma resposta efetiva e oportuna na contingência da doença, que no caso é a Covid-19. As estratégias que seguem sua criação têm como base o alinhamento com a Organização Mundial de Saúde e com o Ministério da Saúde (UNIRIO, 2020).

Os aspectos citados anteriormente foram desenvolvidos com base na literatura científica e desta forma corroboram com uma série de estudos, entre eles o de Aquino e Lima (2020), que estabelecem uma série de intervenções visando reduzir os índices de contaminação da Covid-19. Tais medidas incluem o isolamento de casos; o incentivo à higienização das mãos, à adoção de etiqueta respiratória e ao uso de máscaras faciais caseiras; e medidas progressivas de distanciamento social, com o fechamento de escolas e universidades, a proibição de eventos de massa e de aglomerações, a restrição de viagens e transportes públicos.

É importante destacar ainda que os processos e os riscos de um determinado setor de trabalho podem atualizar ao longo do tempo. Desta forma, é necessário que os Planos de Contingência sejam revisados periodicamente (pelo menos uma vez ao ano), ao mesmo tempo em que devem ser empregados como instrumentos de treinamento dos colaboradores (através de simulações semestrais), de tal forma que estes possam reagir de forma célere quando se concretizarem as situações de ameaça (QUINTO-NETO, 2017).

Na realidade, um plano de contingência é um documento que visa à integralidade das ações na prevenção e monitoramento de determinada

doença, bem como na assistência à saúde da população. Sendo que as ações em andamento e as que serão implementadas devem promover a assistência adequada às pessoas (MARINHO *et al.*, 2020).

O trabalho de Luchesi (2020) corrobora com o estudo anterior ao apresentar que é fundamental a execução do plano de contingência e que ele seja apresentado de maneira simples e clara no que diz respeito às ações e às responsabilidades para o enfrentamento do evento. Assim, é função do plano de contingência que ele possa orientar, organizar e dar as respostas necessárias para intervir, controlar e combater as consequências e impacto de determinado evento.

Dentre as principais recomendações, a OMS sempre destacou que os países adotassem medidas rigorosas no combate ao vírus SARS-CoV-2: isolar, testar, tratar e rastrear como as melhores maneiras de impedir a propagação desse vírus, e intervenções de saúde pública para “achatar a curva” no sentido de retardar a transmissão e mitigar as necessidades de capacidade de pico (FREITAS; NAPIMOGA; DONALISIO, 2020).

No caso da pandemia do Covid-19, é possível inferir que essa experiência, bem como as mudanças implementadas com o plano de contingência, consigam apresentar bons efeitos em curto, médio e longo prazo para estabelecimentos que distribuam refeições, tanto em ambiente Hospitalar como em Unidades Comerciais e Industriais.

Considerações Finais

O plano de contingência apresentado revela-se adequado à realidade e, por essa razão, pode ser adaptado ou atualizado de acordo com a evolução dos casos e da situação epidemiológica que se apresenta. Este é permeado por uma linguagem simples, evitando-se a ocorrência de jargões ou de palavras específicas, sendo assim de fácil compreensão por todos os colaboradores acompanhantes da unidade hospitalar.

Ressaltamos que a produção deste trabalho levou em conta análise e incorporação de evidências científicas que facilitaram a tomada de de-

cisões. Entretanto, é necessário que as ações do plano de contingência sejam observadas de acordo com alguns fatores, tais como: os estágios de evolução da pandemia, assim como os surtos locais e, ainda, as atualizações dos órgãos oficiais de saúde, sendo necessário que o protocolo passe por atualizações.

A realização desse estudo possibilitou fazermos uma análise mais específica sobre os cuidados e protocolos a serem seguidos no ambiente hospitalar para evitar a disseminação de Covid-19. Espera-se ainda que este trabalho possa contribuir com outros serviços no sentido de orientar as melhores condutas a serem realizadas. Desta forma, o trabalho cumpre como objetivo proposto.

Referências

AQUINO, E. M.; LIMA, R. T. Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de Covid-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Revista Ciênc. saúde coletiva** 25 (suppl1). Jun. 2020.

BRASIL, Ministério da saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus Covid-19**. Brasília/DF. Fevereiro de 2020. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/13/plano-contingencia-coronavirus-Covid19.pdf>. Acesso em: out. 2021.

CACCIALANZA, R. *et al.* Early nutritional supplementation in non-critically ill patients hospitalized for the 2019 novel coronavirus disease (Covid-19): Rationale and feasibility of a shared pragmatic protocol. **Journal Nutrition** [Internet]. 2020.

CAMPOS, L. G. *et al.* Parecer BRASPEN/AMIB para o Enfrentamento do Covid-19 em Pacientes Hospitalizados. **BRASPEN J** 2020; 35 (1):3-5. Disponível em: https://66b28c71-9a36-4ddb-9739-12f146d519be.usrfiles.com/ugd/66b28c_6092444f9bf04a7f91e6d7a73cf7ce_3c.pdf. Acesso em: jun. 2021.

CRODA, J. *et al.* Covid-19 in Brazil: advantages of a socialized unified health system and preparation to contain cases. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, Uberaba, MG, v. 53, p. 1-6, 2020.

EBSERH. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Atenção para medidas de prevenção à Covid-19 nas copas e salas de repouso.** Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/hospitais-universitarios/regiao-sul/huufsc/comunicacao/noticias/atencao-para-medidas-de-prevencao-a-covid-19-nascopas-e-salas-de-reposou>. Acesso em: nov. 2021.

ECDC. European Centre for Disease Prevention and Control. Outbreak of novel coronavirus disease 2019 (Covid-19): increased transmission globally – fifth update, 2 March 2020. **ECDC: Stockholm**; 2020.

FREITAS, A. R. R.; NAPIMOGA, M.; DONALISIO, M. R. **Análise da gravidade da pandemia de Covid-19.** Epidemiologia e Serviços de Saúde, Brasília, DF, v. 29, n. 2, p. 1-5, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ress/v29n2/2237-9622-ress-29-02-e2020119.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2020.

GARLA, P. Recomendações para Terapia Nutricional no paciente crítico com Covid-19. **Revista Ganep.** 2020. Disponível em: <https://ganepeducacao.com.br/recomendacoes-da-aspen-para-terapia-nutricional-nopaciente-critico-com-covid-19/>. Acesso em: jun. 2021.

LINDNER, S. H. *et al.* **Medidas de proteção no manejo da Covid-19.** Manuais técnicos. Florianópolis, 2020.

LUCHESE, M. **Plano de Contingência: o que é.** Disponível em: <https://www.gesuas.com.br/blog/plano-de-contingencia/>. Acesso em: nov. 2021.

MARINHO, N. T. *et al.* **Plano de contingência para infecção humana pelo novo coronavírus – covid-19** do município de Maceió - AL. Disponível em: <http://www.maceio.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/03/pdf/2020/03/PLANO-DECONTING%C3%80NCIA-DE-MACEI%-C3%93-CovidATUALIZA%C3%87%C3%83O-22-maio-2020-Revisado-em-25-05-2020-1.pdf>. Acesso em out. 2021.

MARTINDALE, R.; PATEL, J. TAYLOR, D. Nutrition Therapy in the Patient with Covid-19 Disease Requiring ICU Care. **J.Society of critical care.** March, 2020. Disponível em: <https://www.sccm.org/getattachment/Disaster/Nutrition-Therapy-Covid-19-SCCM-ASPEN.pdf?lang=en-US>. Acesso em: jun. 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS, **Pandemia do Coronavírus**. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>. Acesso em: out. 2020.

QUINTO-NETO, A. **Planos de Contingência em Organizações de Saúde**. Disponível em: <https://setorsaude.com.br/antonioquinto/2017/03/15/planos-de-contingencia-emorganizacoes-saude/>. Acesso em: out. 2021.

UNIRIO. **Plano de contingência da Covid-19**. Disponível em Plano de Contingência - Covid-19.pdf. Acesso em: out. 2021.

Editora
**SER
TÃO
CULT**

Este livro foi composto em fonte Minion Pro, impresso no formato
15 x 22 cm em offset 75g/m², com 268 páginas e em e-book formato pdf.
Abril de 2023.

**Saiba como adquirir o livro
completo no site da SertãoCult**

www.editorasertaocult.com

Editora

**SER
TÃO
CULT**

O objetivo principal desta obra é servir como fonte de estudo e consulta, tanto para os estudantes no âmbito das áreas de alimentos, como para profissionais da saúde, com enfoque mais didático, científico e atual. Poderá ser utilizado em diversos estabelecimentos que envolvam manipulação de alimentos: restaurantes, lanchonetes, hospitais, hotéis, escolas, creches, aeroportos até mesmo ambientes domiciliar.

Os profissionais convidados para escreverem os doze capítulos foram escolhidos por seus relevantes trabalhos em suas respectivas especialidades na área de Segurança Alimentar e Nutricional, encontrando-se aptos a abordar com profundidade os temas discorridos. Dessa forma, os temas abordados serão de grande valia para os leitores que buscam garantir a qualidade dos seus serviços visando a saúde, através de alguns aspectos como ingestão, absorção, excreção adequados de todos os alimentos a serem consumidos.

Luciana Fujiwara Aguiar Ribeiro

