

AVALIAÇÃO DAS ADEQUAÇÕES DAS NORMAS SANITÁRIAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DEVIDO A COVID-19 NA REGIÃO DO SUL DE MINAS GERAIS.

Jessica Anesia Borges dos Santos¹
Carolina Valeriano de Carvalho²

Resumo

Destacam-se as legislações e normativas que regulamentam as atividades das unidades de serviços de alimentação em tempos de pandemia de covid-19. Buscando analisar se os parâmetros de segurança sanitários estabelecidos para contenção do vírus estão sendo aplicados e realizados corretamente. Os sujeitos foram as unidades de alimentação e seu quadro de colaboradores a coleta de dados foi realizada mediante a um questionário online estruturado com questões fechadas, iniciado após prévia aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa e consentimento esclarecido dos entrevistados. A interpretação do material coletado seguiu os ensinamentos da análise descritiva de conteúdo coletados e se comprovou que a maioria das unidades avaliadas estão se adequando suas instalações de acordo com as normas sanitárias para um correto funcionamento durante a pandemia

Palavras Chaves: Legislações. Notas Técnicas. Saúde. Higienização. Cov-Sars.

Abstract

The laws and regulations that regulate the activities of food service units during the covid-19 pandemic stand out. Seeking to analyze whether the sanitary safety parameters established for the containment of the virus are being applied and carried out correctly. The subjects were the food units and their staff, data collection was carried out through an online questionnaire structured with closed questions, started after prior approval by the Research Ethics Committee and informed consent from the interviewees. The interpretation of the collected material followed the teachings of the descriptive analysis of the collected content and it was proved that most of the units evaluated are adapting their facilities in accordance with sanitary standards for a correct functioning during the pandemia.

Key words: Legislation. Technical Notes. Health. Sanitation. Cov-Sars.

¹ Discente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Lavras -UFLA

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Lavras - UFLA

1 Introdução

O consumo de alimentos fora de casa, seja por questões sociais ou por necessidades vinculadas a rotina e estilo de vida atual, tem contribuído para o crescimento dos serviços de alimentação, fazendo com que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ocupem um lugar de destaque no cotidiano das pessoas. (World Health Organization; 2000). Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) todo estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, é considerado um serviço de alimentação (AYCICEK et al., 2006).

A expansão desses serviços de alimentação exigiu que estes se adequassem às novas legislações que norteiam as suas atividades para atender à segurança dos alimentos e às exigências dos consumidores, pautando sempre a qualidade e eficiência do trabalho realizado (ANVISA, 2020). Ainda, de acordo com Veiros (2002), a atuação dos nutricionistas em UANs deve ser baseada na formação profissional da área, fortalecendo a tríade refeição-comensal- saúde, visando a promoção de melhores ações de gerenciamento da unidade.

A importância de se seguir esses parâmetros higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação impacta diretamente na qualidade das preparações que são produzidas e na segurança e bem estar dos colaboradores que compõem a unidade de serviço , e tem como objetivo também garantir o aperfeiçoamento recorrente das ações de controle sanitário na área de alimentos, prezando qualidade do serviço. (ANVISA,2020).

A capacitação e educação dos manipuladores que estão diretamente envolvidos nos processos de preparação dos alimentos são também muito importantes para prevenir a maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAS) .Apesar de não haver evidências concretas de acordo com FAO e ANVISA que os alimentos sejam veículos de transmissão do novo coronavírus é preciso que as empresas monitorem e reforcem as medidas de prevenção e proteção dos trabalhadores e consumidores do setor alimentício. (ANDERSON,W.I.E.et.al,2020).

Como o início do enfrentamento da presente pandemia provocada pelo novo vírus Sars-CoV-2 foi preciso considerar um cuidado maior com a manipulação dos alimentos nos serviços de alimentação. A dinâmica da pandemia mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido, pelo contato próximo com um indivíduo infectado por tosse ou espirro ou por contágio indireto, através de superfícies e objetos contaminados, por isso os processos higiênicos-sanitários tanto pessoal e ambiental devem ser reforçados e monitorados nos estabelecimentos. (ANVISA, 2020).

A melhor estratégia disponível para enfrentar sua disseminação é o distanciamento social portanto desde que foi apresentada a transmissão comunitária da covid-19, no Brasil, as atividades comerciais não essenciais foram interrompidas, e as essenciais tiveram de adotar regras específicas de funcionamento de acordo com as legislações presentes com especificações que se adequam ao atual cenário vivido. (ANVISA,2021).

Diante dessa situação várias regulamentações foram formuladas e publicadas pela Anvisa recomendando adequações a serem aplicadas nos estabelecimentos para atender às novas necessidades e garantir a não disseminação da covid durante a pandemia , como por exemplo as normas técnicas nº 47/ 2020 que traz orientações e regras sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, a nº 48/2020 que aborda informações mais específicas sobre boas práticas de manipulação ,fabricação e produção segura de alimentos e por fim a nº 49/2020 que aborda orientações específicas para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente nesse período. (ANVISA,2020).

O Objetivo do trabalho é avaliar se os serviços de alimentação e seus colaboradores estavam cumprindo os parâmetros de adequação promulgados pelas normativas técnicas estabelecidas nas legislações vigentes relacionadas a atual situação de pandemia.

2 Metodologia

A pesquisa de natureza descritiva e transversal, com abordagem quantitativa teve a coleta de dados por meio de um questionário estruturado e auto aplicável composto por 17 questões fechadas, relacionadas as adaptações de dimensionamento físico e espacial e adequações higiênico-sanitárias nos estabelecimentos e medidas de prevenção ao novo coronavírus. Foi aplicado com o objetivo de avaliar se os serviços que fornecem alimentação estão se adequando as normativas e legislações publicadas com especificações necessárias para o funcionamento durante a pandemia e se estão seguindo as novas exigências higiênico-sanitárias para combater a disseminação do vírus SARS-CoV-2 em seu ambiente de trabalho.

Foi enviado um e-mail pelo endereço de 13 gestores que responsáveis por algumas unidades de serviços de alimentação na Região do Sul de Minas Gerais durante os meses de agosto e setembro do ano de 2021, os convidando a participar da presente pesquisa e apresentando o projeto e suas intenções, bem como um link para acesso ao questionário pré aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e TCLE. Todas as unidades de serviço de alimentação em que os gestores atuavam aceitaram participar do presente estudo.

O questionário foi disponibilizado de forma online pela plataforma “Google Formulários”, e incluíram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido na sua página inicial para leitura dos participantes, que depois do assentimento e concordância com o os termos, foram direcionados as questões , os dados reunidos durante a pesquisa foram analisados e organizados através do programa Excel 2019.

3 Resultados e Discussões

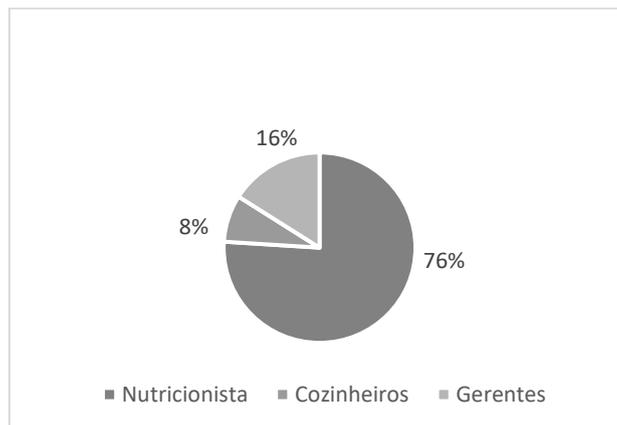
Foram avaliados 13 estabelecimentos, sendo 85% (11) restaurantes industriais, 10% (2) restaurantes comerciais, 5% (1) lanchonete, todos os gestores responsáveis pelas unidades responderam as questões fechadas do questionário que abordavam as principais recomendações necessárias para funcionamento adequado durante a pandemia.

Sobre o treinamento de orientações da equipe de colaboradores com informações ao novo coronavírus, 100% (13) das unidades afirmaram que realizaram treinamento de orientações com informações sobre a disseminação, forma de contágio e prevenção sobre o presente vírus, conforme o estabelecido na norma técnica nº 48 é um dever da empresa capacitar seu quadro de funcionários os tornando capazes de reconhecer todos procedimentos de prevenção e informações atualizadas sobre a covid-19 com objetivo de informar e prevenir a propagação da doença (ANVISA,2020). Esses dados indicaram que a todos os serviços avaliados se atentaram a cumprir uma das principais exigências propostas para a atual situação vivida que é capacitação teórico técnica que busca a remediação da disseminação do vírus, presando assim a saúde do quadro de colaboradores a do público em geral que utilizam os serviços oferecidos durante a pandemia.

Os responsáveis pela aplicação dos treinamentos nas unidades foram 76% (10) profissionais nutricionistas 8% (1) cozinheiro responsáveis pela cozinha, 16% (2) gerentes (FIGURA 1). É importante ressaltar que o profissional nutricionista possui o conhecimento técnico e pratico dos regulamentos e legislações e processos para realizar treinamentos na área de higiene de alimentos, e quando se trata do novo coronavírus em relação a serviços de alimentação com atendimento direto ao público a nota técnica nº 49/2020 faz a recomendação de uma revisão e aprofundamento nos requisitos do regulamento de boas práticas para serviços de alimentação, presentes na RDC 2016/2004 e da RDC 275/2002, que regulamenta os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores, por isso a aplicação e elaboração do conteúdo para repasse de informações de fontes confiáveis e científicas é de suma importância.

Portanto os nutricionistas são os profissionais indicados para realização dessas atividades sendo que pela resolução CFN Nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas é uma das atribuições do profissional na área de nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos.

Figura 1- Gráfico de responsáveis pelos treinamentos de orientações contra covid-19.



Fonte: Autora,2021.

De acordo com os dados 24% (3) das unidades avaliadas não procuram um profissional nutricionista capacitado e atribuíram o repasse de orientações a outros profissionais e isso pode impactar no entendimento da importância da realização dos procedimentos tanto na cadeia de produção e manipulação quanto nas medidas de prevenção ao vírus pela equipe que atua na unidade caso esses profissionais não tenham passado por uma capacitação técnica anterior para aplicação do treinamento a equipe e também influenciar na segurança de informações em relação a covid-19.

De acordo com uma pesquisa virtual realizada pela organização mundial de mobilização social pela internet a AVAZZ no ano de 2020 com brasileiros, italianos e estadunidenses, com intuito de analisar se pessoas acreditavam em afirmações falsas em relação ao covid comprovou que 9 em cada 10 brasileiros entrevistados no país receberam pelo menos uma informação falsa sobre a doença, e 7 em cada 10 brasileiros entrevistados acreditaram em, ao menos, um conteúdo desinformativo sobre a pandemia (AVAZZ, 2021). Devido a essa realidade se vê a importância de um treinamento orientativo em relação a covid com um profissional técnico capacitado para poder informar e orientar melhor a equipe.

O treinamento deveria conter informações sobre o uso correto dos equipamentos de proteção individual e medidas de higienização em tempos de pandemia, na Tabela 1 estão alguns tópicos que a nota técnica nº 48 colocou como sendo essenciais para se passar a equipe de trabalho.

Tabela 1- Tópicos de Orientações para Treinamento contra Covid-19

Tópicos
Colocação e retirada de máscaras faciais
Higienização correta das mãos com água e sabão
Uso correto e importância do álcool em gel 70%
Sintomas e prevenção do coronavírus
Mudanças do estabelecimento aos clientes

(Fonte: Adaptado Anvisa 2020).

Analisando os dados coletados na pesquisa, 92,3%(12) abordaram todos os tópicos de orientação em seu treinamento e 8% (1) informaram apenas dois tópicos uso do álcool em gel 70 % e colocação e retirada de máscaras faciais, essa unidade foi uma das que atribuíram o treinamento outros profissionais que não fosse o nutricionista . Isso evidência que quase todas as unidades se preocuparam em passar todas as medidas aos seu quadro de colaboradores , e essa abordagem contra o novo coronavírus tem uma grande importância devido ao fato de ser uma doença ainda pouco conhecida pela ciência com uma variação de sintomas e complicações que varia de indivíduo para indivíduo, então ter conhecimento técnico a cerca das formas de contágio e medidas de prevenção de uma forma clara e objetiva ajuda tanto na disseminação de informações e na conscientização da população. Em aos grupos risco da covid-19 em seu quadro de colaboradores, 46,3% (6) das unidades responderam que sim sendo 50% (3) hipertensos e 100% (6) diabéticos, duas doenças crônicas que oferecem risco de muitas complicações e segundo a OPAS é de extrema importância esse grupo de risco seguir todas as recomendações e medidas de prevenção. (OPAS,2021).

A cerca das medidas de dimensionamento e distanciamento físico, a norma técnica nº 49 que aborda questões sobre adequação do ambiente de atendimento ao público em meio a pandemia listou várias recomendações para as unidades, na Tabela 1.2 estão representados os resultados das medidas que foram realizadas pelos estabelecimentos.

Tabela 1.2- Resultado das medidas de adequações do ambiente em meio a pandemia

Recomendações	Unidades que adequaram (%).
Controle de fluxo de pessoas	85% (11)
Remoção de mesas e cadeiras do salão de atendimento ao público	38,5% (5)
Espaçamento de cadeiras e mesas a pelo menos 1 m	92,3% (12)
Realização de barreiras físicas	46,2% (6)
Demarcações no piso de 1 m	61,5 % (8)
Disponibilização de álcool em gel 70%	100% (13)
Material informativo sobre a covid-19	69,2% (9)

(Fonte: Autora,2021).

As recomendações têm como principal objetivo evitar aglomerações e incentivar práticas higiênicas entre as pessoas durante o período de prestação dos serviços de alimentação em suas unidades buscando assim prevenir a contaminação e disseminação do coronavírus pelo ambiente. Observando os dados, controle de fluxo e espaçamentos de mesas e cadeiras e demarcações no piso 1 m de distância entre elas , foram as medidas realizadas por grande parte das unidades, e isso é muito importante pois são as principais recomendações que promovem o distanciamento social e organização do ambiente na hora de funcionamento o que evita aglomerações de pessoas o que posteriormente evita a circulação do vírus.

Essas práticas alinhadas com a disponibilização de álcool em gel 70% e a distribuição de materiais informativos sobre a covid- 19 promovem a disseminação de informações pelo ambiente e ajuda a proporcionar a conscientização das pessoas aos cuidados higiênicos pessoais que são as formas mais eficazes de prevenção contra o novo coronavírus.

Em relação as recomendações menos realizadas como a remoção de mesas e cadeiras pode ser explicada pelo fato de que a maioria das unidades avaliadas foram restaurantes industriais que possuem dimensões amplas no salões de atendimento ea divisão dos turnos que permite está acordo com as recomendações de distanciamento social. Quanto a questão da instalação de barreiras físicas a nota técnica n°49 apenas recomenda a implantação e salienta que com aplicações de orientações claras e visíveis aos clientes sobre boas práticas respiratórias incluindo a recomendação de não falar e uso de máscara adequado enquanto se serve, podem ajudar na proteção dos alimentos e superfícies, que devem ser higienizadas constantemente , o que necessariamente não substitui as barreiras mas impede o contato com secreções respiratórias e saliva das pessoas (ANVISA,2020).

Segundo a Portaria N°de 18 de julho de 2020 destaca que a importância da implementação das barreiras físicas de vidro ou acrílicas quando não se há como manter a distancia entre os clientes, por exemplo na hora das refeições quando se é necessário fazer a retirada da máscras facias e isso pode possibilitar o contato com secreções respiratórias. Os dados referentes as adequações do ambiente mostram que amaioria das unidades avaliadas buscaram se adequação suas alocações seguindo as recomendações das notas técnicas formuladas pela Anvisa para o seu funcionamento durante a pandemia garantindo a segurança dos seus usuários. Os dados referentes as adequações do ambiente mostram que a maioria das unidades avaliadas buscaram se adequação suas alocações seguindo as recomendações das notas técnicas formuladas pela Anvisa para o seu funcionamento durante a pandemia garantindo a segurança dos seus usuários.

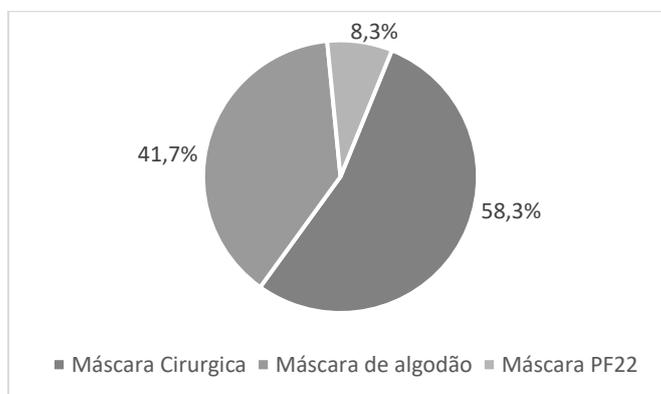
Nas questões relacionadas a higienização do ambiente e uso de equipamentos de proteção individual para a prevenção a covid-19, 92,3 % (12) das unidades responderam que realizam a limpeza e desinfecção das instalações dentro da unidade no início do turno de trabalho e durante o expediente, como mesas, cadeiras, balcões, objetos e superfícies que sejam tocados com frequência , e 8% (1) não responderam essa pergunta.

É importante evidenciar que os processos de desinfecção precisam ser realizados com maior frequência, passando pelas etapas de limpeza que consiste na retirada das sujidades e posteriormente pela desinfecção utilizando álcool 70% e produtos de limpeza como hipoclorito de sódio a alvejantes contendo hipoclorito de sódio, de cálcio a 0,1% na concentração recomendada pela OMS e os demais desinfetantes de uso geral aprovados pela Anvisa. A realização dessas recomendações garantem uma forma de prevenção ao vírus que tem alto poder de disseminação pelos ambientes, portanto uma correta higienização do ambiente é de extrema importância .

Os desinfetante domésticos comuns, como sabão ou uma solução diluída de alvejante, podem desativar o coronavírus em superfícies, uma vez que o vírus tem uma camada protetora de gordura que é destruída, portanto ao fazer o uso desses produtos é preciso esperar alguns minutos para sua ação sobre as superfícies e não passa-los e retirá-los imediatamente, o uso de borrifadores para uma melhor facilidade de manipulação das substâncias desinfetantes é recomendado (ANVISA,2020). Analisando os dados pode se afirmar que a grande parte das unidades higieniza corretamente seus ambientes como uma forma de contenção a covid-19 garantindo uma maior segurança aos seus usuários e funcionários.

Quanto a disponibilização de máscaras faciais e luvas 92,3 (12) das unidades fornecem para seu quadro de funcionários e 8% (1) não respondeu essa questão, na figura 1.2 a seguir está representado os tipos de máscaras faciais que são ofertadas pelas unidades ao seu quadro de colaboradores.

Figura 1.2- Tipos de máscaras disponibilizados pelas unidades



(Fonte: Autora,2021)

Segundo a nota técnica nº 47 da Anvisa o uso de máscaras não é obrigatório pela legislação sanitária vigente no contexto das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, mas devido a atual situação do coronavírus o uso máscaras artesanais ou não profissionais se tornou uma recomendação de extrema importância em estabelecimentos da área de alimentos com o objetivo de diminuir a disseminação do covid, o uso desse equipamento atua como barreira física, reduzindo a propagação do vírus e, conseqüentemente, a exposição e o risco de infecções. A forma de transmissão da covid se da por contato direto de pessoa para pessoa pela respiração, o contato próximo permite que gotículas respiratórias de uma pessoa doente, isto é, as liberadas pela tosse, espirro ou fala, alcancem uma outra pessoa e superfícies por meio do ar e as contamine, por isso o uso de máscaras é essencial para proteção por oferecer uma barreira para essas gotículas.

Esse tipo de máscara recomendado deve ser confeccionado com material que seja com tecido não tecido (TNT) sintético, desde que o fabricante garanta que o tecido não causa alergia de algodão ou elastano, deve conter 3 camadas, uma camada de tecido não impermeável na parte frontal, tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto e é preciso realizar a troca com frequência de no mínimo 2 a 3 horas de uso e sempre que estiver úmida ou suja, se reutilizadas devem ser previamente higienizadas com água e sabão com vida útil até 33 lavagens. (ANVISA,2021).

Cerca de 41,7% (4) dos serviços analisados oferecem a máscara de algodão que é recomenda para as pessoas que trabalham nesse setor, já 58,3% (7) das unidades fornecem máscaras cirúrgicas descartáveis e 8,3% (1) fornecem a PFF2 que segundo a classificação da Anvisa esse tipo de máscara são equipamentos de proteção respiratória também chamados de respiradores e de acordo com as orientações da vigilância sanitária devem ser priorizados por pacientes com sintomas de infecção respiratória (como febre, tosse, dificuldade para respirar) e por profissionais de saúde e de apoio que prestam assistência a menos de um metro do paciente suspeito ou caso confirmado.

A justificativa para que a maioria das unidas optaram por oferecer a máscara cirúrgica pode ser explicado por ser uma decisão da gestão da unidade que é responsável por fornecer suporte e fornecimento de equipamentos individuais de segurança e por

fatores como quantidade, custo , já que de acordo com as recomendações a máscara de algodão também oferece proteção contra covid-19 assim como as demais, tanto a OMS e ANVISA salientam que só o uso de máscara não garante a total proteção, por isso essa orientação dever ser seguida juntamente com as outras medidas , como higiênicas do ambiente e pessoais como lavar as mãos com água e sabão e o uso de álcool em gel sempre para que assim haja proteção. Diante disso avaliamos que as presentes recomendações aos serviços com atendimento direto ao público acerca da prevenção contra o novo coronavírus estão sendo realizadas pela maioria das unidades que foram analisadas.

4 Conclusões

Conclui-se que a maioria das unidades de serviços de alimentação da Região do Sul de Minas Gerais que foram avaliados nesta presente pesquisa estão se adequando as normativas técnicas publicadas no ano 2020 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para funcionamento adequado durante a pandemia.

5 Referências

ANDERSON, W.I.E. **Internacional Commission on Microbiological Specifications for foods Opinion on SARS COV 2 and its relationships to food safety.** CMSF ,03 de setembro de 2020.

AVAAZ. **O Brasil está sofrendo uma infodemia de Covid-19-Os brasileiros acreditam mais em notícias falsas que os italianos e os estadunidenses.** 04 de maio de 2020. Disponível: https://secure.avaaz.org/campaign/po/brasil_infodemia_coronavirus/. Acessado em: 20 de setembro de 2021.

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

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Nota Técnica Nº 47: Recomendações sobre Produtos Saneantes que possam substituir o Álcool 70 e Desinfecção de Objetos e Superfícies, Durante a Pandemia de Covid-19.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Nota Técnica Nº 48: Documento Orientativo para Produção segura de Alimentos Durante a pandemia de Covid-19 .** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Nota Técnica Nº 49: Orientações para Serviços de Alimentação com Atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Orientações gerais máscaras faciais não profissionais.** Brasília, DF , 03 de abril de 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Covid-19: tudo sobre máscaras faciais de proteção.** Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/covid-19-tudo-sobre-mascaras-faciais-de-protecao>. Acessado em: 15 de setembro de 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201. Acessado em 06 de agosto de 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Saneantes substituem álcool gel no combate à Covid-19** Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/saneantes-substituem-alcool-gel-no-combate-a-covid-19>. Acessado em: 06 de agosto de 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS- **Resolução N 600 de 25 de fevereiro de 2018**. Disponível: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm Acessado: 11 de setembro de 2021.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS- **Orientações para a reabertura de Bares e Restaurantes pós Pandemia da Covid -19 (aspectos gerais e orientações direcionadas para UAN)**. 2020 Disponível em: https://irp-cdn.multiscreensite.com/63a687e5/files/uploaded/Cartilha_UAN.pdf Acessado em: 06 de agosto de 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Foodborne disease: a focus for health education**. Geneva: World Health Organization; 2000. Disponível em: <https://news.un.org/pt/tags/organizacao-mundial-da-saude>. Acesso em: 18 de Março de 2021.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE- **Opas pede por melhoria no controle da diabetes para evitar complicações e COVID-19 grave 2020**. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/12-11-2020-opas-pede-por-melhoria-no-controle-da-diabetes-para-evitar-complicacoes-e-covid>. Acessado: 15 de setembro de 2021.

SECRETARIA DE ESTADO DE MINAS GERAIS- **Transmissão do Coronavírus por aerossóis** .Disponível em: <https://coronavirus.saude.mg.gov.br/blog/165-transmissao-aerossois-covid-19> Acessado: 24 de setembro de 2021

VIEIRA ,Daniela et,al .**Avaliação das Boas práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar de Minas Gerais** Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 252/253 - Janeiro/Fevereiro de 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION DEPARTMENT OF COMMUNICATIONS. **Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus: interim guidance**. Geneva: WHO; Apr 23 2020 Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>. Acessado: 14 de Setembro de 2021.