

# A ferramenta 5S aplicada à produção segura de alimentos durante a pandemia da COVID-19

Ana Iris Mendes Coelho  
Maria Teresa Fialho de Sousa Campos  
Maíra Mendes Coelho  
Larissa Sousa Campos

2020

**Ana Iris Mendes Coelho**

Professora Associada do Departamento de Nutrição e Saúde / UFV - campus Viçosa-MG

**Maria Teresa Fialho de Sousa Campos**

Professora Adjunto do Departamento de Nutrição e Saúde / UFV - campus Viçosa-MG

**Máira Mendes Coelho**

Nutricionista, mestranda do Programa Ciência da Nutrição / UFV - campus Viçosa-MG

**Larissa Sousa Campos**

Professora Adjunto do Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas / UFV - campus Rio Paranaíba-MG

## **Ficha catalográfica elaborada pela Seção de Catalogação e Classificação da Biblioteca Central da Universidade Federal de Viçosa**

F371  
2020      A ferramenta 5S aplicada à produção segura de alimentos durante a pandemia da COVID-19 [recurso eletrônico] / Ana Iris Mendes Coelho ... [et al.] -- Viçosa, MG : UFV, DNS, 2020.  
1 cartilha eletrônica (pdf, 2,69 MB).

Requisitos do sistema: Adobe Acrobat Reader.

Disponível em:

<https://ntr.ufv.br/semcategoria/publicacaosobrecovid19/>  
ISBN 978-65-88917-04-6

1. Alimentos - Manuseio - Medidas de segurança. 2. Gestão da qualidade total. 3. Infecções por coronavírus - Prevenção.  
I. Coelho, Ana Iris Mendes, 1967-. II. Campos, Maria Teresa Fialho de Sousa, 1964-. III. Coelho, Máira Mendes, 1995-. IV. Campos, Larissa Sousa, 1986-. V. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de Nutrição e Saúde. Curso de Graduação em Nutrição. VI. Universidade Federal de Viçosa. Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários.

CDD 22. ed. 664.07

**Bibliotecária responsável Bruna Silva - CRB6 2552**

**Arte Final da Capa:** Mateus Vieira Design Gráfico

**Diagramação:** Mateus Vieira Design Gráfico

**Imagens:** Harryarts / Freepik

**2020**

# *Apresentação*

Embora não se tenha evidência de transmissão de coronavírus pelo alimento, a permanência do vírus em superfícies é conhecida, o que demanda rigor e intensificação nos cuidados em ambientes de produção de refeições com adequação dos processos e organização do ambiente para oferecimento de refeições seguras e promoção da segurança da equipe de colaboradores e dos clientes.

A proposta dessa abordagem utilizando a ferramenta 5S nas Unidades de Alimentação e Nutrição em tempo de pandemia do COVID-19 é facilitar a assimilação das orientações de normas técnicas da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária para contribuir com o controle da transmissão de coronavírus.

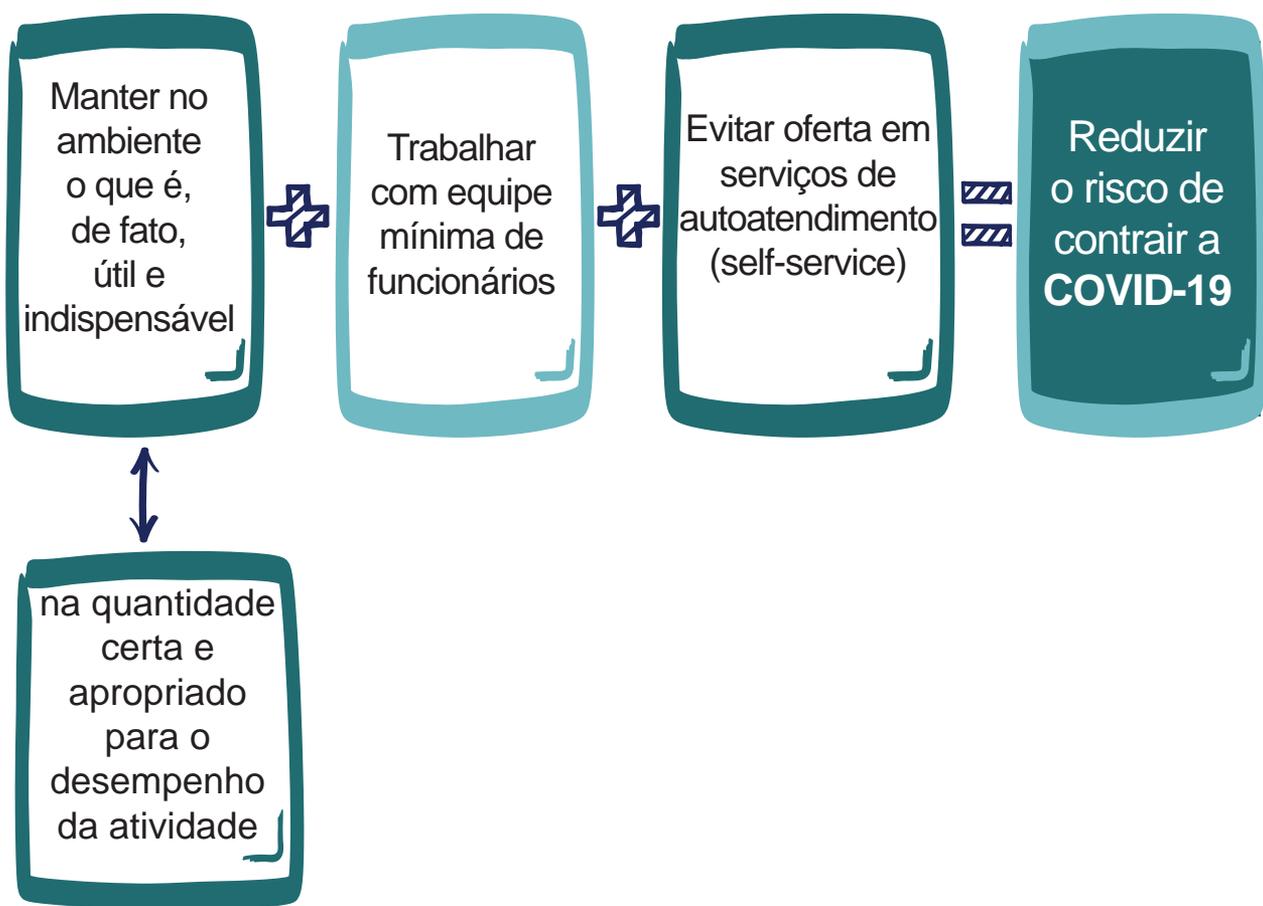
A ferramenta 5S surgiu no Japão e fundamenta-se na prática de cinco sentidos que no idioma japonês iniciam com a letra S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke). A tradução brasileira dessas palavras abrange os significados senso de utilização, senso de organização, senso de limpeza, senso de saúde e senso de disciplina.

Utilizamos o modelo de adaptação dessa ferramenta que criamos desde 1999 (COELHO et al., 1999) baseado numa equação matemática que contempla uma soma de ações para alcançar os objetivos em cada um dos 5 sentidos, de acordo com o cenário que se pretende intervir. Com a finalidade de auxiliar no controle da COVID-19 e facilitar a implementação das normas técnicas da ANVISA, esse modelo foi direcionado para questões que se relacionam com a segurança das refeições, da equipe de colaboradores e dos clientes.

*As autoras*

# *Senso de Utilização: “O que fazer?”*

Considerar o que é **útil e indispensável** para servir refeições seguras em tempos de Pandemia



# Senso de Utilização: “O que fazer?”

Considerar o que é **útil e indispensável** para servir refeições seguras em tempos de Pandemia

Cada participante da equipe diariamente deve proteger a si, os demais membros da equipe e os clientes



Uso de EPI\*:  
Máscaras adequadas ajudam prevenir transmissão do vírus.  
Luvas (opcional) para manipular alimentos higienizados ou prontos para consumir



Retirar adornos e não usar unhas grandes e pintadas



Reduzir o risco de contrair a COVID-19

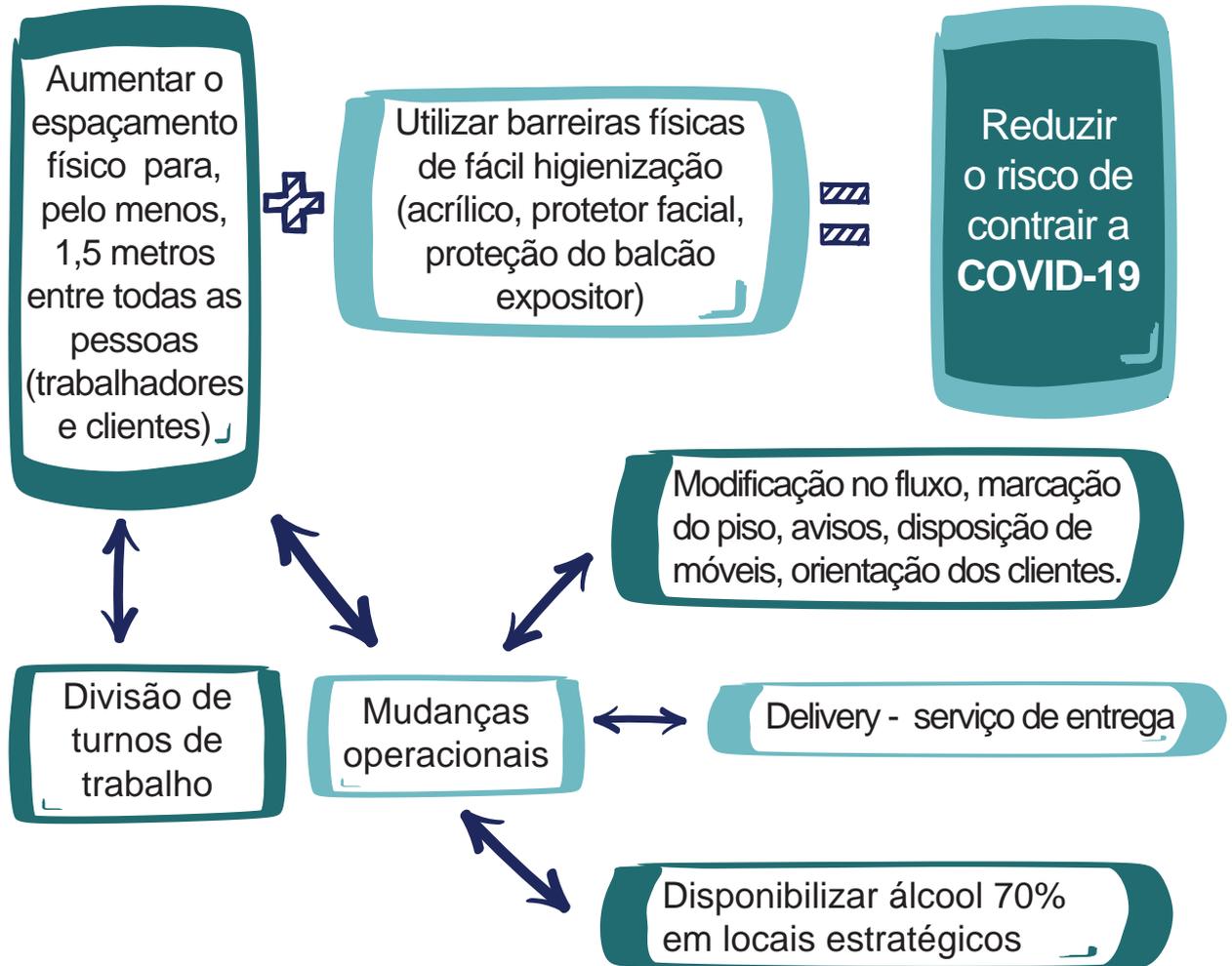


Estimular/reforçar o uso de máscaras pelos clientes

\* Equipamento de proteção individual

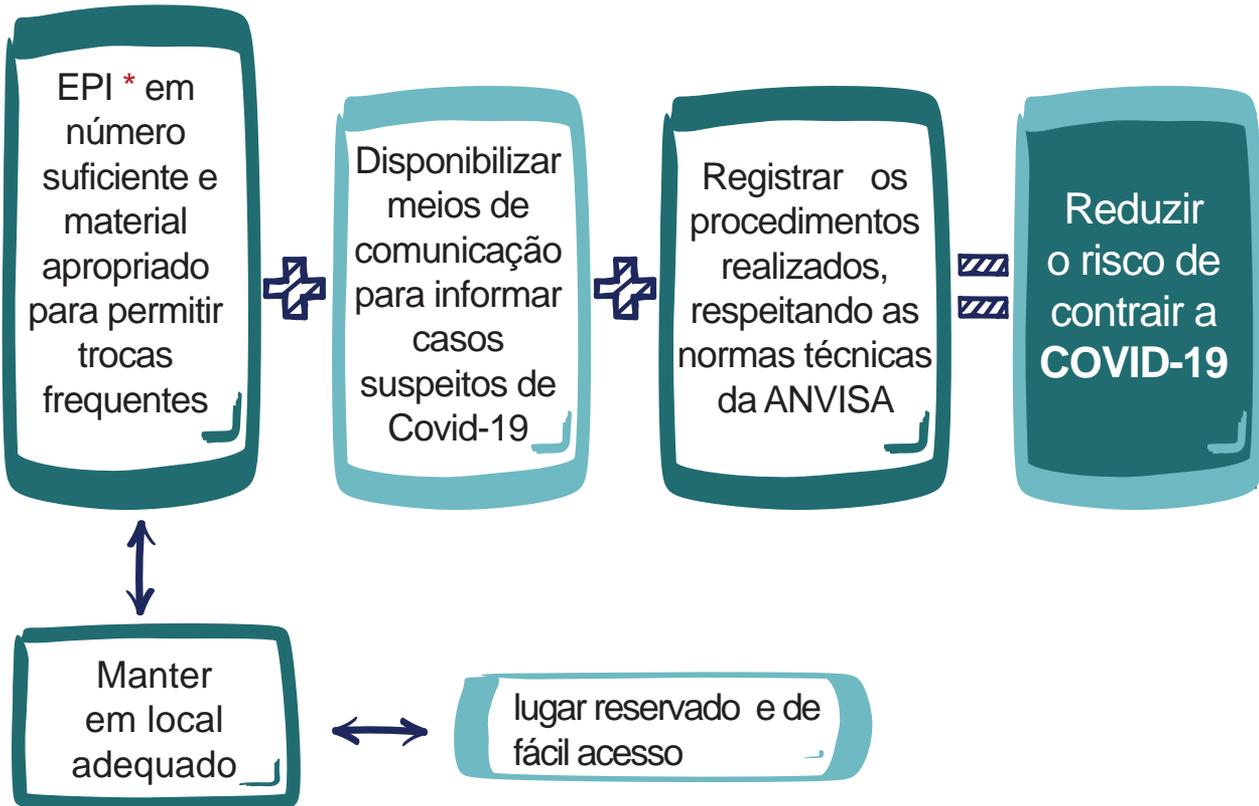
# Senso de Organização: “O que fazer?”

Considerar que tudo precisa estar no lugar adequado (**local reservado**)



# Senso de Organização: “O que fazer?”

Considerar que tudo precisa estar no lugar adequado (**local reservado**)



\* Equipamento de proteção individual

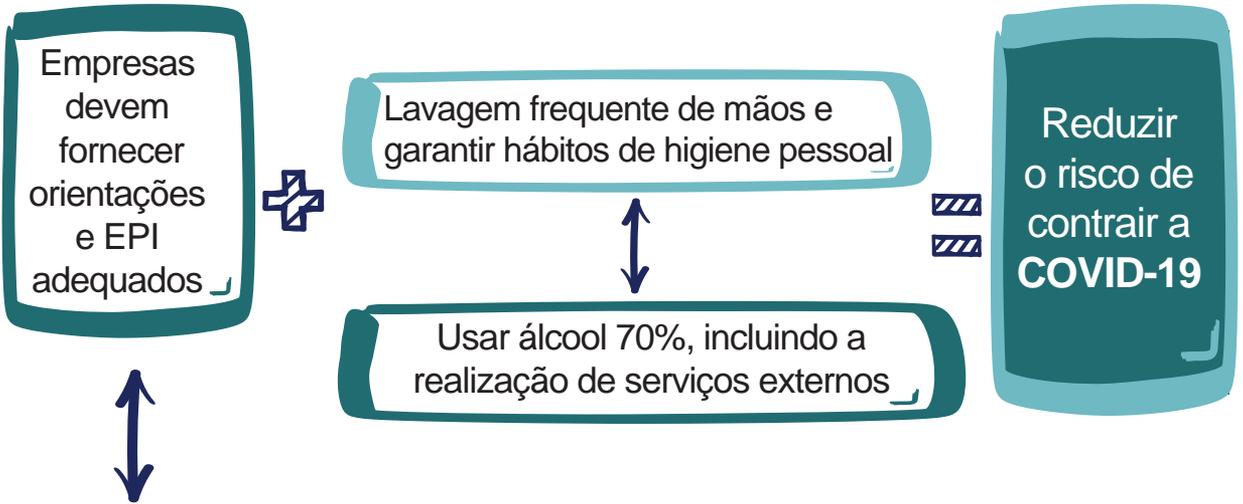
# *Senso de Limpeza: “O que fazer?”*

Considerar a manutenção da limpeza e das condições adequadas de uso e **intensificar a rotina** dos hábitos de higiene



# Senso de Limpeza: “O que fazer?”

Considerar a manutenção da limpeza e das condições adequadas de uso e **intensificar a rotina** dos hábitos de higiene



Realizar a **troca** frequente de máscara

Sempre que estiver úmida ou suja

Quando apresentar desgastes como: furo e rasgo

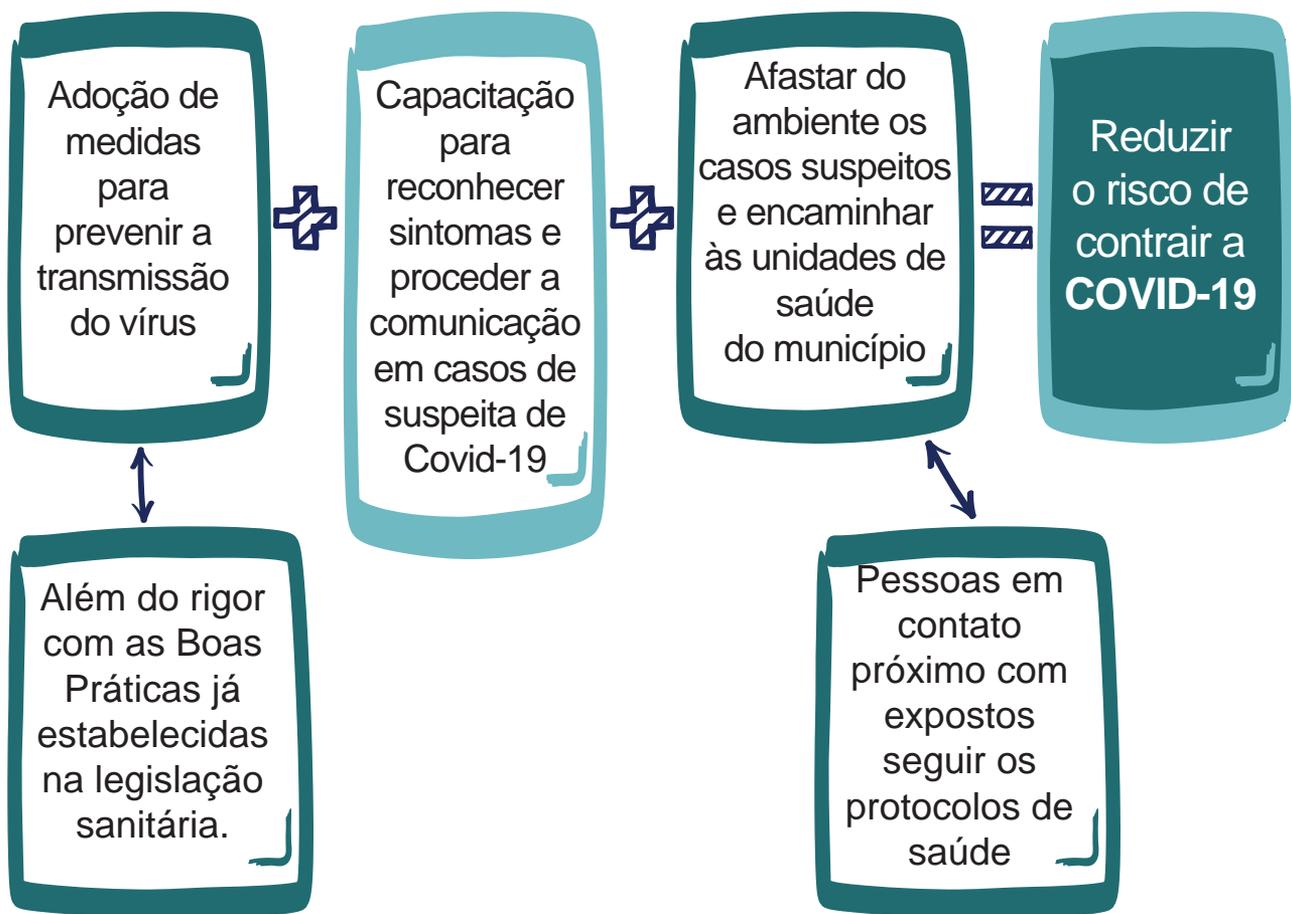
Realizar o descarte adequado

Mãos: lavar corretamente antes de colocar e após retirar a máscara.



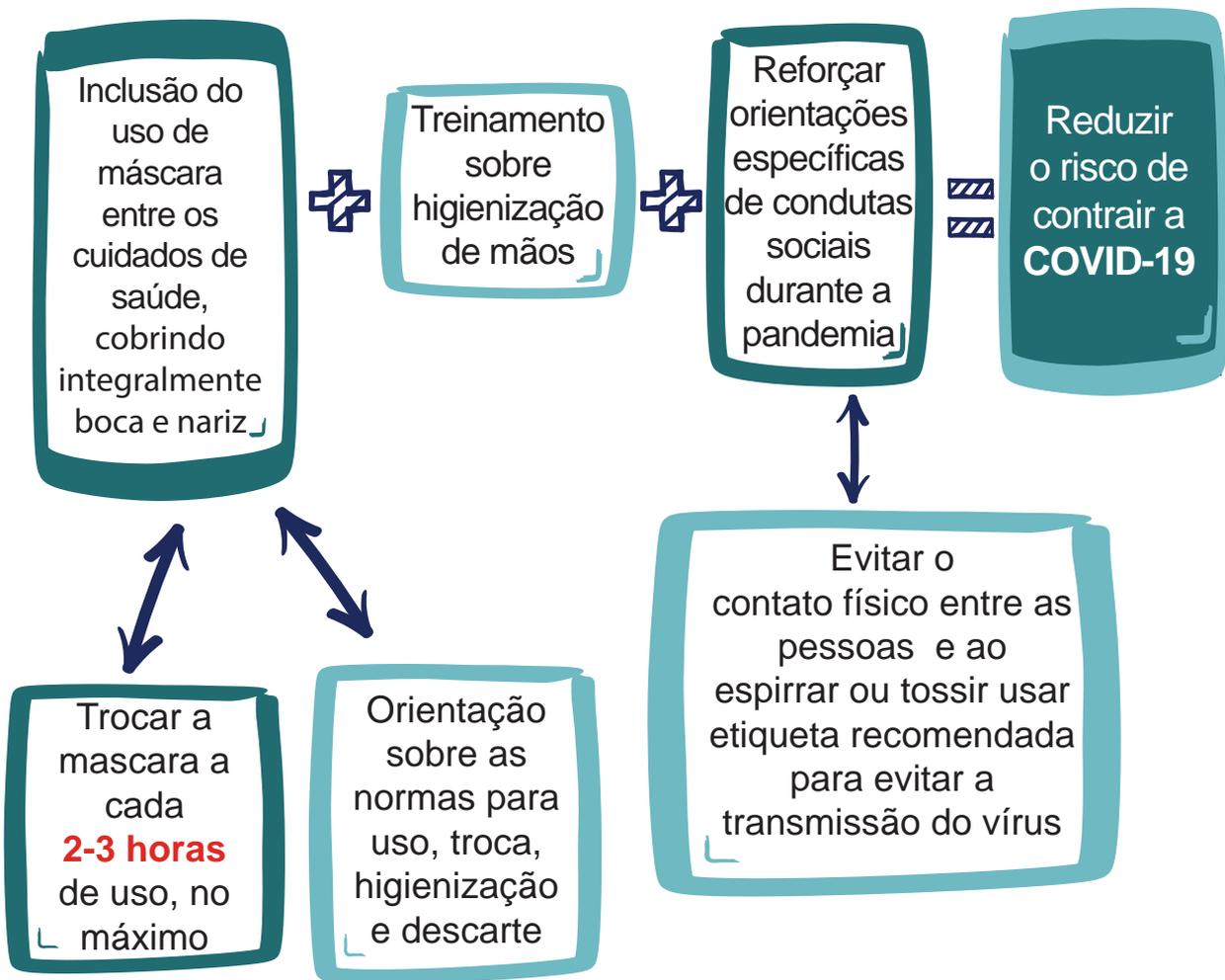
# Senso de Saúde: “O que fazer?”

Considerar que **transmissão do vírus** tem ocorrido de **pessoa a pessoa**, por meio de superfícies e objetos contaminados, ou por gotículas expelidas pela boca e nariz, tosse e espirro de pessoas infectadas



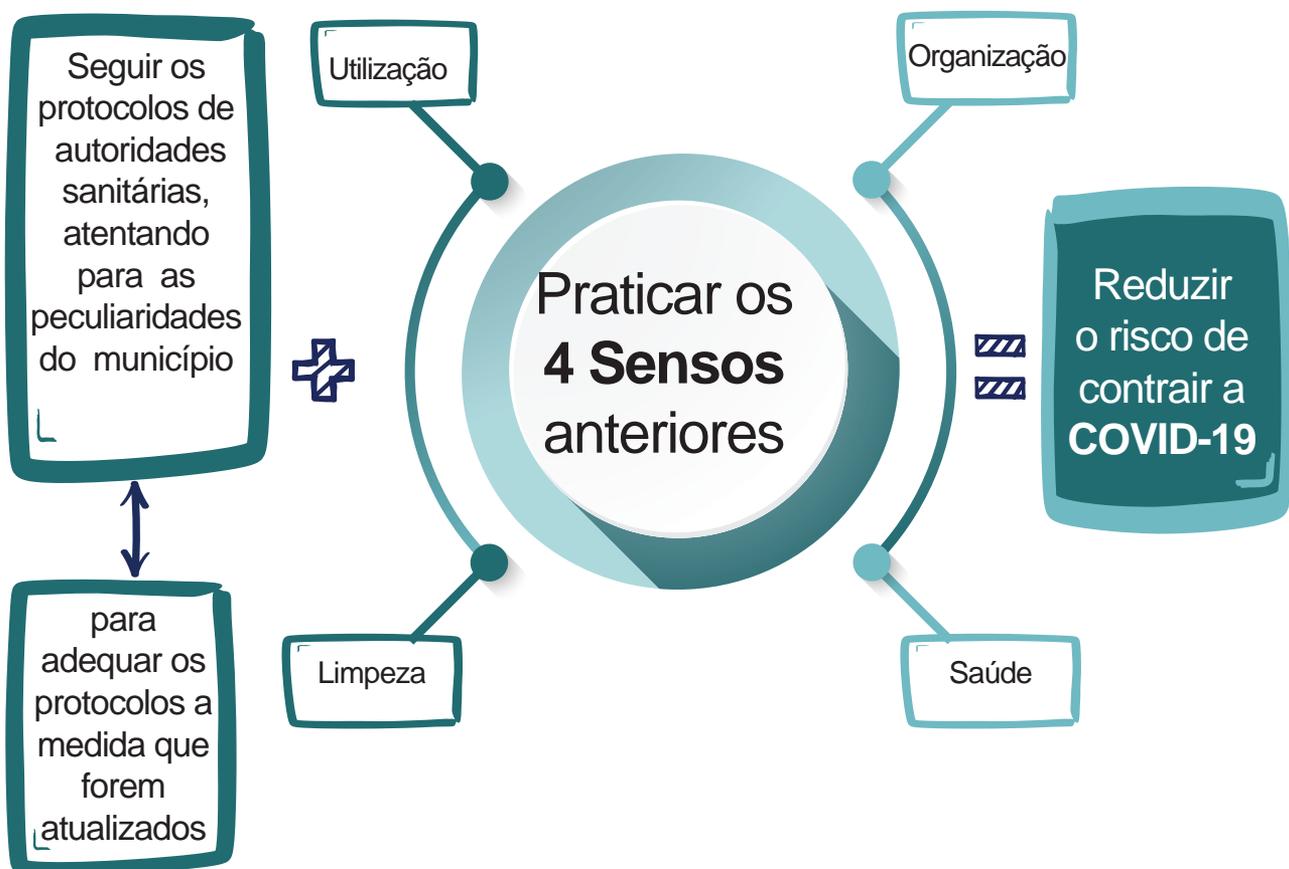
# Senso de Saúde: “O que fazer?”

Considerar que **transmissão do vírus** tem ocorrido de **pessoa a pessoa**, por meio de superfícies e objetos contaminados, ou por gotículas expelidas pela boca e nariz, tosse e espirro de pessoas infectadas



# *Senso de Disciplina: “O que fazer?”*

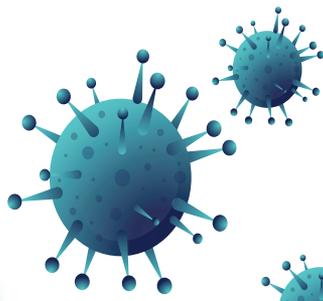
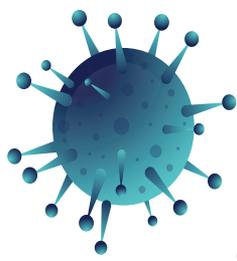
Considerar que em **tempos de pandemia** a disciplina em respeito as normas constituem responsabilidade social



# *Considerações Finais*

O somatório de ações visualizado nesse formato de equação facilita a identificação e a assimilação de informações essenciais para usar os cinco sentidos (5S) no controle da Covid-19 em unidades de alimentação e nutrição.

A atenção às notas técnicas instituídas pela ANVISA na abordagem desse modelo direciona para a responsabilidade dos profissionais na supervisão das medidas e o compromisso de todos com as ações propostas para o bem comum, dado que a responsabilidade é coletiva e que o momento exige um esforço conjunto para que possamos preservar vidas.



# Referências

BRASIL. GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Nota Técnica 47/2020. Dispõe sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/310json-file-1>

BRASIL. GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Nota Técnica 48/2020. Dispõe sobre produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em:

[https://nota\\_tecnica\\_n\\_\\_48\\_\\_\\_boas\\_praticas\\_e\\_covid\\_19\\_\\_revisao\\_final.pdf](https://nota_tecnica_n__48___boas_praticas_e_covid_19__revisao_final.pdf)

BRASIL. GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Nota Técnica 49/2020. Dispõe sobre complementação da Nota Técnica nº 47/2020. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-linha-do-tempo/7159json-file-1>

COELHO, AIM; CAMPOS, MTFS; SILVA, RR; MACEDO, DS; LIMA, LS; SILVA, DF. Programa 5S's adaptado ao gerenciamento da alimentação escolar no contexto da descentralização. *Revista de Nutrição*, v.12, n. 3, p. 289-302, 1999.

Recursos gráficos e ilustração do coronavírus (2020). Disponível em: <https://br.freepik.com/harryarts>. Acesso em: 09 dez. 2020. [licença de acesso do diagramador].

