



CONSELHO FEDERAL  
DE **NUTRICIONISTAS**

**RECOMENDAÇÕES DO CFN – BOAS PRÁTICAS PARA ATUAÇÃO DO  
NUTRICIONISTA E DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
DURANTE A PANDEMIA DE CORONAVÍRUS**

**GESTÃO CFN 2018/2021**

Brasília – 18 de março de 2020.

## BOAS PRÁTICAS PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DURANTE A PANDEMIA DE CORONAVÍRUS

Em 16 de março de 2020, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) divulgou [NOTA OFICIAL](#) (ANEXO) com recomendações à população, para nutricionistas e para governantes sobre o coronavírus (COVID-19).

No presente documento, o CFN complementa tais recomendações ao orientar os profissionais sobre boas práticas para sua atuação durante o período de pandemia.

O conjunto de recomendações apresentadas a seguir tem como objetivos proteger a saúde e segurança dos Nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética (TND) e da população em geral e, ao mesmo tempo, zelar pela excelência da assistência nutricional e dietoterápica prestada pela categoria à sociedade brasileira.

### MANTENHA-SE ATUALIZADO SOBRE A PANDEMIA

É importante que Nutricionistas e TND mantenham-se atualizados por meio de fontes de informação confiáveis, utilizando-as para dirimir dúvidas e desmistificar *fake news*.

Neste sentido, CFN destaca as seguintes fontes para consulta frequente:

- boletins epidemiológicos e orientações do Ministério da Saúde  
<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>;
- portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
<http://portal.anvisa.gov.br>;
- Fundação Oswaldo Cruz  
<https://portal.fiocruz.br/coronavirus>;
- Organização Mundial de Saúde  
<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>;
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC)  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>.

<p style="text-align: center;"><b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b> <b>NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO</b> <b>NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA / ATENÇÃO BÁSICA</b></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **ATENDIMENTO NÃO PRESENCIAL EM NUTRIÇÃO (ON LINE)**

Em atenção às consequências do isolamento social exigido como medida preventiva ao coronavírus, o CFN deliberou por autorizar excepcionalmente, até 31 de agosto de 2020, a assistência nutricional exclusivamente por meio não presencial, incluindo consultas de avaliação e diagnóstico nutricional.

Os Nutricionistas devem levar em conta as limitações impostas pela ausência da avaliação e contato físicos com o cliente/paciente/usuário, prezar pela qualidade do cuidado nutricional e manter registro em prontuário das consultas realizadas de forma não presencial (Resoluções CFN nº 594/2017 e 600/2018).

Caso o profissional opte por realizar a avaliação ou reavaliação nutricional na modalidade não presencial, devem ser consideradas e informadas ao cliente/paciente/usuário as possibilidades e limitações da sua realização por dados referidos, cuja fragilidade foi admitida, em caráter excepcional, dadas as circunstâncias de isolamento social.

### **ATENDIMENTO PRESENCIAL EM NUTRIÇÃO**

Recomenda-se a imediata suspensão de todos os atendimentos que possam ser suspensos sem prejuízo à evolução do cliente/paciente/usuário.

O nutricionista deve avaliar a necessidade de manutenção dos atendimentos presenciais, durante a pandemia, seja em consultório ou em domicílio, que poderão ser realizadas até que as autoridades sanitárias restrinjam a livre circulação.

A suspensão dos atendimentos deve ser rigorosamente observada, especialmente, nas populações entendidas como de risco (idosos, doentes com patologias crônicas entre outros largamente citados pela ciência bem como aqueles que o profissional responsável entenda seguro suspender os atendimentos).

Nos estabelecimentos de saúde, os Nutricionistas e Técnicos em Nutrição em Dietética devem priorizar rotinas e ações estratégicas neste momento, em coordenação com equipes multiprofissionais e gestores.

No caso de continuidade das atividades presenciais, os profissionais devem atender e orientar os clientes/pacientes/usuários a também seguirem às recomendações das autoridades sanitárias quanto à proteção individual e às possibilidades de quarentena, resguardo e isolamento.

A seguir, são apresentadas recomendações de boas práticas para atuação do Nutricionista e do TND na área de nutrição clínica durante a pandemia de coronavírus.

## **ANTES DA CONSULTA**

Recomenda-se a realização de contato com o paciente/cliente/usuário antes da consulta para confirmação do atendimento e, no caso de a pessoa estar com febre e sintomas respiratórios, desmarcar a consulta e orientar a adoção de cuidados indicados pelas autoridades sanitárias (repouso, solicitação de diagnóstico domiciliar ou busca por atendimento, entre outros, conforme o caso). Ademais, orienta-se os profissionais a:

- reorganizar a agenda de atendimentos para minimizar o contato entre os clientes/pacientes/usuários que aguardam em sala de espera ou ambientes afins;
- adequar o local de atendimento, quando possível, para que ocorra preferencialmente em locais ventilados, não fechados, e que permita a distância de um a dois metros entre pessoas;
- exigir uso de máscaras cirúrgicas caso algum paciente ou acompanhante apresente tosse ou outro sintoma respiratório sem presença de febre;
- disponibilizar, na sala de espera e consultório, álcool em gel a 70% e fixar cartazes educativos com informações sobre a adequada higiene das mãos, uso de equipamento de proteção individual, etiqueta da tosse e higiene respiratória (cobrir boca ou nariz quando tossir ou espirrar com a parte interna do cotovelo e, quando do uso de lenços, estes deverão ser descartados em lixo apropriado e as mãos deverão ser lavadas) e outras medidas de precaução, tais como: evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas.

## **ATENDIMENTO DOMICILIAR (HOME CARE)**

Nos casos onde os atendimentos necessitem ser mantidos, o profissional deve adotar todas as boas práticas indicadas, quando aplicáveis, evitando ao máximo a exposição cruzada de pacientes tidos como de risco.

## **HÁBITOS SOCIAIS**

É recomendável que se abra mão, na prática clínica, de hábitos sociais como apertos de mão, abraços e beijos no rosto.

Cuidado também deve ser observado com o manuseio de documentos apresentados pelos pacientes, cujo contato deve ser evitado sempre que possível.

Recomenda-se que, educadamente e desde o início, se alerte o cliente/paciente/usuário sobre a necessidade de restrição também deste tipo de cumprimento.

## **HIGIENE DE MÃOS**

Realizar higiene frequente das mãos, especialmente antes e depois do contato com cada paciente. A higiene inclui a adequada limpeza com água e sabão ou com álcool em gel a 70%, se não houver sujidades aparentes. Secar as mãos com papel toalha.

## **USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

Caso esteja atuando em estabelecimento de saúde, observe os protocolos internos de controle de infecção hospitalar. Se atendendo em consultório, em localidade sem isolamento social vigente pelas autoridades sanitárias, e esteja observando as demais precauções indicadas, avalie a necessidade do uso de máscara cirúrgica. Neste caso, orienta-se também a adoção das boas práticas como a troca das máscaras a cada atendimento e seu descarte antes de sair do consultório.

Deve-se ter atenção também para a importância do uso de jaleco longo. O objetivo principal do uso destes EPI é prevenir o contato de agentes contaminantes com a pele e com as vestimentas pessoais. O jaleco deve ser individual, de uso exclusivo na prática clínica, utilizado somente durante o atendimento e fechado. Pode ser descartável ou deve ser higienizado diariamente, incluindo imersão em solução clorada.

Cabe ampliar o uso de EPI's (touca, óculos de proteção, protetores faciais, entre outros) sempre que se julgar necessário e oportuno para manutenção da segurança do profissional e do cliente/paciente/usuário.

## **ESTERILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E INSTRUMENTOS**

Segundo a Organização Mundial da Saúde, o coronavírus pode sobreviver em superfícies por 2 a 9 dias. Caso esteja atuando em estabelecimento de saúde, observe os protocolos internos. Em algumas unidades estão sendo priorizados o uso de dados de prontuários para minimizar o contato físico com pacientes.

Instrumentos de trabalho, como fitas métricas e audiômetros, devem ser sanitizados com álcool a 70% entre cada atendimento. Observe a realização de limpeza e desinfecção rigorosa de bancadas, cadeiras, maçanetas, banheiros e demais superfícies com solução clorada (hipoclorito de sódio a 1%).

## ALIMENTAÇÃO COLETIVA

### SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O nutricionista, junto à equipe responsável, deve analisar cautelosamente o cenário local para entender a gravidade do problema e avaliar a necessidade de manutenção ou adequação do serviço de alimentação e nutrição durante a pandemia (possíveis soluções alternativas para reduzir aglomerações: marmitas, turnos divididos, etc.).

Deve-se ter em conta que, para seguir operando, o serviço necessita de responsável técnico e equipes técnica e operacional.

Por outro lado, ressalta-se a indispensabilidade de se garantir o acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e saudável para a população, especialmente quando em situação de vulnerabilidade social.

### CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

Seguindo o procedimento padrão de controle de saúde dos colaboradores, certifique-se da condição de saúde dos manipuladores e entregadores.

Aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como habitualmente, devem ser afastados do serviço.

Neste momento, especial atenção e orientação deve ser dada quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios, pois os colaboradores devem ser imediatamente afastados da unidade;

### HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Realize e oriente a higiene frequente das mãos, que inclui a adequada limpeza com água e sabão (secar as mãos com papel toalha) ou com álcool em gel a 70%, se não houver sujidades aparentes.

Disponha quantidades suficientes de sistemas de higienização de mãos: água, sabão bactericida, papel para secagem e lixeira com pedal para descarte.

Disponibilize, em todas as dependências do estabelecimento, recursos de comunicação visual específicos, como cartazes educativos, com informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória (cobrir boca ou nariz quando tossir ou espirrar com a parte interna do cotovelo e, quando do uso de lenços, estes deverão ser descartados em lixo apropriado e as mãos deverão ser lavadas) e outras medidas de prevenção recomendadas pelo Ministério da Saúde.

É recomendável que um colaborador seja encarregado de monitorar o cumprimento de rotina de higienização das mãos pelos usuários/clientes ao acessar a unidade.

## **EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

A utilização de máscaras no dia a dia não é recomendada, pois usada indevidamente, pode facilitar a permanência de vírus e bactérias. Utilize e oriente o uso de máscaras descartáveis apenas quando em contato com pessoas supostamente contaminadas – logo, exija o uso de máscaras cirúrgicas caso algum usuário/cliente apresente tosse ou outro sintoma respiratório mesmo sem a presença de febre.

Utilize jaleco longo. O objetivo principal do uso deste EPI é prevenir o contato de agentes contaminantes com a pele e com as vestimentas pessoais. O jaleco deve ser individual, de uso exclusivo no serviço e deve ser higienizado diariamente, incluindo imersão em solução clorada. As roupas, adornos e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

Oriente os funcionários quanto a correta utilização de luvas descartáveis na distribuição. Quando utilizada, as luvas devem ser trocadas a cada mudança de procedimento.

Recomende a utilização de luvas de proteção para recebimento de utensílios usados, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies.

## **HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL**

Adeque o local do serviço, quando possível, para que ocorra em locais ventilados (boa circulação e renovação de ar), não fechados, e que permita a distância de dois metros entre pessoas. Se necessário, reduza o número de mesas do estabelecimento.

O vírus pode atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas das portas, balcões, mesas e outras superfícies por meio de gotículas de saliva e secreções corporais de pessoa infectada. Portanto, todos os utensílios e equipamentos do serviço devem ser higienizados e sanitizados com álcool a 70% ou solução clorada antes do início da distribuição, a cada turno e sempre que necessário. Observe a realização de limpeza e desinfecção frequente de bancadas, cadeiras, maçanetas, banheiros e demais superfícies com solução clorada (hipoclorito de sódio a 1%).

Oriente a utilização de utensílios de limpeza (baldes, panos, buchas, vassouras, etc.) específicos e destacados para os sanitários e vestiários.

Retire das mesas das refeições objetos que possam ser potenciais veículos de contaminação, como jogos americanos, displays de propaganda, porta-guardanapos, galheteiros, ornamentos, entre outros.

## **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

No momento, não se conhece evidências que sugiram que os coronavírus possam ser transmitidos por alimentos. No entanto, é sempre importante seguir as boas práticas de manipulação e processamento de alimentos estabelecidas pelas autoridades sanitárias, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados, especialmente:

- higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho/entregar mercador, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que necessário;
- não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base;
- evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;
- o tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
- antes de iniciar a preparação dos alimentos, proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes;
- o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do usuário/cliente e de outras fontes.

Realize orientação/capacitação específica dos funcionários quanto a pandemia e necessidade de maior atenção às boas práticas e maior frequência de higienização das mãos e áreas comuns, como sala de refeições, banheiros e vestiários. Se necessário, aumente a supervisão das atividades.

Aumente o monitoramento dos procedimentos de controle de qualidade dos alimentos, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.



## ANEXO

### NOTA PÚBLICA DO CFN SOBRE CORONAVÍRUS 16/03/2020.

A **Organização Mundial da Saúde (OMS)** classificou o surto do novo coronavírus (SARS-CoV-2) como pandemia. O vírus, causador da doença COVID-19, colocou em estado de atenção a população brasileira, que agora busca orientações sobre como se prevenir e se comportar. Neste momento, o **Conselho Federal de Nutricionistas** recorda o alerta do Guia Alimentar para a População Brasileira, de que “há muitas informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Neste sentido, também é motivo de preocupação informações que circulam nas redes sociais (cards, áudios e vídeos) com orientações sobre supostas terapias milagrosas no campo da nutrição. Alimentos, superalimentos, shots, sucos e até soroterapias por infusão endovenosa de nutrientes (vitaminas, minerais, aminoácidos, antioxidantes e outros nutrientes e compostos) estão sendo alardeadas como capazes de prevenir ou combater o coronavírus por meio do fortalecimento do sistema imunológico.

Entretanto, o Conselho Federal de Nutricionistas informa que **NÃO EXISTEM PROTOCOLOS TÉCNICOS NEM EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS QUE SUSTENTEM ALEGAÇÕES MILAGROSAS**. Certamente, uma alimentação rica em micronutrientes (minerais e vitaminas) associada a substâncias bioativas (não nutrientes) presentes em alimentos que possuem atividade de redução do risco de doenças, se utilizados de forma habitual, e podem condicionar um sistema imunológico mais eficiente, com menor risco de doenças. Entretanto, é importante ter consciência que tais hábitos não nos eximem da responsabilidade de adotar as medidas preventivas recomendadas.

A alimentação saudável depende de uma diversidade alimentar, não de supostos superalimentos isolados, e deve ser adequada a cada indivíduo conforme assistência prestada pelo Nutricionista. A prescrição dietética envolve o plano alimentar, deve ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, que consiste na identificação e determinação do estado nutricional do paciente, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado e presencial.

**Neste sentido, o CFN destaca as seguintes recomendações.**

**À população em geral:** 1) adotem rigorosamente as medidas preventivas e protetivas ao coronavírus indicadas pelo Ministério da Saúde, 2) que fujam de promessas milagrosas envolvendo alimentos e terapias nutricionais, 3) que acessem informações sobre alimentação de fontes confiáveis, 4) que conheçam o Guia Alimentar para a População Brasileira e, 5) se desejarem orientação nutricional, que procurem um Nutricionista;

**Aos nutricionistas,** nos termos do Código de Ética e Conduta do Nutricionista: 1) que analisem criticamente questões técnico-científicas e metodológicas de práticas, pesquisas e protocolos divulgados, 2) que se mantenham atualizados e 3) que observem que é nosso dever, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação, ter como objetivo principal

a promoção da saúde e a educação alimentar e nutricional, de forma crítica e contextualizada e com respaldo técnico-científico; e

**Aos governantes:** que fortaleçam políticas de segurança alimentar e nutricional destinadas a garantir a alimentação adequada e saudável da população, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social, neste momento em que medidas de isolamento social podem comprometer a renda familiar e, portanto, restringir o acesso a alimentos de qualidade em quantidade suficiente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Assim, o CFN cumpre, mais uma vez, o seu papel em servir à população e orientar a categoria.