

GESTÃO CFN 2018/2021

RECOMENDAÇÕES DO CFN
BOAS PRÁTICAS PARA A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E
DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DURANTE
A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

3ª EDIÇÃO REVISADA E AMPLIADA

BOAS PRÁTICAS PARA A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

Brasília, 20 de março de 2020.

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, visto as atualizações sobre o tema e a publicação da Resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020, o CFN complementa e retifica tais recomendações ao apresentar boas práticas para a atuação do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) durante o período de pandemia.

O conjunto de recomendações apresentadas a seguir tem como objetivos proteger a saúde dos profissionais da área e da população em geral, estabelecer condições de trabalho para os envolvidos nas atividades essenciais voltadas para o enfrentamento da pandemia, contribuir para as medidas de segurança que vêm sendo determinadas pelas autoridades sanitárias e zelar pela excelência da assistência nutricional e dietoterápica prestada pela categoria à sociedade brasileira.

A presente publicação está na sua terceira edição porque é uma construção coletiva e dinâmica, fruto da sistematização da preocupação e da responsabilidade social de Nutricionistas das diversas áreas de atuação e dos quatro cantos do Brasil.

Agradecemos os posicionamentos de órgãos oficiais, brasileiros e internacionais, e de conselhos de outras profissões que nos inspiraram.

Mas, principalmente, agradecemos as críticas e sugestões recebidas, que gradualmente colaboraram com a construção deste documento. Nele, os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas reuniram subsídios com o intuito de promover apoio técnico, proteger e valorizar todos os nutricionistas e TNDs que seguem atuando em benefício da sociedade neste momento tão sério para nossa saúde.

MANTENHA-SE ATUALIZADO SOBRE A PANDEMIA

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

Neste sentido, o CFN destaca as seguintes fontes oficiais para consulta frequente pelos profissionais:

- 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>;
- Organização Pan-Americana da Saúde
<https://www.paho.org/bra/covid19>;
- *Centers for Disease Control and Prevention (CDC)*
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA – ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

ORIENTAÇÕES GERAIS

Em atenção às consequências do distanciamento social exigido como medida preventiva ao coronavírus e frente à necessidade da continuidade da prestação da assistência nutricional pelos nutricionistas, o CFN deliberou (Resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020) 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 analisar cautelosamente o cenário e os normativos locais para entender a gravidade do problema e considerar as importantes limitações impostas pela ausência da avaliação e contato físicos com o cliente/paciente/usuário para avaliar a melhor modalidade de atendimento para a adequada assistência nutricional.

ATENDIMENTO NÃO PRESENCIAL EM NUTRIÇÃO (ON-LINE)

Caso o profissional opte por realizar a avaliação ou reavaliação nutricional na modalidade não presencial, ele deve: reconhecer e informar ao cliente/paciente/usuário as possibilidades, limitações e riscos da sua realização por dados referidos, cuja fragilidade foi admitida, em caráter excepcional, dadas as circunstâncias de distanciamento social impostas.

Art. 19. É dever do nutricionista manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais (Resolução CFN nº 599/2018).

O profissional deve prezar pela qualidade do cuidado nutricional, que compreende a avaliação, diagnóstico, intervenção, acompanhamento dos resultados e reavaliações, e atender outras normas legais e regulamentares aplicáveis e os demais dispositivos do [Código de Ética e de Conduta do Nutricionista \(CECN\)](#), dentre os quais destacamos:

Art. 21. É dever do nutricionista identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas de sua respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.

Art. 37. É dever do nutricionista considerar as condições alimentares, nutricionais, de saúde e de vida dos indivíduos ou coletividades na tomada de decisões das condutas profissionais.

Art. 38. É dever do nutricionista adequar condutas e práticas profissionais às necessidades dos indivíduos, coletividades e serviços visando à promoção da saúde, não cedendo a apelos de modismos, a pressões mercadológicas ou midiáticas e a interesses financeiros para si ou terceiros.

Art. 56. É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos. (Resolução CFN nº 599/2018).

Ressalta-se, ainda, o dever profissional de manter registro em prontuário também das consultas realizadas de forma não presencial, em atenção aos protocolos clínicos e Resoluções CFN nº 594/2017 e 600/2018.

No caso de atendimento não presencial vinculado a instituições, como hospitais, clínicas, instituições de longa permanência de idosos e convênios, deve-se respeitar critérios internos para operacionalização e registro de consultas por esta modalidade, conforme Plano de Contingência ao Coronavírus da entidade, e em acordo com a equipe multiprofissional.

ATENDIMENTO PRESENCIAL EM NUTRIÇÃO

Recomenda-se a imediata suspensão de todos os atendimentos presenciais que possam ser adiados sem prejuízos importantes à evolução do cliente/paciente/usuário.

A suspensão dos atendimentos deve ser rigorosamente observada, especialmente, nas populações entendidas como de risco (idosos, doentes com patologias crônicas, entre outros largamente citados pelas autoridades sanitárias ou cujo profissional responsável entenda ser seguro suspender os atendimentos).

Neste sentido, o nutricionista deve avaliar a necessidade de manutenção dos atendimentos presenciais em consultório ou em domicílio, que só poderão ser realizadas até que as autoridades sanitárias restrinjam a livre circulação.

Em Unidades Básicas de Saúde, recomenda-se que sejam suspensas consultas eletivas e atividades em grupos, em acordo com a chefia e em consonância com o plano local de contingência ao coronavírus.

Nos estabelecimentos de saúde, os Nutricionistas e os TNDs 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 as recomendações das autoridades sanitárias quanto à proteção individual e às possibilidades de quarentena, resguardo e isolamento, requisitando formalmente aos gestores o fornecimento contínuo dos recursos necessários.

A seguir, são apresentadas considerações específicas e 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; e
- 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.

AMBIENTE HOSPITALAR

Para a segurança dos pacientes e dos profissionais, a critério das unidades e em acordo com a equipe multiprofissional, é recomendável que seja evitado o contato físico do Nutricionista e do TND com os pacientes, especialmente aqueles suspeitos ou confirmados com coronavírus.

Tal recomendação se estende à atuação do Nutricionista em Equipe Multiprofissional em Terapia Nutricional (EMTN) e deve ser observada de maneira ainda mais rigorosa em se tratando de Unidades de Terapia Intensiva (UTI).

Para avaliação, acompanhamento e evolução dos pacientes, o nutricionista pode valer-se de dados secundários de prontuário, de contato telefônico com o paciente e do intermédio de membros da equipe multiprofissional que já estejam em contato direto com esses pacientes.

A adoção de atendimento na modalidade não presencial (*home office*) depende do Plano de Contingência ao Coronavírus da instituição e, portanto, deve estar em acordo com a equipe multiprofissional e respeitar critérios internos de operacionalização, incluindo critérios de acesso, registro e segurança de prontuários. Se adotada na instituição a modalidade não presencial de assistência (*home office*), considerar a possibilidade dessa prática para parte da equipe, em escala de revezamento, como forma de preservar os profissionais.

Por fim, é importante ter atenção também sobre os procedimentos desempenhados por copeiros e auxiliares que entram em contato com pacientes, para a segurança dos pacientes e desses profissionais.

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.

O 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 DAS MÃOS

Realizar higiene frequente das mãos, especialmente antes e depois do contato com cada paciente. A higiene inclui a adequada limpeza com água e sabonete líquido (se possível, sabonete líquido antisséptico) ou com álcool em gel a 70%, se não houver sujidades aparentes. Deve-se secar as mãos com papel toalha.

ESTERILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E INSTRUMENTOS

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

Instrumentos de trabalho, como fitas métricas e adipômetros, 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%).

USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) NA CLÍNICA

Caso esteja atuando em estabelecimento de saúde, observe os protocolos internos de controle de infecção hospitalar. Se atendendo em consultório, em localidade sem distanciamento 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 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 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 EPIs (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.

O Nutricionista e o TND devem recusar-se a desempenhar suas funções em instituições que não forneçam (EPIs), visto o risco para os clientes/pacientes/usuários, para outros profissionais e para si, e deve denunciar este fato aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua jurisdição, nos termos do CECN.

Art. 10. É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.

Art. 17. É dever do nutricionista primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades, comunicando oficialmente aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição. (Resolução CFN nº 599/2018).

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O nutricionista deve analisar cautelosamente, junto à equipe, 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 são: ampliar horário de atendimento; definir horário exclusivo para grupos de risco; fracionar os clientes em turnos; substituir o fornecimento de refeições por entrega de cestas de alimentos ou marmitas, adotando estratégias para evitar filas; substituir o autosserviço/bufê por prato feito/marmitas ou, no mínimo, evitar o manuseio livre dos talheres de servir (uso de luvas ou papel toalha pelos clientes); etc.

Deve-se considerar 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 assegurar o aporte financeiro para uma alimentação adequada e saudável para a população, especialmente quando em situação de vulnerabilidade social e econômica.

Portanto, as recomendações supracitadas incluem a preocupação do Conselho, ao mesmo tempo, com Unidades de Alimentação e Nutrição e com Programas e Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP), restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos, entre outros.

Tais recomendações se justificam pela necessidade de enfrentamento à pandemia de coronavírus e, em paralelo, de atenção aos impactos que as medidas de isolamento e de distanciamento social terão sobre a renda familiar da população vulnerável, restringindo seu acesso a alimentos de qualidade em quantidade suficiente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

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, o que exige que os colaboradores devam ser imediatamente afastados da unidade.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Realize e oriente a higiene frequente das mãos, que inclui a adequada limpeza com água e sabonete líquido (se possível, sabonete líquido antisséptico) e secar as mãos com papel toalha ou uso de 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.

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 da 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.

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A utilização de máscaras no dia a dia não é recomendada, pois, se 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 à 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.

O Nutricionista e o TND devem recusar-se a desempenhar suas funções em instituições que não forneçam (EPIs), visto o risco para os clientes/usuários, para outros profissionais e para si, e deve denunciar este fato aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua jurisdição, nos termos do CECN.

Art. 10. É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.

Art. 17. É dever do nutricionista primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades, comunicando oficialmente aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição. (Resolução CFN nº 599/2018).

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 mercadoria, 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, semipreparados 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 à pandemia e à 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”.

NOTA PÚBLICA DO CFN SOBRE CORONAVÍRUS

Brasília, 16 de março de 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 presencial¹.

¹ Posteriormente à publicação desta Nota, o CFN revisou este tema e editou a Resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020, que autorizou, em caráter excepcional, até 31 de agosto de 2020, a assistência nutricional exclusivamente por meio não presencial, incluindo consultas de avaliação e diagnóstico nutricional.

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.