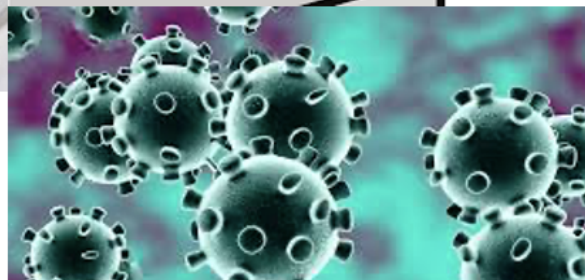


PREVENÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



INTRODUÇÃO

No dia 11 de março de 2020 a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou pandemia de COVID-19, relacionada ao novo coronavírus SARS-CoV-2.

Conforme a OMS, o novo coronavírus pode sobreviver por horas ou dias, dependendo da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, e precisa de um hospedeiro para se multiplicar. No entanto, é eliminado pela higiene e desinfecção das superfícies, pela lavagem das mãos, sendo sensíveis a temperaturas normalmente utilizadas na cocção de alimentos (70°C).

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20. Por isso, os estabelecimentos devem estar atentos às normas para evitar a disseminação do vírus entre os colaboradores.

O VÍRUS PODE SER TRANSMITIDO PELO ALIMENTO??



Não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.

O fortalecimento das Boas Práticas pode contribuir para diminuir a transmissão do vírus entre os colaboradores no ambiente de produção.

ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS

Duas notas técnicas (NT) publicadas pela Anvisa destacam medidas a serem adotadas por empresas de alimentos para evitar a disseminação do novo coronavírus entre os trabalhadores:

- NT 48/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos e

- NT 47/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscaras.



PREVENÇÃO DO COVID-19



A **lavagem** frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus.

As mãos devem ser lavadas com frequência e, principalmente, depois de:

tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas; manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário; e retornar dos intervalos.

Deve-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre a higienização das mãos, garantindo a presença de cartazes com orientação aos colaboradores.

A **secagem** das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos. Não é permitido o uso de toalhas de tecido.

As lixeiras não devem ter acionamento manual.

O **álcool gel** pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos, embora ele não seja uma exigência.

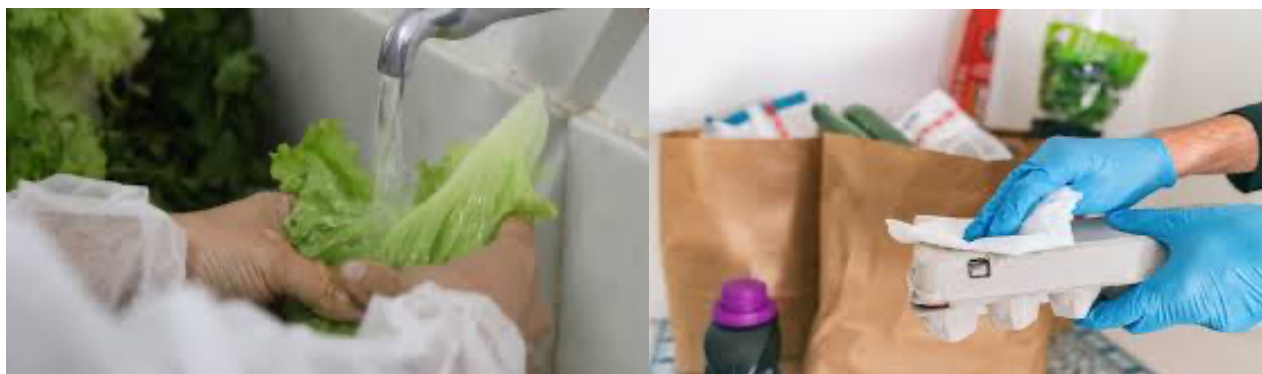
Recomenda-se o **distanciamento** de, pelo menos, 1 metro entre os colaboradores dentro das instalações de produção/processamento.

A empresa pode avaliar também a possibilidade de **aumentar os turnos de trabalho**, reduzindo o número de funcionários em cada um, reduzindo os riscos

de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

Sugere-se aperfeiçoar os procedimentos de **higienização de superfícies** em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos etc.

A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de **higienização das matérias primas** recebidas (lavagem e desinfecção das embalagens).



Recomenda-se atenção também a higienização dos transportes e a saúde e proteção dos colaboradores envolvidos nessa etapa.

Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho

podem auxiliar na redução do risco de transmissão do vírus, sendo o uso dos uniformes restrito ao ambiente de trabalho.

Deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da garantia de unhas curtas e sem esmalte.

Na área de manipulação de alimentos fica proibido: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar, utilizar celular ou outras práticas anti-higiênicas.

EPIs NO AMBIENTE DE TRABALHO



O uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos. Quando usados, os colaboradores devem ser treinados para o correto uso, de forma que esses EPIs não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19.

O uso de luvas descartáveis não é obrigatório. Ideal: frequente lavagem das mãos.

A avaliação da necessidade de máscaras deve ser feita caso a caso, não havendo obrigatoriedade em relação ao seu uso. O empregador deve garantir a troca frequente ou higienização (conforme o material adotado).

COLABORADORES COM COVID-19



Os colaboradores devem ser orientados a comunicar a empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com o COVID-19 ou sobre a ocorrência de caso confirmado em pessoa que coabita sua residência. Neste caso, devem ser afastados das atividades e adotadas as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.

Nota:

Mudanças sobre o assunto desta cartilha estão ocorrendo a todo momento.
As informações aqui contidas são referentes até a data de 16/06/2020.

REFERÊNCIAS

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 47/2020 – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e. Acesso em 13/06/2020.

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 48/2020 – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfd2437. Acesso em 13/06/2020.

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-transmitidopor-alimentos-/219201. Acessado em 13/06/2020.

ILUSTRAÇÕES

<https://g1.globo.com/am/amazonas/especial-publicitario/bemol/noticia/2020/05/08/coronavirus-descubra-como-fazer-corretamente-a-higienizacao-das-compras.ghtml>

<https://crfrs.org.br/noticias/covid-19--qual-o-melhor-produto-para-realizar-a-higienizacao-das-maos->

https://www.google.com/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fwww.olhardireto.com.br%2Fimgsite%2Fnoticias%2F6dpyuetdeayckmgbtcuj8rop.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.olhardireto.com.br%2Fnoticias%2Fexibir.asp%3Fid%3D468371%26edt%3D25%26noticia%3Dcrm-denuncia-falta-de-mascara-luva-e-outros-materiais-em-cuiaba%26edicao%3D1&tbid=xq83hgYivUxLRM&vet=12ahUKEwiU_uqpjP7pAhXOD7kGHU7WDM8QMygoegUIARDQAQ..i&docid=Q7DrJxlxvCUMwM&w=620&h=388&q=luvas%2C%20m%3%A1scaras%20covid%20tossir&ved=2ahUKEwiU_uqpjP7pAhXOD7kGHU7WDM8QMygoegUIARDQAQ

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.paho.org%2Fbra%2Fimages%2Fstories%2FGCC%2F covid19-folhainformativa-1000px-karina-zambrana3.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.paho.org%2Fbra%2Findex.php%3Foption%3Dcom_content%26view%3Darticle%26id%3D6101%3Acovid19%26Itemid%3D875&tbid=zhyTg607I4XcoM&vet=12ahUKEwjMjc6njf7pAhXLG7kGHTrOCmkQMygzegQIARAv..i&docid=vc4sgBqx4MBqPM&w=1000&h=666&q=0%20V%3%8DRUS%20PODE%20SER%20TRANSMITIDO%20%20PELO%20ALIMENTO&ved=2ahUKEwjMjc6njf7pAhXLG7kGHTrOCmkQMygzegQIARAv

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.prometalepis.com.br%2Fwp-content%2Fuploads%2F2018%2F01%2Fb3f2b29d9c0bae3b932b46fa7b73e3c7.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.prometalepis.com.br%2Fblog%2F41-a-importancia-dos-epis-na-cozinha-industrial%2F&tbid=peMWxrr1QUxJnM&vet=12ahUKEwiuyeWVj_7pAhX_MrkGHZGHXCXMMygOegUIARDJAQ..i&docid=5UUbMjHG8nA8wM&w=1500&h=998&q=manipulacao%20de%20alimentos%20mascara&ved=2ahUKEwiuyeWVj_7pAhX_MrkGHZGHXCXMMygOegUIARDJAQ

<https://www.google.com/imgres?imgurl=x-raw-image%3A%2F%2F%2Fff88fb8ce7b55b9d356149fdd5e1022c1ff2285c353814bdc1b9c5cc0aa8b5be&imgrefurl=https%3A%2F%2Fcentral3.to.gov.br%2Farquivo%2F326296%2F&tbid=nVu154z7iP8t>

uM&vet=12ahUKEwiek-_8j_7pAhXcCbkgGHad-
DS0QMyhIegQIARBa..i&docid=nxa46HLY8sCm5M&w=235&h=240&q=manipulacao%20de%20alimen
tos%20HIGIENE%20uniforme%20adorno&ved=2ahUKEwiek-_8j_7pAhXcCbkgGHad-
DS0QMyhIegQIARBa#h=240&imgdii=fkQtYgd0r3f6JM&vet=12ahUKEwiek-_8j_7pAhXcCbkgGHad-
DS0QMyhIegQIARBa..i&w=235

https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcQU07dKYLE5d3VqlaoZLFfRrEo22DcW7bMZePd0-NMHW_U-aSKI&usqp=CAU

<http://prefeitura.rio/vigilancia-sanitaria/coronavirus-vigilancia-sanitaria-orienta-sobre-acoes-preventivas-para-uma-alimentacao-saudavel/>

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.cecom.unicamp.br%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F02%2F1800x1200_coronavirus_1.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.cecom.unicamp.br%2Finformacoes-sobre-o-coronavirus%2F%3Futm_source%3Drss%26utm_medium%3Drss%26utm_campaign%3Dinformacoes-sobre-o-coronavirus&tbnid=K_lwiK_83zAqvM&vet=12ahUKEwj8rp7Wkv7pAhX2BbkGHeFHdt4QMygDegUIARCFAQ..i&docid=L3J9zweElCfAHM&w=1800&h=1200&q=coronavirus&ved=2ahUKEwj8rp7Wkv7pAhX2BbkGHeFHdt4QMygDegUIARCFAQ

<https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fpt.petitchef.com%2Fimgupl%2Farticle%2F2286.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fpt.petitchef.com%2Fartigos%2Freceitas%2Fcrus-ou-cozidos-como-consumir-melhor-seus-alimentos-aid-2286&tbnid=5jH1ecCtya4bSM&vet=12ahUKEwiouKj9kv7pAhXjCbkgHWecBOgQMygGegUIARCvAQ..i&docid=rCsuV-XNgbbnBM&w=680&h=452&q=alimentos%20cru%20cozido&ved=2ahUKEwiouKj9kv7pAhXjCbkgHWecBOgQMygGegUIARCvAQ>

Realização:

Projeto de Extensão “Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação”

Equipe:

Profa. Giniani Carla Dors
Prof. Luis Antonio dos Santos Franz
Prof. Nathan Levien Vanier
Acadêmica Thabata Bierhals Hartwig

Coordenação:

Profa. Renata Heidtmann Bemvenuti



PR
Pró-Reitoria de
EC
Extensão e Cultura

