

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO PARA TODA A CADEIA DE PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS EM FACE À COVID-19

Considerando a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre medidas a serem adotadas para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da COVID-19;

Considerando a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que declara emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo coronavírus (SARSCoV2);

Considerando os Decretos Estaduais nº 19.529, de 16 de março de 2020 e Decreto nº 19.532 de 17 de março de 2020, que dispõe sobre medidas temporárias a serem adotadas, no âmbito do Estado da Bahia, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do Coronavírus;

Considerando a Portaria GM/MS nº 454, de 20 de março de 2020, que declara em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária da COVID-19;

Considerando o inciso XII, art. 3º, do Decreto Federal nº 10.282 de 20 de março de 2020, que estabelece como serviço essencial toda a cadeia de produção de alimentos.

Recomendamos:

Que as Associações e/ou Sindicatos vinculados aos Estabelecimentos da área de Alimentos (toda a cadeia produtiva, da produção até a entrega ao consumidor) disseminem informações sobre as práticas e medidas de prevenção e controle da Covid-19;

Divulgar e apoiar o cumprimento da Lei Estadual nº 13.706/2017, que trata da disponibilização de equipamentos dispensadores de álcool gel por parte dos estabelecimentos comerciais que prestam serviços diretamente à população;

Tomar medidas internas, especialmente às relacionadas à segurança e saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão do SARS-CoV-2 no ambiente de trabalho e no atendimento ao público, conforme orientação constante na Nota Técnica COE – SAÚDE nº 53;

Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural;

Os responsáveis pelo estabelecimento devem realizar orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;

Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, manusearem celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos, ao retornar dos intervalos, usarem o banheiro, tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;

Os funcionários devem ter uniformes bem cuidados, limpos e usar EPI, especialmente máscaras faciais (conforme a Lei Estadual nº 14.258, de 14/04/2020 e a recomendação da Nota Técnica GGALI/DIRE2/ANVISA nº 23/2020);

Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum;

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;

Disponibilizar nos lavatórios produtos como sabonete líquido, álcool em gel à 70% e toalhas de papel descartáveis, para higienização das mãos;

Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;

Os funcionários devem evitar conversar, bem como, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;

Em relação aos espaços utilizados para alimentação, deve-se evitar o uso concomitante de refeitórios ou mesas por grande número de pessoas (sugerimos ampliar os horários das refeições de modo a propiciar um escalonamento das pessoas), manterem a distância mínima de 2 metros, bem como os talheres protegidos embalados individualmente;

Os funcionários que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser clinicamente testados e/ou diagnosticados;

Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;

Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;

Os responsáveis pelo estabelecimento devem comunicar a vigilância epidemiológica local a ocorrência de suspeita de caso (s) de infecção humana por COVID-19;

Relativo aos estabelecimentos de comércio varejista e atacadista de alimentos:

No caso do comércio varejista e atacadista de alimentos, é importante estabelecer uma rotina freqüente de lavagem de carrinhos e cestinhas utilizados pelos clientes para as compras, bem como a higienização de sanitários e toda a área do estabelecimento;

Realizar controle de acesso ao estabelecimento, e utilizar a marcação de lugares reservados aos clientes, bem como o controle da área externa, respeitadas as boas práticas e a distância mínima de 2 m (dois metros) entre cada pessoa, com finalidade de evitar a aglomeração e favorecer o distanciamento social;

Expor orientações impressas nos locais de maior circulação para esclarecimento da clientela;

Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;

O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas em Segurança Alimentar. Por isso, recomenda-se atenção à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos colaboradores envolvidos nessa etapa;

Relativo aos estabelecimentos que ofereçam a alimentação para consumo:

Desenvolver estratégias seguras de manter a comercialização de alimentos de forma a não expor profissionais e clientela no estabelecimento (Ex: Fornecer quentinhas, entrega delivery, drive – thru, comércio eletrônico, etc);

Os estabelecimentos não devem disponibilizar autoatendimento de produtos não embalados, a fim de evitar aglomerações e contaminações;

Disponibilizar máquina(s) para pagamento com cartão, higienizada com álcool 70% após cada uso;

Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da pandemia.

Cumprir integralmente as orientações recebidas.

REFERÊNCIAS

1. Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020: Dispõe sobre medidas a serem adotadas para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus 2019;
2. Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (SARS-CoV2);
3. Decreto Estadual nº 19.529/2020, de 16 de março de 2020, que dispõe Regulamenta, no Estado da Bahia, as medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus;
4. Decreto Estadual nº 19.532, de 17 de março de 2020, que dispõe sobre medidas temporárias a serem adotadas, no âmbito do Estado da Bahia, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do coronavírus;
5. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 216, de 15/09/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
6. Lei Estadual 13.706 de 27/01/2017. Dispõe sobre a obrigatoriedade de colocação e disponibilização de equipamentos com álcool em gel por parte de estabelecimentos comerciais em todo território do Estado da Bahia e dá outras providências. Publicado no DOE - BA em 28 jan 2017
7. Nota Técnica Conjunta Nº. 020/2020 - DIVS/SUV/SES/SC. Informações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) dirigidas aos mercados e entrega de alimentos (atualizada em 24/04/2020). Disponível em <http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus/arquivos/ntc-020-2020-divs-suv-ses-sc.pdf>. Acesso em 24/03/2020 às 18hrs