



ORIENTAÇÕES PARA

RETOMADA

MEI DE ALIMENTAÇÃO

SEGURA DAS ATIVIDADES





OLÁ MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, O SEBRAE ESTÁ JUNTO A VOCÊ NESTE MOMENTO.

O ano de 2020 trouxe um difícil cenário de escala mundial. No caso do micro empreendedor individual - MEI - de alimentação, a pandemia causou a interrupção do serviço de comida de rua e aumentou a necessidade de reinvenção de modelos de negócio.

Desde o início da crise, o funcionamento tem sido acompanhado de cuidados especiais de prevenção à doença. E, passado o pico da pandemia, será o momento de preparação para a reabertura dos negócios que estavam impossibilitados de operar.

ORIENTAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

O ramo de alimentação terá regras rígidas para promover o retorno gradual de suas atividades e o MEI também precisa se atentar a esses cuidados. A premissa, certamente, é assegurar que a população possa voltar a consumir alimentos de MEI com a garantia das condições higiênico-sanitárias. Assim, será preciso entender a percepção dos novos hábitos de consumo e adaptar-se para o “novo normal”.

Este documento é um compilado de orientações oficiais ou de entidades setoriais e tem o intuito de orientar você, MEI de alimentação, no funcionamento e retomada de suas atividades nesse novo contexto. Cabe destacar que o conteúdo se preocupa primeiramente com a segurança e a saúde, e que é um conteúdo apenas informativo e orientativo. Lembre-se de acompanhar e seguir as recomendações oficiais.

Caso seu estabelecimento tenha um serviço mais completo de alimentação, considere a leitura do documento de Orientações Gerais de Retomada - Bares, Restaurantes e Lanchonetes, adaptando as sugestões à sua realidade.



Não deixe de acompanhar o site do Sebrae - www.sebrae.com.br - para mais informações sobre protocolos de retomada para você que é MEI.

Lá você encontrará materiais de apoio para a retomada em seu negócio como vídeos orientativos, Selo Negócio Seguro, download placas de sinalização que podem ser baixadas para uso em seu estabelecimento, entre outros instrumentos de apoio para a retomada de seu negócio pós-pandemia.



ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A COVID-19

1. O QUE É A COVID-19?

É uma doença provocada pelo agente SARS-CoV-2, conhecido como novo coronavírus, considerando haver outros coronavírus que anteriormente provocaram doenças similares, como o SARS-CoV-1, em 2002. O coronavírus é um vírus transmitido principalmente pelo sistema respiratório.

2. QUAIS AS FORMAS DE TRANSMISSÃO?

A infecção ocorre de pessoa a pessoa pela inalação de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, que são transmitidas especialmente por espirro ou tosse.

Além da inalação, a transferência do vírus também pode acontecer quando superfícies recentemente contaminadas, como celulares, maçanetas de portas, cardápios, sacolas plásticas, interruptores, mesas, talheres compartilhados, outras mãos etc., com o vírus são levadas pelas mãos para os olhos, nariz e boca.



Gotículas de saliva



Espirro



Tosse



Aperto de mãos



Objetos ou superfícies contaminadas

Figura: Formas de transmissão do SARS-CoV-2
Fonte: ANVISA

3. POR QUANTO TEMPO O VÍRUS PERMANECE SOBRE SUPERFÍCIES?

Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas. Observe o tempo que pode sobreviver de acordo com as superfícies pesquisadas na tabela a seguir.

Tempo de permanência do coronavírus em diferentes superfícies

MEIO/SUPERFÍCIE	TEMPO
Em suspensão (aerossóis)	3 h
Cobre	4 h
Papelão	24 h
Aço inoxidável	72 h
Plástico	72 h

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*

Entretanto, ainda não há dados que estabeleçam o tempo em que o vírus possa permanecer viável nos alimentos, especialmente considerando que sua estabilidade depende do tipo de superfície em que é depositado.

4. ALIMENTOS PODEM TRANSMITIR A COVID-19?

De acordo com o CDC - Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos - e a EFSA - Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, atualmente não há evidências de que a covid-19 seja transmitida diretamente por alimentos.



Uma informação importante é que, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, a OMS, o comportamento do novo coronavírus deve ser semelhante aos outros tipos da mesma família. Assim sendo, ele precisa de um hospedeiro - animal ou humano - para se multiplicar. Além disso, esse grupo de vírus é sensível às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C).

De qualquer maneira, não podemos esquecer que há muitas outras doenças que podem ser transmitidas por alimentos e os serviços de alimentação devem garantir que todos os procedimentos de Boas Práticas sejam integralmente cumpridos. Além disso, as Boas Práticas contemplam atividades de higiene que serão imprescindíveis na prevenção da covid-19.

As Boas Práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação. Acesse o site do Sebrae para mais informações.

1. ATENÇÃO ÀS NORMAS ESTADUAIS E MUNICIPAIS DE REABERTURA

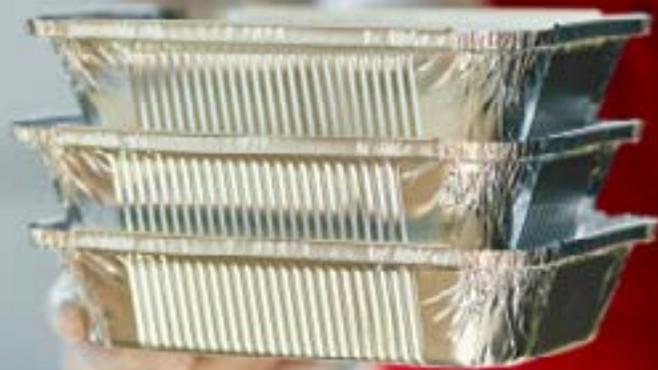
É fundamental levar em consideração as decisões da autoridade pública local que regulamentam a reabertura em cada estado, região e município. Caso existam divergências entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação do governo estadual. Caso haja omissões ou imprecisões nas regras editadas para o território em que seu negócio atue, opte por seguir a regra mais rigorosa.

Para a reabertura dos negócios, deverão ser consideradas todas as orientações:

- dos protocolos estaduais;
- das portarias das secretarias estaduais sobre as questões específicas de sua atividade econômica, sobretudo das secretarias estaduais de Saúde;
- dos atos (decretos, portarias, etc.) das autoridades municipais competentes que tratem de assuntos pertinentes à sua atividade econômica, inclusive aqueles editados anteriormente à calamidade pública de COVID-19;
- das regras previstas por instituições oficiais, naquilo que não contrariem os protocolos estaduais (ANVISA, ABNT, OMS, entre outros).



PREMISSAS PARA A ABERTURA



2. ATENÇÃO AOS PROTOCOLOS DE SEGURANÇA E HIGIENE:

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

É de extrema importância acompanhar diariamente as atualizações voltadas para o segmento de alimentação e implementar somente aquilo que estiver oficialmente estabelecido.

3. FOCO NA SEGURANÇA DAS PESSOAS (COLABORADOR, FORNECEDORES, CLIENTES)

Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no ramo de alimentação. Evitar contaminação, seja química, física ou biológica, é prática do dia-a-dia nesses negócios. Assim, é preciso redobrar os cuidados nas relações com colaborador, fornecedores e clientes.



4. DEMONSTRAR CONFIANÇA PARA TODOS

Hoje, os clientes veem os fatores de segurança e higiene como os principais no momento de escolher onde se alimentar e até mesmo o que consumir. Por isso, será necessário que os estabelecimentos adaptem sua operação para garantia do futuro dos negócios e comuniquem aos consumidores, da melhor maneira possível, todos os cuidados que estão sendo tomados nesta nova fase.



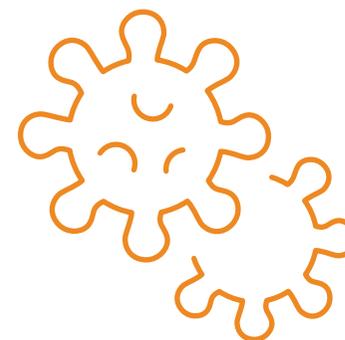
ORIENTAÇÕES GERAIS

HIGIENE E SAÚDE

FONTES: OPAS/OMS/ANVISA

As orientações gerais de proteção da saúde, fundamentadas principalmente na OPAS/OMS - Brasil, são válidas para a população. Elas levam em conta que a doença pode ser transmitida, principalmente, de pessoa para pessoa por meio de gotículas do nariz ou da boca que se espalham quando uma pessoa com covid-19 tosse, espirra ou fala. Além disso, consideram que as gotículas também podem pousar em objetos e superfícies ao redor da pessoa - como mesas, maçanetas, celulares e corrimãos.

1. Lave as mãos frequentemente com água e sabão bactericida, ou água e sabão finalizando com álcool 70% ou, ainda, limpá-las com álcool em gel.
2. Cobre a boca com o antebraço quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos).
3. Fique pelo menos a 1 metro de distância de outras pessoas.
4. Evite tocar nos olhos, boca e nariz.





HIGIENE E LIMPEZA PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

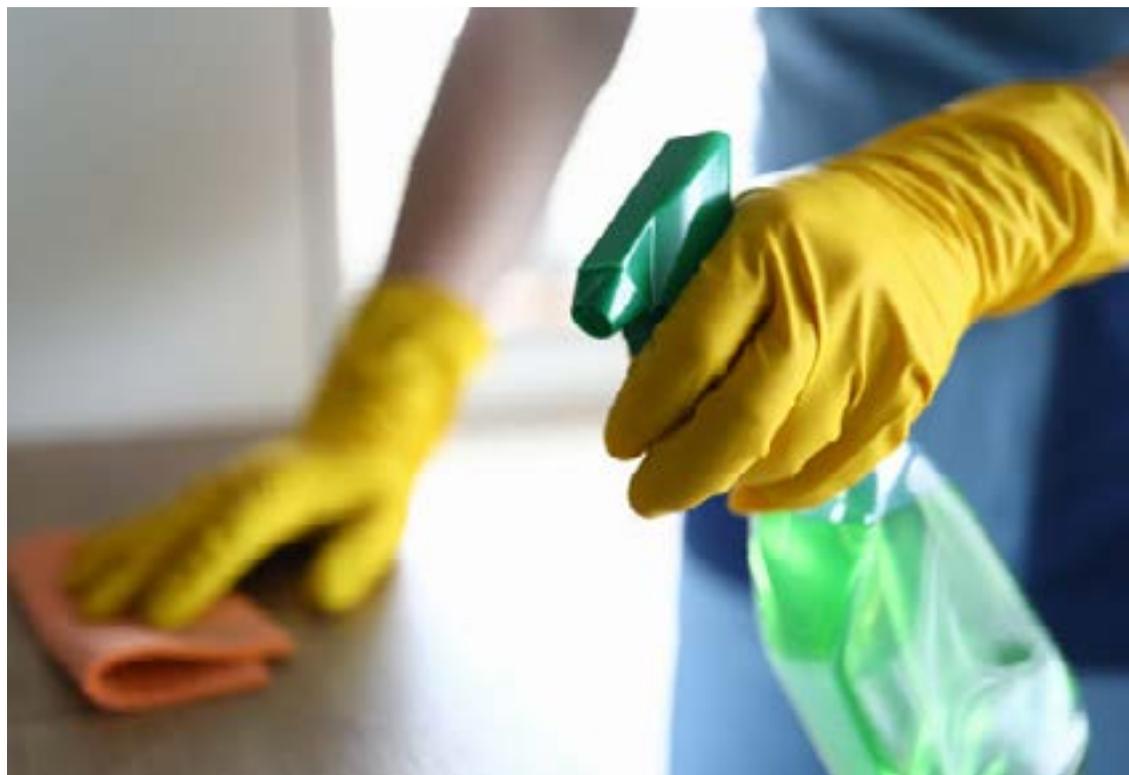
1. Para superfícies, desinfetantes à base de álcool (70%) ou desinfetantes de superfícies devem ser usados para fins de limpeza.
2. Todos os detergentes, desinfetantes e outros produtos usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde, seguir a regulamentação da Anvisa e seu uso deve seguir as instruções do fabricante.
3. O gel alcoólico antisséptico para higienização das mãos (álcool em gel) deve ter unicamente a finalidade de higiene pessoal e a fabricante deve ter um número de Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) na rotulagem.

5. Limpe e desinfete regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual.

6. Em caso de tosse ou febre (ou seja, uma temperatura de 37,3 °C ou mais), fique em casa e se auto isole (conforme as orientações das autoridades nacionais) e monitore seus sintomas.

7. Procure atendimento médico imediato se tiver dificuldade de respirar ou dor/pressão no peito.

Com isso, todos os cuidados abaixo detalhados levam em conta esses preceitos gerais, e são adicionados de orientações específicas para ambientes de manipulação e serviço de alimentos, veja:





ORIENTAÇÕES GERAIS

UTILIZAÇÃO DE MÁSCARAS

FONTE: ANVISA

O uso correto de máscaras é fundamental para evitar a propagação da covid-19. O cuidado deve ser elevado, pois o uso de máscara e sua troca constante não fazem parte do hábito das pessoas. O MEI de alimentação deve ter máscaras disponíveis para uso próprio e para os manipuladores de alimentos.

Atenção aos tipos de máscaras:

-  • **Máscaras cirúrgicas e do tipo N95 ou equivalente:** Deve-se destinar este tipo de material profissional para os devidos interessados: pacientes com a covid-19, profissionais de saúde e outros profissionais de linha de frente em contato próximo e prolongado com possíveis fontes de contágio.
-  • **Máscaras simples descartáveis:** Devem ser descartadas com frequência. Não está estabelecida orientação nacional sobre a frequência, mas deve-se realizar a troca assim que se perceber umidade ou no máximo após 2 horas.
-  • **Máscara alternativa de pano (artesanal):** Não é recomendada para uso profissional. Atenção aos diferentes materiais e às orientações do Ministério da Saúde mais atualizadas. Caso sejam adotadas, devem ser trocadas assim que se perceber umidade. Para a população em geral, o tempo máximo é de 2 a 3 horas, mas o rigor deve ser maior em ambiente profissional. Garantir quantidade suficiente à troca correta.
-  • **Protetor facial tipo visor (face shield):** É reutilizável, de alta durabilidade e de fácil limpeza. Atenção às orientações oficiais, pois em alguns casos pode ser necessário uso de máscara facial em conjunto com este tipo de protetor.

O tempo de uso da máscara é variável, pois assim que a máscara ficar úmida será necessário trocá-la. Isso varia, por exemplo, conforme o tipo de atividade, clima/ climatização e se a pessoa fala utilizando a máscara. Normalmente, falando pouco, uma máscara leva de 2 a 3 horas para umedecer e precisar ser trocada, mas pode ser que após 15 minutos já precise de uma troca.

Lembre-se ainda que:

1. As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas.

2. A máscara deve possuir as medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso e deve-se fazer a adequada higienização das mãos com água e sabão ou com álcool gel antes de sua colocação e após sua retirada.

3. Não toque as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos serão contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente.

4. Troque as máscaras ou sempre que sentir que estão úmidas, com a maior frequência possível, não ultrapassando 2 horas.

5. As máscaras descartáveis devem ser depositadas em lixeiras com pedal e tampa e recolhidas por empresa especializada ou conforme orientação de órgãos competentes.

6. Separe em saco plástico, caixa ou bacia exclusivos e identificados máscaras reutilizáveis para posterior higiene.

7. Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 1 (um) metro de outra pessoa.



8. O ideal é que o MEI de alimentação se responsabilize pela higiene das máscaras não profissionais em tecido, inclusive de seu possível funcionário, ou que o responsável por isso conheça o procedimento.

Ainda, antes de se colocar a máscara no rosto, deve-se:

- Fazer a adequada higienização da mão com água e sabão ou com álcool gel;
- Assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas);
- Tomar cuidado para não tocar na máscara, se tocá-las, deve-se higienizar as mãos imediatamente;
- Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- Manter o conforto e espaço para a respiração;
- Evitar uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.



Sobre a higienização das máscaras reutilizáveis:

- Lave com água e sabão.
- Enxague em água corrente.
- Deixe de molho por 20 minutos em solução clorada (para cada litro de água, colocar 2 colheres de sopa de água sanitária com 2-2,5% de cloro ativo).
- Enxague em água corrente.
- Deixe secar.

USO DE LUVAS

Luas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de trabalho como um substituto para a lavagem das mãos. Seu uso pode dar uma falsa sensação de segurança e pode fazer com que você ou seu funcionário não lave as mãos com a frequência necessária. Ainda, o sabão normal e a água corrente são adequados para a lavagem das mãos.

Nesse sentido, alguns cuidados são importantes de serem reforçados:

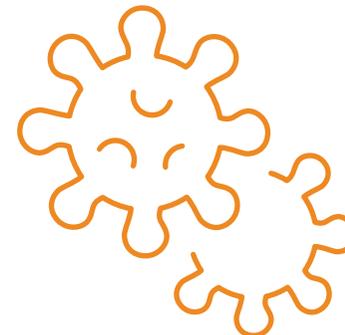
1. Se for utilizar luvas, essas devem ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas entre a troca das luvas e quando as luvas são removidas.
2. As luvas devem ser trocadas após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes.
3. Evite tocar suas bocas e olhos ao usar luvas.

DISTANCIAMENTO FÍSICO

O distanciamento é muito importante para ajudar a retardar a propagação da covid-19. Isso pode ser alcançado quando se minimiza o contato entre indivíduos potencialmente infectados e pessoas saudáveis.

As diretrizes do Ministério da Saúde indicam que se mantenha, pelo menos, 1 metro de distância entre as pessoas. Isso vale inclusive para o MEI de alimentação e seu funcionário, se houver. O uso de EPI (máscaras, redes de proteção para cabelos, luvas descartáveis, macacões limpos e sapatos de trabalho antiderrapantes) e o espaçamento das estações de trabalho podem contribuir, respectivamente, com os cuidados e com o distanciamento.

O distanciamento é muito importante para ajudar a retardar a propagação da covid-19. Isso pode ser alcançado quando se minimiza o contato entre indivíduos potencialmente infectados e pessoas saudáveis.





INSTALAÇÕES NO PONTO DE VENDA

Caso haja ponto de venda, os cuidados incluem:

1. Regule o número de clientes que entram no estabelecimento para evitar aglomerações;
2. Coloque placas nos pontos de entrada para pedir aos clientes que não entrem na loja se não estiverem bem e/ou tiverem sintomas da covid-19;
3. Gerencie o controle de fila de forma consistente com aconselhamento de distanciamento físico dentro e fora das lojas;
4. Forneça desinfetantes para as mãos, desinfetantes spray e toalhas de papel descartáveis nos pontos de entrada da loja;
5. Use marcação no chão dentro da loja para facilitar a conformidade com o distanciamento físico, especialmente em áreas mais movimentadas, como balcões de serviço e caixa;
6. Faça anúncios regulares para lembrar os clientes de seguir as dicas de distanciamento físico e limpeza frequente das mãos;
7. Introduza barreiras de acrílico em caixa de pagamento e balcões como um nível adicional de proteção;
8. Promova o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância;
9. Incentive o uso de pagamentos sem contato;
10. Leve o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho.

ORIENTAÇÕES GERAIS

LOCAL DE TRABALHO

FONTE: OMS

VENTILAÇÃO NATURAL

1. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas.
2. A ventilação mecânica ou natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção de ambiente livre de impurezas.
3. No caso de necessidade de uso de ar-condicionado e outros sistemas de climatização, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos. O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento.

INSTRUMENTOS DE TRABALHO

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

1. Aperfeiçoe suas rotinas de limpeza e a sua frequência;
2. Implemente uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente nos itens que são tocados com frequência (ex. máquinas de cartão, teclados, telefone etc.);
3. Intensifique a higienização e a frequência das instalações dos sanitários e seus equipamentos ou utensílios de trabalho;
4. Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;
5. Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes;
6. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção



com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde - MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

7. Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente;
8. Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
9. Os talheres devem ser sanitizados ou descartáveis e oferecidos ao cliente com proteção;
10. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados.

HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

Manter ambiente, equipamentos e utensílios higienizados é imprescindível. Higienizar compreende ações de lavar e desinfetar. O MEI precisa estabelecer procedimentos de higienização detalhados que possam ser seguidos. Todos os detergentes e desinfetantes usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde, seguir a regulamentação da Anvisa e seu uso deve seguir as instruções do fabricante.

O protocolo e rotina de limpeza devem ser definidos e, se necessário, reavaliados e aperfeiçoados. Destacam-se alguns cuidados:

1. A higienização de pisos, superfícies, equipamentos e utensílios deve ser realizada com detergentes e sanitizantes adequados para a sua finalidade.
2. As etapas de limpeza e sanitização devem prezar pela eficácia do processo de higienização.
3. Devem ser seguidas as orientações de segurança, meio, compatibilidade e concentração indicadas pelo fabricante.
4. As superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser higienizados com mais frequência: antes, durante e ao término das atividades.
5. Em caso de produtos 2 em 1, recomenda-se avaliar o laudo da eficácia junto ao fabricante.
6. Cardápios, mesas, cadeiras e maquinas devem ser higienizados após cada uso com álcool 70%.
7. Corrimões, maçanetas de portas devem ser higienizados com muita frequência.
8. Banheiros, incluindo maçanetas e louças, devem ser higienizados com muita frequência, por exemplo, no mínimo de hora em hora. Um intervalo menor pode ser necessário em períodos específicos ou se o uso dos locais for intenso.
9. Recomenda-se que planilhas de limpeza fiquem disponíveis em locais visíveis para todos seus usuários.



Para a desinfecção em geral, recomenda-se principalmente o álcool 70% ou a solução clorada, cuja preparação deve ser feita de acordo com as seguintes proporções:

Preparo de solução clorada com concentração de 400 a 500ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5% de cloro ativo)
1 litro	20 ml
2 litros	40 ml
5 litros	100 ml
10 litros	200 ml



COMO DESINFETAR?

O álcool 70% líquido pode ser aplicado com um borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregado por toda a superfície. Em seguida, o utensílio, equipamento ou superfície estão aptos para o uso. Para materiais que contêm chumbo, zinco e níquel, pode-se usar outros sanitizantes como o quaternário de amônio.

A solução clorada também pode ser borrifada na superfície de equipamentos, móveis e utensílios, ou ainda ser preparada em baldes, bacias ou similares e receber utensílios ou peças de equipamentos, que ficarão imersos. No uso da solução clorada, é importante que as superfícies permaneçam em contato por no mínimo 10 minutos e, se forem utensílios que tenham contato direto com alimentos, devem ser enxaguadas em água corrente após este tempo. Pode ser usada especialmente para a desinfecção de pisos, paredes e ambientes em geral.

COMO ARMAZENAR AS MERCADORIAS?

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

1. Verifique os produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;
2. Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido verificada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes);
3. Para garantir a correta estabilização dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;
4. Retire as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor antes de armazenar os produtos;
5. Alimentos e embalagens devem ser higienizados. Desinfetar as embalagens com álcool 70% ou solução clorada (400 a 500 ppm) ou lavar com água e detergente.
6. Sempre que possível, deverá haver o descarte da embalagem que envolve os produtos, desde que não comprometa a preservação do alimento.
7. Se houver espaço suficiente no estoque, reservar os pacotes com os produtos estáveis em temperatura ambiente por pelo menos 72 horas, identificando o dia e a hora do recebimento e o dia e a hora em que eles estarão liberados para o armazenamento regular;
8. Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

COMO HIGIENIZAR FRUTAS E HORTALIÇAS?

Frutas, legumes e verduras consumidos crus, usados para fazer sucos, vitaminas, saladas ou preparações que não passem por tratamento térmico completo devem ser higienizados de acordo com as seguintes instruções ou conforme orientações de fabricantes de produtos específicos:

1. Lavar folha a folha ou um a um em água corrente.
2. Imergir em solução clorada por 10 minutos preparada com água sanitária indicada para alimentos (verificar a rotulagem), nas seguintes proporções:

Preparo de solução clorada com concentração de 200 a 250ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5% de cloro ativo)
1 litro	10 ml
2 litros	20 ml
5 litros	50 ml
10 litros	100 ml

3. Enxaguar.

OBS: O tratamento térmico elimina o novo coronavírus?

De acordo com as pesquisas realizadas, este tipo de vírus é sensível ao calor, e destruído quando o alimento é submetido à temperatura igual ou superior à 70°C, conforme determina a legislação higiênico-sanitária vigente.



LOCAL DE DESCARTE DE RESÍDUOS

1. As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;
2. Separe os resíduos de acordo com o tipo: orgânico para compostagem; demais orgânicos; papelão; plásticos; óleo; etc.;
3. O local deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
4. Tenha uma área específica para os resíduos que estão aguardando a coleta;
5. As máscaras devem ser descartadas em lixeiras com pedal e tampa - e descartadas com o lixo do banheiro.
6. Observe a legislação em vigor com relação aos tipos de resíduos, volumes e destino adequado.

COMUNICAÇÃO VISUAL

Exiba placas de sinalização com orientações de como realizar os procedimentos de saúde e higiene, em especial a lavagem das mãos e os cuidados rotineiros.



EMPREENDEDOR E/OU COLABORADOR

O MEI de alimentação deve estar atentos às recomendações a seguir, válidas para também para funcionário (se houver):

1. Avalie diariamente a saúde e o estado de saúde dos familiares que dividem o ambiente doméstico.
2. Esteja instruído e treinado sobre como evitar a propagação da covid-19.
3. Não trabalhe se não apresentar um bom estado de saúde ou sintomas da covid-19.
4. Pratique a higiene pessoal e usar EPIs (luvas e máscaras) de forma adequada.
5. Oriente e higienize as mãos com frequência, conforme manuais de conduta oficiais, por meio de sinalização e orientação, bem como garantida por material adequado de limpeza e secagem.
6. As boas práticas de higiene incluem:
 - Higiene adequada das mãos: lave com água e sabão por pelo menos 20 segundos;

ORIENTAÇÕES GERAIS

MEI E FUNCIONÁRIO (SE HOUVER)

FONTE: MINISTÉRIO DA ECONOMIA – INSPEÇÃO DO TRABALHO

- Uso frequente de desinfetantes para as mãos à base de álcool;
- Boa higiene respiratória (cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar; descartar os lenços e lavar as mãos);
- Limpeza/desinfecção frequente de superfícies de trabalho e pontos de contato, como maçanetas de porta;
- Evitar o contato próximo com quem tenha sintomas de doenças respiratórias, como tosse e espirro.

7. As mãos devem ser higienizadas: ao tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; preparar alimentos; manusear celular, cigarros, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário; retornar dos intervalos, antes e após o manuseio de máscaras.

8. O MEI ou colaborador devem prezar por cuidados nos deslocamentos: casa – trabalho – casa, se for o caso, bem como para compras e outras atividades realizadas na rua, se for o caso.

9. É proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

10. Além de garantir o distanciamento entre o MEI e seu possível colaborador por meio de ajuste nas instalações, reveja processos e aumento dos turnos, esse cuidado deve ser reforçado, por exemplo, por meio de sinalização e orientação.

11. O uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.

12. Evite conversas desnecessárias, entre si e com os clientes.

13. Limpe e desinfete os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos (ex. antes e depois do almoço).

14. Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);

DOENÇA NO LOCAL DE TRABALHO

Caso o funcionário infectado tenha se dirigido ao local de trabalho, os cuidados envolvem encaminhá-lo para casa ou para atendimento, conforme orientação médica.

Ainda, todas as superfícies com as quais o funcionário infectado entrou em contato devem ser limpas e todas as pessoas com as quais ele teve contato devem ficar de quarentena, ou seguir recomendação oficial.

TRAJETOS NA RUA

1. Não realize trajetos na rua com a roupa utilizada do local de produção ou venda de alimentos.

2. Lave e troque as roupas diariamente e, se houver deslocamento, levá-la ao local protegidas em saco plástico ou outra proteção adequada.

3. Não toque boca, nariz e olhos durante o trajeto.

4. Higienize as mãos sempre que sair e voltar.

5. Utilize máscaras de proteção, dentre os modelos apresentados neste documento, seguindo as respectivas orientações.

TRATAMENTO PARA GRUPOS DE RISCO

As pessoas do grupo de risco (portadores de doenças crônicas, gestantes e crianças de colo) e acima de 60 anos, assim como pessoas que residem com pessoas do grupo de risco devem deixar de exercer atividades de contato com o público direto, sempre que possível, enquanto houver a pandemia.



ORIENTAÇÕES GERAIS

ATENDIMENTO A CLIENTES

1. Se for possível atender por meio de agendamento, procure oferecer horários que garantam que o MEI conseguirá cumprir os procedimentos de segurança propostos, sobretudo de distanciamento e lotação reduzida, ao mesmo tempo que oferece uma boa experiência ao cliente.

2. Organize um apoio para clientes disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos.

3. Procure disponibilizar medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante. Este deverá ser periodicamente trocado ou higienizado.

4. Oriente os clientes quanto ao atendimento da exigência de manter a distância mínima de segurança de 1 metro entre si e com o MEI / colaborador.

5. Ofereça mais opções de horários aos clientes a fim de evitar picos de aglomeração.

6. O momento de pagar pode trazer um contato entre clientes e MEI / colaborador. Veja alguns cuidados que podem ser observados:

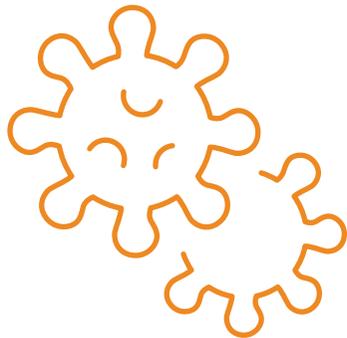
- Disponibilize dispensadores com álcool 70%;
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.

7. Solicite que o cliente use máscara própria ou forneça uma máscara descartável assim que ele entrar no estabelecimento. Esta pode ser uma exigência da legislação local que determina que ele tire apenas para comer.

COMUNICAÇÃO COM CLIENTE

A comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Adote as seguintes ações:

1. Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).
2. Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no local de produção ou serviço.
3. Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel, motivando os clientes a fazê-lo.
4. Utilize cartazes sobre as medidas de segurança no salão e nos banheiros, displays de mesa.
5. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.





ORIENTAÇÕES PARA RELACIONAMENTO

COM FORNECEDORES E DISTRIBUIDORES

FORNECEDORES

O cenário atual exige maior atenção quanto aos aspectos a seguir:

1. Em caso de compra em mercados e feiras, use máscara protetora, solicite a desinfecção dos puxadores dos carrinhos ou alças das cestas, desinfete as mãos ao entrar e ao sair do mercado ou da feira;
2. Tenha uma área exclusiva para chegada de mercadorias da rua ou recebimento de mercadoria no local;
3. Esta área deve contar com superfícies adequadas para transição de pacotes e das embalagens, garantindo a distância de 1 m e evitando o contato direto com as mãos dos entregadores;
4. Ela deve ser limpa numa frequência maior e pelo menos duas vezes ao dia. Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos ou mesmo recepção de fornecedores proceda à limpeza e desinfecção de mercadorias;
5. Instale ou disponibilize álcool 70% na área de recebimento de mercadorias;
6. Utilize a máscara nos locais de recebimento de materiais/ produtos e exigir isso também dos fornecedores;
7. Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores;

8. Receba fornecedores e/ou distribuidores, de preferência, em local e horário separado do atendimento ao seu público, se for o caso;

9. O material deve ser conferido em local limpo e ventilado e colocado sobre estrados ou outra superfície adequada, nunca direto no chão;

10. Possíveis carrinhos, sacolas reutilizáveis ou outros utilizados para o transporte de alimentos devem ser sanitizados com maior frequência;

11. Alimentos refrigerados devem ser recebidos abaixo de 5°C (cinco graus Celsius) e congelados abaixo de -18°C (menos dezoito graus Celsius). No caso de produtos industrializados, siga as orientações de temperatura segura do fabricante e registre o controle em planilha específica;

12. Após inspeção de recebimento, os alimentos reprovados devem ser devidamente identificados e devolvidos ao fornecedor.

13. Se houver momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;

14. Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e MEI / colaborador durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção ao contato com os entregadores no *delivery*.

15. Redobre os cuidados com todos os serviços terceirizados que possam ser utilizados pelo MEI de alimentação.

DISTRIBUIDORES

Este item tem por objetivo reunir orientações específicas do segmento, conforme diferentes formas de operação ou conforme os modelos de negócios.

DELIVERY

1. No caso de *delivery*, quando for fazer uma entrega, deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de app como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”

2. Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens, a fim de agregar valor ao serviço prestado, cativando, fidelizando o cliente e garantindo a segurança do serviço prestado;

3. Realize a higiene das bolsas de entrega com álcool 70% a cada reabastecimento e higienização no fim do turno.

4. Mantenha as embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;

5. Lacre todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;

6. As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como *bags*) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;

7. Verifique a integridade da *bag* e sua condição de higiene antes da entrega. Caso esta seja fornecida pela plataforma ou empresa terceirizada, cabe a responsabilidade de orientar quanto à sua correta higienização e checar periodicamente as condições de sua conservação;

8. Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.

9. Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;

10. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de *delivery* ou de empresas terceirizadas, as responsabilidades irão caber à terceira;

11. O entregador deve adotar todas as medidas de higiene para sua proteção e do cliente: uso de máscara com troca a cada 2 horas, distanciamento social, uso de álcool 70% na desinfecção de mãos, da máquina de cobrança entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto;

12. Recomendamos que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte;

13. Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância do MEI / colaborador ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Caso possível, é aconselhável destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações;

14. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos.

ROTISSERIE E VENDA DE ALIMENTOS EM EXPOSITORES

Na rotisserie, os alimentos podem ser consumidos no local, mas normalmente são levados para casa. Seguem orientações para gerenciar higienicamente os expositores de alimentos e evitar a transmissão da covid-19 através do contato com a superfície:

1. Mantenha a lavagem e a desinfecção frequente de todas as superfícies e utensílios em contato com os alimentos;

2. Lave as mãos com frequência e, se usar luvas, devem ser trocadas antes e depois da preparação dos alimentos;

3. Limpe e desinfete frequentemente os balcões, utensílios e recipientes de condimento;

4. Disponibilize desinfetante para as mãos aos consumidores que entram e saem de estabelecimentos de alimentos;



5. Não exiba ou venda abertamente produtos (ex. de padaria) desembulhados em balcões de autoatendimento. Os produtos devem ser colocados em recipientes de plástico/celofane ou papel ou armazenados em vitrines de acrílico. No segundo caso, deve haver pegadores para que os alimentos sejam colocados em sacos de plástico ou papel, para atender aos clientes, e não sejam tocados diretamente. Pegadores devem ser higienizados ou protegidos a cada uso;

6. Os talheres de serviço devem ser trocados com frequência;

7. Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem ser protegidos e mantidos do lado interno do balcão, e ser entregues aos clientes pelo MEI / colaborador;

8. Os alimentos devem ser mantidos protegidos dos clientes, sendo entregues montados ou embalados pelo MEI / colaborador.



COMIDA DE RUA OU EM LOJA

Caso a venda no local ou comida de rua seja autorizada, deve ser observada a recomendação oficial. Pode ser considerada a possibilidade de isolar o ambiente em que a comida é oferecida, como por exemplo com uma placa de acrílico, para proteger o MEI ou possível funcionário e o cliente. Alguns cuidados são:

1. Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos.
2. Coloque dispensador com álcool 70%.
3. Proteja adequadamente os equipamentos.
4. Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos. Itens não descartáveis, além de serem limpos, devem ser sanitizados com água quente 90 °C (noventa graus Celsius) ou com álcool 70%.

5. Caso seja possível, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, seguindo a recomendação de 1 metro de distância entre as pessoas.

6. Temperos (sal, azeite, molhos) devem ser disponibilizados somente em sachês e servidos de maneira individualizada - novos clientes devem receber temperos novos ou higienizados.

7. Alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada.

DINÂMICA NO LAR

Caso a manipulação de alimentos aconteça dentro de casa, devem ser estabelecidos cuidados para que todos os familiares que entrem no ambiente mantenham os cuidados de higiene e limpeza. Estabeleça local separado ou, ao menos, horários diferenciados para que a manipulação de alimentos não aconteça junto a refeições domésticas. Alguns cuidados são:

1. Reforce a limpeza de sanitários e outros locais;
2. Adote procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos etc.;
3. Reforce a limpeza de pontos de grande contato como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc.;
4. Roupas de trabalho, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Como Retomar as Atividades. 2020. Disponível em: <https://redeabrasei.abrasei.com.br/read-blog/133_cartilha-como-retomar-as-atividades.html>. Acesso em: 15 mai 2020.

ANR - Associação Nacional de Restaurantes. Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes. 2020. Disponível em: <https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 10 mai 2020.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA esclarece: cosméticos, álcool. 2020. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/anvisa-esclarece>>. Acesso em: 12 mai 2020.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Máscaras faciais de uso não profissional. Anvisa. 2020. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>>. Acesso em: 7 mai 2020

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica 18/2020 - Covid-19 e boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. 2020. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>. Acesso em: 05 mai 2020.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica 23/2020 - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, no contexto de enfrentamento da Covid-19. 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascaras/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c>. Acesso em: 05 mai 2020.

CDC - Centers for Disease Control and Prevention. Activities and Initiatives Supporting the COVID-19 Response and the President's Plan for Opening America Up Again. 2020. Disponível em: <<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>>. Acesso em: 20 mai 2020.

CODEX. Covid-19 e Segurança dos Alimentos: Guia para empresas de alimentos - Tradução livre de IRSFD-Instituto Food Design de Responsabilidade Social. 2020.

GOLPE no WhatsApp usa clonagem de celular para atingir políticos. Tecnoblog, 2018. Disponível em: <<https://tecnoblog.net/247801/golpe-whatsapp-clonagem-celular-politicos/>>. Acesso em: 20 de jun. de 2018.

ME - Ministério da Economia. Orientações gerais aos trabalhadores e empregadores em razão da pandemia da Covid-19. Inspeção do Trabalho, 2020. Disponível em: <<https://sit.trabalho.gov.br/portal/index.php/covid-19>>. Acesso em: 7 mai 2020.

OMS- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Getting your workplace ready for COVID-19. Disponível em: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf?ua=1>. Acesso em: 7/5/2020

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. COVID-19 e a Segurança de Alimentos: Orientações para empresas do setor de alimentos Orientações provisórias. abril de 2020

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. Folha informativa. Disponível em: <https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875>. Acesso em: 7 mai 2020.

SEBRAE/PR; ABRASEL/PR. Manual de conduta segura para serviços de bares e restaurantes na prevenção da covid-19 - minuta. 2020.

UTFPR. Orientação para bares, restaurantes e lanchonetes sobre o coronavírus. 2020. Disponível em: <<http://portal.utfpr.edu.br/noticias/londrina/covid-19-4>>. Acesso em 30 abr 2020.

Clique sobre a imagem ao lado para fazer download do cartaz em alta resolução.

Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?



1a Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.
1b Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em ambas as mãos em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



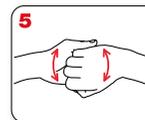
2 Friccione as palmas das mãos entre si.



3 Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4 Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



5 Friccione o dorso dos dedos de uma mão contra a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.



6 Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



7 Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



8 Enxágue bem as mãos com água.



9 Seque as mãos com papel toalha descartável.



10 No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



40-60 seg.



8 Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.



11 Agora, suas mãos estão seguras.



A Organização Mundial da Saúde tomou todas as precauções cabíveis para verificar a informação contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso deste material é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.



OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE

OMSBRASIL/CUIDADOS

MINISTÉRIO DA SAÚDE

SAUDE.GOV.BR/NORMAS



Realização:



SECRETARIA ESPECIAL DE
PRODUTIVIDADE, EMPREGO E
COMPETITIVIDADE

MINISTÉRIO DA
ECONOMIA



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



Apoio:

