

Tradução livre

Uma iniciativa do [IRSFD - Instituto Food Design de Responsabilidade Social](#)
(entidade sem fins lucrativos)



COVID-19 E SEGURANÇA DE ALIMENTOS:
GUIA PARA EMPRESAS DE ALIMENTOS

Orientação Provisória, 7 abril de 2020



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Agradecimentos aos voluntários:

- Bárbara N. A. Galdioli, da BG Consultoria e Treinamentos
- Cíntia O. M. Palhares, da Ass. Méd. Vet. Tavares Nogueira
- Ellen Lopes, do IRSFD
- Fabricio M. Farinassi, do Grupo Food Design
- Glenda M. L. de Holanda, da ADAGRO/PE
- João Alfredo D. R. Mothé, da Mix Facile
- Mayara Athayde, do IRSFD.

Contextualização

O mundo está enfrentando uma ameaça sem precedentes com a pandemia do Covid-19 causada pelo vírus SARS-CoV-2 (referente ao vírus da doença COVID-19). Muitos países estão seguindo a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) sobre o distanciamento físico como uma das formas para redução da transmissão da doença.¹ A aplicação dessa medida já resultou no fechamento de muitas empresas, escolas e institutos de educação, restrições de viagens e reuniões sociais. Nesse momento, são práticas normais para algumas pessoas, trabalhar em casa, teletrabalho, reuniões e discussões on-line e pela internet. No entanto, alguns profissionais das indústrias de alimentos não têm a oportunidade de trabalhar em casa e são demandadas a continuar trabalhando nos seus locais usuais de trabalho. Manter saudáveis e seguros todos os colaboradores das cadeias de produção e fornecimento de alimentos é fundamental para sobrevivermos à pandemia atual. Manter o fluxo de alimentos ao longo da cadeia de alimentos é uma função essencial na qual todos *stakeholders* ao longo dessa cadeia precisam contribuir. Isso também é necessário para manter a confiança dos clientes na segurança e disponibilidade dos alimentos.

A indústria de alimentos deve ter Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA ou FSMS em inglês) baseados em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC ou HACCP em inglês) princípios em vigor para gerenciar os riscos de Segurança de Alimentos e prevenir a contaminação dos alimentos. O SGSA na indústria de alimentos é formado por programas de pré-requisitos que incluem: boas práticas de higiene, limpeza e desinfecção, zoneamento de áreas de processo, controle de fornecedores, armazenamento, distribuição e transporte, bem como ter pessoas com higiene pessoal e em condições físicas apropriadas para trabalhar - todas as condições básicas e atividades necessárias para manter um ambiente higiênico de processamento de alimentos. Os Princípios Gerais de Higiene de Alimentos do Codex fao.org/3/w8088e/w8088e04.htm consistem numa base sólida para a implementação dos controles chave de higiene em cada etapa da cadeia de alimentos para prevenção da contaminação, ou seja, no processamento, na fabricação e na comercialização.

Se a empresa de alimentos tiver uma equipe de SGSA e /ou de APPCC estabelecida, os membros dessa equipe precisam ser incluídos em todas as discussões para garantir que novas intervenções sejam revisadas tendo em mente a Segurança de Alimentos. Se a empresa não tiver uma equipe de SGSA e /ou de APPCC estabelecida, então é necessário designar uma pessoa responsável para considerar se riscos de Segurança de Alimentos podem surgir de medidas adicionais. Esta pessoa designada deve ter contato com autoridades de Segurança de Alimentos para orientações. Há agora uma urgente necessidade de que a empresa garanta o cumprimento de medidas para proteger os colaboradores que trabalham com alimentos de contrair a COVID-19, para prevenir a exposição ou transmissão do vírus, e para reforçar as práticas de higiene de alimentos e sanitárias.

O objetivo desse guia é apontar essas medidas adicionais para que a integridade da cadeia de alimentos seja mantida, e que um suprimento de alimentos adequado e seguro sejam seguros estejam disponíveis para os consumidores.

Transmissão potencial de COVID-19 via alimentos

É altamente improvável que as pessoas possam contrair o COVID-19 de alimentos ou de embalagens de alimentos. COVID-19 é uma doença respiratória e a principal via de transmissão é através do contato de pessoa para pessoa e através do contato direto com gotículas geradas quando uma pessoa tosse ou espirra.

Não há evidências até o momento de que vírus causadores de doenças respiratórias sejam transmitidos por alimentos ou por embalagens de alimentos. Os Coronavírus não podem se multiplicar em alimentos, eles precisam de um animal ou de um humano como hospedeiro para se multiplicar.

A recomendação mais recente da OMS³ é que as evidências atuais indicam que o COVID-19 é transmitido por contato próximo através de gotículas respiratórias (formadas por tosse ou espirro) e por fômites*.¹⁴⁻¹⁰ O vírus pode se espalhar diretamente de pessoa para pessoa quando o COVID-19 causa espirro ou tosse, produzindo gotículas que atingem o nariz, boca ou os olhos de outra pessoa. Além disso, como as gotículas respiratórias são muito pesadas para serem transportadas pelo ar, elas se depositam em objetos e superfícies próximas da pessoa infectada. Dessa forma, é possível que alguém seja infectado ao tocar em uma superfície, objeto ou na mão contaminada de uma pessoa infectada ao tocar posteriormente na própria boca, nariz ou olhos. Isso pode acontecer, por exemplo, ao tocar nas maçanetas das portas ou trocar aperto de mãos e tocar o rosto.

Pesquisas recentes avaliaram a sobrevivência do vírus COVID-19 em diferentes superfícies relatando que o vírus pode permanecer viável até 72 horas em plástico e aço inoxidável, até quatro horas em cobre, e até 24 horas em papelão.¹¹ Essa pesquisa foi realizada em condições laboratoriais (umidade relativa controlada e temperatura) e deve assim ser interpretada com cautela no ambiente da vida real.

É imperativo que a indústria de alimentos reforce as medidas de higiene pessoal e treinamentos de reciclagem em Princípios de Higiene de Alimentos**.² para eliminar ou reduzir o risco de superfícies de alimentos e materiais de embalagens de alimentos se contaminarem com vírus de colaboradores da indústria de alimentos. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como máscaras e luvas, podem ser eficazes em reduzir a propagação do vírus e doenças na indústria de alimentos, mas somente se utilizados corretamente.

Além disso, é altamente recomendável que a indústria de alimentos introduza medidas de distanciamento físico e medidas rigorosas de higiene e saneamento e que promova lavagem frequente e eficaz das mãos e higienizações em cada etapa do processamento, fabricação e comercialização de alimentos. Essas medidas protegerão os colaboradores da disseminação do COVID-19 entre os colaboradores, mantendo uma força de trabalho saudável. É também imperativo detectar e isolar os manipuladores de alimentos infectados bem como seus contatos imediatos do local de trabalho.

Embora o material genético (RNA) do COVID-19 tenha sido isolado nas amostras de fezes de pacientes infectados 10, não há relato ou qualquer evidência de transmissão fecal-oral. Lavar as mãos depois de usar o banheiro é sempre uma prática essencial, especialmente quando se trabalha com alimentos¹.

Colaboradores que trabalham com alimentos: conscientização sobre os sintomas da COVID-19

Para os fins desse guia, os colaboradores do setor de alimentos incluem manipuladores de alimentos, pessoas que manipulam diretamente o alimento exposto como parte de sua atividade. Também inclui colaboradores que podem tocar a superfície do alimento ou outras superfícies em ambientes onde haja alimento exposto sendo manipulado. O termo pode, portanto, aplicar-se a gerentes, faxineiros, manutentores (terceirizados ou não), entregadores e fiscais.

A OMS recomenda que as pessoas que se sentirem mal devem ficar em casa.¹² Os colaboradores do setor de alimentos precisam estar cientes dos sintomas da COVID-19. Os empresários do setor de alimentos precisam elaborar orientações escritas para a equipe relatar tais sintomas e as políticas de

*Nota da tradução: fômite é qualquer objeto inanimado ou substância capaz de absorver, reter e transportar o vírus, ou outro microrganismo.

** Nota da tradução: é mesmo que Boas Práticas de Fabricação (BPF, ou GMP em inglês).

afastamento do trabalho. O ponto mais importante é que os colaboradores possam precocemente reconhecer os sintomas, para que possam procurar cuidados médicos, testes e minimizar o risco de infectar os colegas de trabalho.

Os sintomas comuns da COVID-19¹³ incluem:

- febre (alta temperatura: 37,5 graus Celsius ou acima)
- tosse: pode ser qualquer tipo de tosse, não apenas seca
- falta de ar
- dificuldades respiratórias
- cansaço.

Colaboradores que trabalham com alimentos: conscientização sobre a disseminação da COVID-19 no ambiente de trabalho

A equipe que trabalha nas instalações de alimentos deve receber instruções escritas e treinamento sobre como evitar a propagação da COVID-19. Procedimentos normais de adequação ao trabalho implantados pelas empresas de alimentos como parte do seu SGSA devem garantir que os colaboradores infectados sejam afastados das instalações de alimentos. Os colaboradores que estiverem indispostos ou com sintomas de COVID-19 **não** devem estar no local de trabalho^{***} e devem ser informados sobre como entrar em contato com os profissionais médicos. Isso é imperativo, pois se um colaborador infectado manipular alimentos, poderá introduzir vírus nos alimentos que estão manipulando, ou nas superfícies da empresa de alimentos, tossindo e espirrando, ou através do contato manual. Além disso, em alguns casos, as pessoas infectadas podem ser assintomáticas ou pré-sintomáticas, podendo não apresentar sinais ou sintomas da doença, ou podem apresentar sintomas leves que são facilmente negligenciados. Foi constatado que algumas pessoas infectadas que ainda não apresentam sintomas pode estar contagiosas e serem capazes de disseminar o vírus.¹⁴ Isso ressalta a necessidade de todo o pessoal que trabalha na produção de alimentos, pratique a higiene pessoal e use adequadamente os EPIs, independentemente do seu estado de saúde aparente. As empresas de alimentos precisam introduzir um alto nível de segurança e de gestão de colaboradores para manter um ambiente de trabalho livre de doenças.

Os Programas de Pré-Requisitos devem garantir que os colaboradores infectados com COVID-19 (indivíduos sintomáticos e os portadores assintomáticos confirmados) e seus contatos (aqueles com exposição aos casos confirmados) sejam afastados das instalações de produção de alimentos. Colaboradores que estão indispostos ou com sintomas de COVID-19 **não** devem trabalhar^{***}. Um procedimento para permitir que membros da equipe relatem doenças por telefone (ou e-mail) deve ser estabelecido de tal forma que colaboradores com estágios iniciais da COVID-19 possam receber informações confiáveis e possam ser rapidamente afastados do ambiente de trabalho.

As práticas de segurança de alimentos instalações de produção de alimentos. devem continuar a ser adotadas com os mais altos padrões de higiene, de acordo com SGSA estabelecido.

As Boas Práticas de Higiene da equipe incluem:

- higiene adequada das mãos - lavar com água e sabão por pelo menos 20 segundos (seguir as orientações da OMS)
- uso frequente de desinfetantes à base de álcool para as mãos
- boa higiene respiratória (cobrir a boca e o nariz quando tossir ou espirrar; descartar lenços e lavar as mãos)
- limpeza/ desinfecção frequente das superfícies de trabalho e pontos de contato como maçanetas

^{***} Nota da tradução: negritamos para dar ênfase

- evitar contato próximo com qualquer pessoa que demonstre sintomas de doenças respiratórias, como tosse e espirros.

Colaboradores que trabalham com alimentos: uso de luvas descartáveis

Luvas podem ser usadas por colaboradores do setor de alimentos, mas devem ser trocadas frequentemente e as mãos devem ser lavadas entre as trocas de luvas e quando as mesmas são retiradas. As luvas devem ser trocadas após realização de atividades não relacionadas a alimentos, como abrir/ fechar portas manualmente ou esvaziar caixas. Colaboradores do setor de alimentos devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir que bactérias se acumulem na superfície das mãos, então a lavagem das mãos é extremamente importante quando as luvas são removidas para evitar a subsequente contaminação dos alimentos. Colaboradores de áreas produção de alimentos. devem evitar tocar a boca e os olhos quando estiverem usando luvas.

Luvas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de processamento como um substituto para a lavagem das mãos. O vírus da COVID-19 pode contaminar luvas descartáveis da mesma maneira que contamina as mãos dos colaboradores. A remoção de luvas descartáveis pode resultar em contaminação das mãos. O uso de luvas descartáveis pode dar uma falsa sensação de segurança e pode resultar em colaboradores não lavando as mãos com a frequência necessária.

A lavagem das mãos é uma barreira de proteção à infecção melhor do que o uso de luvas descartáveis. As empresas de alimentos precisam garantir instalações sanitárias adequadas e garantir que os manipuladores de alimentos lavem as mãos com frequência e completamente.

Sabão normal e água quente corrente são adequados para a lavagem das mãos. Desinfetantes para as mãos podem ser usados como um adicional medir, mas não deve substituir a lavagem das mãos.

Sabão normal e água quente corrente são adequados para lavagem das mãos. Os desinfetantes para as mãos podem ser usados como uma medida adicional, mas não devem substituir a lavagem das mãos.

Colaboradores que trabalham com alimentos: distanciamento físico no ambiente de trabalho

O distanciamento físico é muito importante para ajudar a retardar a disseminação da COVID-19. Isso é alcançado minimizando o contato entre indivíduos potencialmente infectados e indivíduos saudáveis. Todas as empresas de alimentos devem seguir as orientações de distanciamento físico tanto quanto possível. A orientação da OMS é manter pelo menos 1 metro entre os colegas de trabalho. Nos locais onde o ambiente de produção de alimentos torna isso difícil, os empregadores precisam considerar quais medidas podem ser adotadas para proteger os colaboradores.

Exemplos de medidas práticas para aderir às orientações de distanciamento físico em ambientes de processamento de alimentos são:

- intercalar as estações de trabalho em ambos os lados das linhas de processamento para que os manipuladores de alimentos não fiquem de frente para o outro
- fornecer EPIs como máscaras, toucas, luvas descartáveis, aventais limpos e botas para os colaboradores. O uso de EPI já é rotina em áreas de alto risco nos estabelecimentos que produzem alimentos prontos para o consumo e nos de alimentos cozidos. Quando os colaboradores estão usando os EPIs é possível reduzir a distância entre os colaboradores
- espaçar as estações de trabalho, o que pode exigir redução na velocidade das linhas de produção
- limitar o número de colaboradores que estariam presentes ao mesmo tempo em uma área de preparação de alimentos
- organizar os colaboradores em grupos de trabalho ou equipes para facilitar a redução de interação entre grupos.

Colaboradores que trabalham com alimentos: a doença COVID-19 no ambiente de trabalho

Os Programas de Pré-Requisitos que sustentam o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) de uma empresa de alimentos devem incluir diretrizes para gestão de doenças dos colaboradores nos locais que trabalham com alimentos. Devem ser incluídas nessas orientações instruções para reportar doenças e políticas para retorno ao trabalho quando os colaboradores se recuperarem. A fim de prevenir a transmissão da COVID-19, os colaboradores devem ser treinados no uso e cumprimento dessas diretrizes para reportar a doença na primeira oportunidade, para prevenir a transmissão para colegas de trabalho. As práticas de gestão de pessoas (por exemplo, comunicação de doenças e afastamento de colaboradores doentes) não devem permitir que um manipulador de alimentos adoeça no local de trabalho com sintomas de COVID-19. Entretanto, é necessário desenvolver um plano de ação para gerenciar tal ocorrência. Uma ocorrência mais provável é que um manipulador de alimentos relate a doença por telefone. A equipe precisa estar ciente de que **não***** devem se apresentar ao trabalho com sintomas de COVID-19, mas notificar essa doença por telefone.

Os colaboradores que se sentem indispostos **não***** devem comparecer ao trabalho e devem procurar atendimento médico. Contudo, no caso de um manipulador de alimentos ficar doente com sintomas típicos de COVID-19 no local de trabalho, ele deve ser removido para uma área afastada de outras pessoas. Se possível, em uma sala ou área onde possa ficar isolado e com a porta fechada, como um escritório. Se for possível, abrir janelas para ventilação.

Providências devem ser tomadas para que esse colaborador doente seja rapidamente removido do estabelecimento de alimentos.

O colaborador que estiver indisposto deve seguir as diretrizes nacionais para reportar caso/ suspeita de caso de COVID-19. Enquanto espera por atendimento médico ou para ser levado para casa, deve evitar qualquer contato com os outros colaboradores. Ele deve evitar tocar nas pessoas, superfícies e objetos e deve ser orientado a cobrir sua boca e nariz com lenço descartável quando tossir ou espirar, e colocar o lenço em uma sacola ou bolso e depois descartá-lo em uma lixeira com tampa****. Se não tiver nenhum lenço disponível, deve tossir e espirrar na dobra interna de seu cotovelo. Se precisar ir ao banheiro enquanto espera por assistência médica, deve usar um banheiro separado, se disponível.

Todas as superfícies com as quais o colaborador infectado entrou em contato devem ser limpas, incluindo todas as superfícies e objetos visivelmente contaminados com fluidos corporais/ secreções respiratórias e todas as áreas de alto contato potencialmente contaminadas como banheiros, maçanetas e telefones. Desinfetantes à base de álcool para superfície devem ser utilizados para fins de limpeza. Em geral, foi demonstrado que desinfetantes à base de álcool em concentrações de 70-80% (etanol, propano-2-ol, propano-1-ol) reduzem significativamente a infectividade de vírus envelopados como o vírus da COVID-19. Desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base em compostos de quaternário de amônio e cloro também teriam propriedades virucidas. Todos os colaboradores devem lavar bem suas mãos por 20 segundos com água e sabão após qualquer contato com alguém que não esteja bem e com sintomas consistentes com a infecção por coronavírus.

Se for confirmado que um colaborador tem a COVID-19, será necessário notificar todos os contatos próximos do funcionário infectado, para que eles também possam tomar medidas para minimizar o risco propagação adicional. Definições da OMS de contato de um caso de COVID-19 podem ser encontrado na lista de referências – ver item 21. Exemplos de contatos na indústria de alimentos

**** Nota da tradução: Cuidado! não tocar a tampa – lixeira deve ser com pedal, caso contrário as mãos devem ser lavadas a seguir.

podem incluir qualquer colaborador que estivesse em contato pessoal ou físico (ou seja, toque); qualquer colaborador que estivesse há menos de um metro com caso confirmado; qualquer pessoa que tenha limpado qualquer fluido corporal sem EPI adequado (por exemplo, luvas, avental, roupas protetoras); colaboradores da mesma equipe ou grupo de trabalho que o caso confirmado e qualquer funcionário morando na mesma casa em que um caso confirmado.

A OMS recomenda que os contatos sejam colocados em quarentena por 14 dias a partir do último momento de exposição ao caso confirmado. No mínimo a equipe que teve contato próximo com o funcionário infectado deve ficar em casa por 14 dias a contar da última vez em que eles tiveram contato com o caso confirmado e praticar distanciamento físico. Se eles ficarem indispostos a qualquer momento dentro desses 14 dias do período de isolamento e apresentarem teste positivo para COVID-19, eles se tornarão um caso confirmado e deverão ser gerenciados como tal.

Os colaboradores quem não tiveram contato próximo com o caso confirmado original devem continuar tomando as precauções habituais e comparecer ao trabalho normalmente. A organização de colaboradores em pequenas equipes ou grupos de trabalho ajudará a minimizar a interrupção da força de trabalho em caso de um funcionário relatar doença com sintomas de COVID-19. O fechamento do local de trabalho não é recomendado.

Uma política de retorno ao trabalho para colaboradores que foram infectados e que se recuperaram da COVID-19 deverá entrar em vigor. A OMS recomenda que um caso confirmado possa ser liberado do isolamento quando os sintomas desaparecerem e houver dois testes de PCR negativos com pelo menos 24 horas de intervalo. Se não for possível testar, a OMS recomenda que um paciente confirmado possa ser liberado do isolamento 14 dias após a resolução dos sintomas.

Colaboradores que trabalham com alimentos: transporte e entrega de insumos e produtos alimentícios

O foco principal de quaisquer medidas adicionais de higiene e desinfecção, implementadas por empresas de alimentos, está relacionado à manutenção do vírus da COVID-19 longe de suas instalações. O vírus só entrará na empresa se uma pessoa infectada ou produtos ou itens contaminados forem carregados para dentro de suas instalações.

Motoristas e outros colaboradores, que fazem entregas em estabelecimentos de alimentos, não devem sair de seus veículos durante a entrega. Os motoristas devem receber desinfetante à base de álcool e toalhas de papel. Os motoristas devem higienizar suas mãos antes de entregarem documentos para a equipe encarregada pela recepção de alimentos. Devem ser usados recipientes e embalagens descartáveis, para ser evitado o processo de retorno de embalagem para limpeza. No caso de recipientes reutilizáveis, devem ser implementados protocolos adequados de higiene e desinfecção.

Os motoristas que fazem entregas em instalações de alimentos, devem estar cientes dos riscos potenciais envolvidos na transmissão por contato da COVID-19. O vírus pode ser transmitido se os motoristas tocarem em uma superfície contaminada ou apertarem as mãos de uma pessoa infectada que esteja com as mãos contaminadas. As superfícies provavelmente mais contaminadas com o vírus incluem as de toque frequentes, como volantes, maçanetas, celulares etc. É por isso que a higiene das mãos, em conjunto com o distanciamento físico, é de suma importância, e porque a higienização da superfície de contato é essencial para que seja evitada contaminação cruzada.

Ao receberem e realizarem entregas aos clientes, os motoristas precisam estar cientes da necessidade do distanciamento físico e de manterem um alto grau de limpeza pessoal, assim como usarem roupas de proteção limpas. Os motoristas também precisam estar cientes da necessidade de

garantir que todos os recipientes e utensílios de transporte sejam mantidos limpos e que sejam frequentemente desinfetados e que os alimentos devem ser protegidos contra contaminação e devem ser separados de outros produtos que possam causar contaminação.

Estabelecimentos varejistas de alimentos

Durante a pandemia do COVID-19, o setor varejista de alimentos enfrenta grandes desafios para manter os mais altos padrões de higiene, protegendo a equipe do risco de infecção, mantendo o distanciamento físico ao lidar com um grande número de clientes, mantendo-se abertos e garantindo a disponibilidade adequada de suprimentos alimentícios.

É improvável que os colaboradores de alimentos, em estabelecimentos comerciais, contaminem os alimentos se seguirem padrões de Boas Práticas de Higiene Pessoal que reduzam o risco de transmissão da maioria das doenças transmitidas por alimentos. Medidas como a lavagem frequente das mãos, o uso de desinfetantes para as mãos, o uso de roupas de proteção e a boa higiene respiratória reduzem o risco de propagação da doença. Os empregadores devem enfatizar a importância de lavar as mãos com mais frequência e manter Boas Práticas de Higiene e de realizar, com mais frequência, a limpeza e desinfecção de superfícies que são tocadas regularmente. Os colaboradores que trabalham com alimentos precisam estar cientes dos sintomas da COVID-19, bem como informarem seu empregador e procurarem aconselhamento médico se acharem que estão com sintomas da doença.

Manter o distanciamento físico nas instalações de varejo de alimentos é fundamental para reduzir o risco de transmissão de doenças. As medidas práticas que podem ser usadas pelos varejistas incluem o seguinte:

- controlar o número de clientes que entram na loja para evitar a superlotação
- colocar avisos nos pontos de entrada para solicitar que os clientes não entrem na loja se não estiverem bem ou se apresentarem sintomas da COVID-19
- monitorar constantemente as filas, orientando quanto ao distanciamento físico entre as pessoas, tanto dentro, como fora das lojas
- colocar à disposição dos clientes desinfetantes para as mãos em *spray*****, e toalhas de papel descartáveis nos pontos de entrada das lojas
- usar marcações de piso dentro da loja para facilitar a conformidade com o distanciamento físico, principalmente nas áreas mais movimentadas como balcões de atendimento e caixas
- constantemente fazer informativos lembrando aos clientes para seguirem recomendações de distanciamento físico e limpem as mãos regularmente
- instalação de anteparos de acrílico em caixas e balcões, para elevar o nível de proteção para as pessoas
- incentivar o uso de pagamentos por cartões
- como os consumidores cada vez mais trazem suas próprias sacolas de compras, avisos para que os consumidores limpem suas sacolas de compras antes de cada uso devem ser colocados nas lojas de varejo de alimentos (lojas, pontos de vendas, supermercados).

Para minimizar o risco de transmissão da COVID-19, devem ser identificados os pontos de maior risco de contaminação nas lojas, assegurando que eles sejam limpos e desinfetados regularmente. Exemplos de pontos de contato de maior risco são os carrinhos de compras, maçanetas e balanças para uso de clientes.

**** Nota da tradução: preferencialmente em *spray*, caso a empresa não possa colocar sistema *spray*, deve usar qualquer forma de acionamento automático sem mão, usando somente em último caso acionamento com toque de mãos.

As ações a serem tomadas incluem:

- fornecer toalhas (ou outras formas de higienização) para os clientes limparem as alças dos carrinhos de compras e cestas; ou designar colaboradores para desinfetarem as alças de cestas e de carrinhos de compras após cada uso.
- lavar e desinfetar constantemente utensílios como conchas, pinças e suportes de condimentos
- manter portas abertas, onde for possível, para minimizar contato em confinamento.

Expositores abertos para alimentos no varejo

Embora alguns consumidores percebam que exista um risco de infecção por COVID-19 resultante de alimentos expostos, atualmente, não há evidências científicas sugerindo que os alimentos estejam associados à transmissão do vírus da COVID-19. É importante manter Boas Práticas de Higiene em torno de expositores abertos de alimentos, tais como os de produtos frescos e de produtos de panificação. Os consumidores devem sempre ser aconselhados a lavar frutas e legumes com água potável antes do consumo. Tanto os clientes quanto a equipe de loja devem sempre observar as Boas Práticas de Higiene Pessoal nas áreas abertas de alimentos.

A fim de gerenciar os expositores abertos de alimentos e evitar a transmissão da COVID-19 por contato com a superfície, os varejistas de alimentos devem:

- Manter limpeza e desinfecção frequentes de todas as superfícies e utensílios de contato com alimentos
- Exigir que os colaboradores que trabalham com serviço de alimentos lavem frequentemente as mãos e, quando utilizarem luvas, essas devem ser trocadas antes e depois do preparo de alimentos
- Exigir que os colaboradores que trabalham com serviço de limpeza e higienizem frequentemente balcões, servindo utensílios e recipientes de condimentos;
- Disponibilizar desinfetante para as mãos para os consumidores quando entrarem e saírem das instalações de alimentos
- Considerar não exibir ou vender abertamente produtos de panificação não embalados em balcões de autoatendimento. Os produtos de panificação em expositores abertos de autoatendimento em lojas de varejo devem ser colocados em embalagens de plástico, celofane ou papel. Onde os produtos de panificação soltos são exibidos nas lojas de varejo, eles devem ser colocados em vitrines de acrílico e em sacos, usando pinças quando os clientes são atendidos.

Colaboradores que trabalham com alimentos: refeitórios

Os refeitórios dos locais de trabalho dos serviços considerados essenciais, como os de processamento de alimentos e de varejo de alimentos, precisam permanecer abertos quando não houver outras alternativas para a equipe se alimentar. Alto padrão de medidas de saúde pública para lavagem das mãos e máscaras respiratórias precisam ser mantidos nos refeitórios.

Os padrões operacionais dos refeitórios da equipe de trabalho devem incluir:

- Manter uma distância física de pelo menos 1 metro entre um indivíduo e outros colaboradores, inclusive na disposição das cadeiras
- Alternar os intervalos da equipe de trabalho para reduzir o número de colaboradores utilizando o refeitório ao mesmo tempo
- Restringir o contato físico não essencial, tanto quanto possível
- Disponibilizar avisos para os colaboradores orientando sobre a higienização das mãos e o distanciamento físico
- Haver procedimentos de limpeza e desinfecção para equipamentos; instalações; superfícies de contato e pontos de contato frequentes, como por exemplo: balcões, pinças, utensílios de serviço, locais abertos de autoatendimento, maçanetas ec.

A OMS continua a monitorar a situação de perto quanto a alterações que possam afetar esta orientação provisória. Se algum fator mudar, a OMS emitirá uma atualização adicional. Caso contrário, este documento de orientação provisório expirará dois anos após a data de publicação.

Para gerenciar higienicamente os displays abertos de alimentos e evitar a transmissão do COVID-19 pelo contato com a superfície, os varejistas de alimentos devem:

- manter limpeza e higienização frequentes de todos os alimentos, superfícies e utensílios em contato com alimentos;
- exigir que os colaboradores do serviço de alimentação lavem frequentemente as mãos e, se estiverem usando luvas, elas devem ser trocadas antes e depois de preparar os alimentos;
- exigir que os colaboradores do serviço de alimentação limpem e higienizem frequentemente os balcões, os utensílios para servir alimentos e os recipientes de condimentos e molhos;
- disponibilizar *dispensers* com desinfetante de mãos para os consumidores, tanto na entrada quanto na saída das instalações que servem alimentos;
- deve-se considerar a não exibição ou venda aberta de produtos de panificação sem embalagem primária em serviços de alimentação tipo self-service. produtos de panificação abertos, em displays tipo self-service nas lojas de varejo devem ser embalados em plástico / celofane ou papel. no caso de produtos de panificação para degustação em lojas de varejo, esses devem ser empacotados unitariamente e colocados em vitrines de acrílico, usando pinças para servir os clientes.

Profissionais de alimentos: Refeitórios

Os refeitórios dos locais de trabalho, de serviços essenciais, como o processamento de alimentos e varejo de alimentos, precisam permanecer abertos quando não houver outras alternativas para a equipe obter alimentos. Os altos padrões das medidas de Saúde Pública para lavagem das mãos e máscaras respiratórias precisam ser mantidos nos refeitórios. Os padrões operacionais dos refeitórios da equipe de trabalho devem incluir:

- manter uma distância física de pelo menos 1 metro entre um indivíduo e outros colaboradores, inclusive na disposição das cadeiras
- gerenciar os intervalos da equipe de trabalho para reduzir o número de colaboradores utilizando o refeitório ao mesmo tempo
- restringir o contato físico não essencial, tanto quanto possível
- dispor avisos para os colaboradores orientando sobre a higienização das mãos e o distanciamento físico.

Procedimentos de limpeza e desinfecção para equipamentos, instalações, superfícies de contato / pontos de contato frequentes, como por exemplo, balcões / pinças / utensílios de serviço / locais abertos de autoatendimento / maçanetas.

A OMS continua a monitorar a situação de perto quanto a alterações que possam afetar esta orientação provisória. Se algum fator mudar, a OMS emitirá uma atualização adicional. Caso contrário, este documento de orientação provisório expirará dois anos após a data de publicação.

Referências:

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publicationsdetail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>

3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66

https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2

4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239

5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9

6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.

7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.

8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed

COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon

9. World Health Organization. Report of the WHOChina Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/who-china-joint-mission-oncovid-19-final-report.pdf>

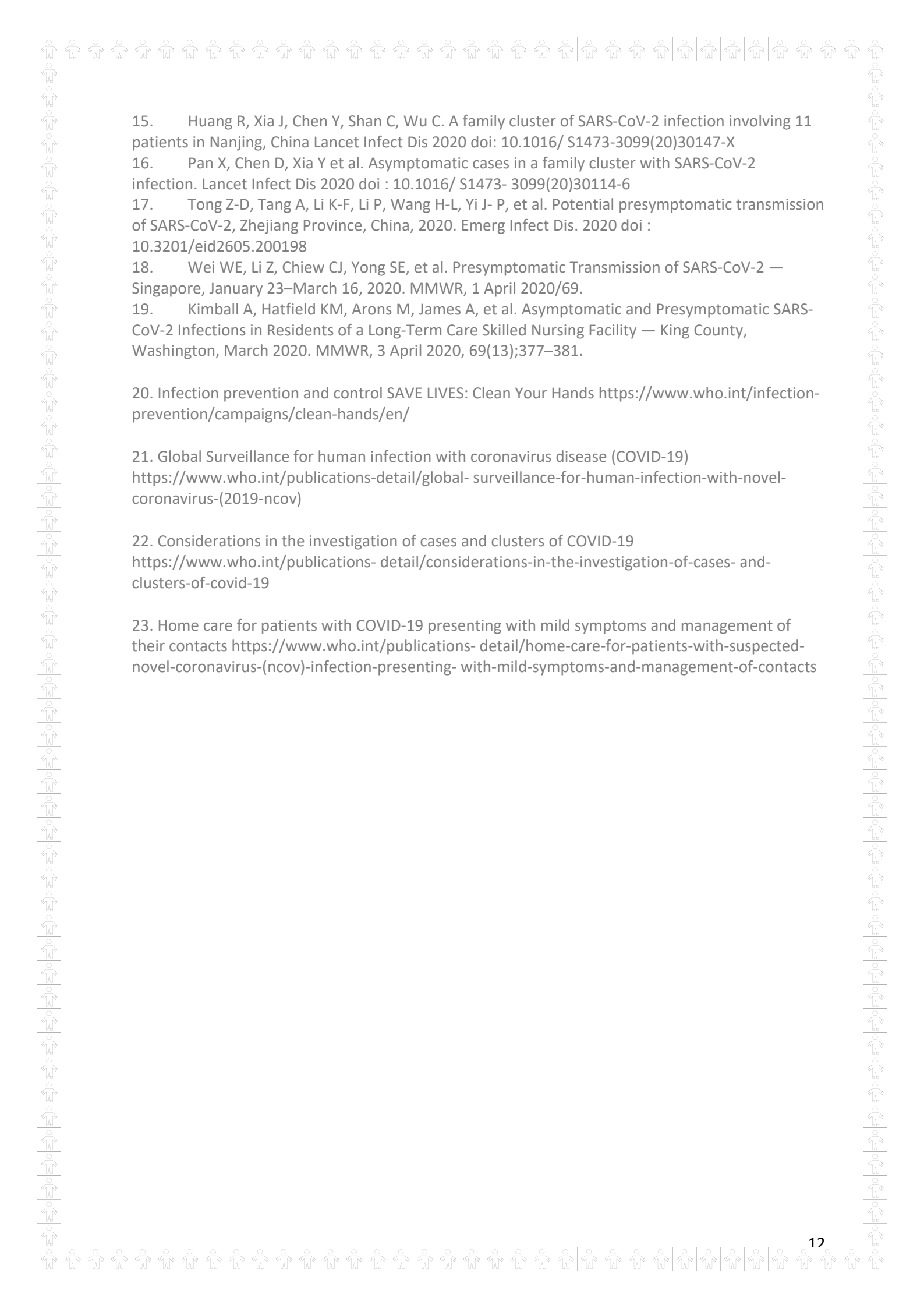
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].

11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973

12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019/advice-for-public>

13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>

14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077

- 
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/ S1473-3099(20)30147-X
 16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/ S1473- 3099(20)30114-6
 17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J- P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
 18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*, 1 April 2020/69.
 19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13);377–381.

 20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>

 21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))

 22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>

 23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)