

COVID-19 e a Segurança de Alimentos: Orientações para empresas do setor de alimentos

Orientações provisórias – 7 de abril de 2020

Antecedentes

O mundo está enfrentando uma ameaça sem precedentes devido à pandemia da COVID-19, causada pelo vírus SARS-CoV-2 (doença denominada COVID-19 pela OMS). Muitos países estão seguindo os conselhos da Organização Mundial da Saúde (OMS) quanto à introdução de medidas de distanciamento físico como uma das maneiras pelas quais a transmissão da doença pode ser reduzida¹. A implementação dessas medidas resultou no fechamento de muitas empresas, escolas e institutos educacionais, restrições de viagens e encontros sociais. Para algumas pessoas, trabalhar desde casa através do teletrabalho, por meio de discussões e reuniões online ou via telefônica, agora são práticas comuns. No entanto, os trabalhadores da indústria alimentícia não têm a oportunidade de trabalhar em casa e exige-se que continuem trabalhando em seus locais de trabalho habituais. Manter todos os trabalhadores da cadeia de produção e do fornecimento de alimentos saudáveis e seguros é fundamental para sobreviver à pandemia atual. Manter o fluxo de alimentos ao longo da cadeia dos alimentos é uma função essencial para a qual todos os atores da cadeia dos alimentos devem contribuir. Isso também é necessário para manter a confiança do consumidor na segurança e disponibilidade dos alimentos.

A indústria de alimentos deve contar com Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos (SGSA) baseados em princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para gerenciar os riscos que afetam a segurança e evitar a contaminação dos alimentos. Os SGSA da Indústria de alimentos estão respaldados por programas de pré-requisitos que incluem boas práticas de higiene, limpeza e desinfecção, zoneamento de áreas de processamento, controle de fornecedores, armazenamento, distribuição e transporte, higiene dos funcionários e aptidão para trabalhar, que garantem todas as condições e atividades básicas necessárias para manter a higiene durante o processamento de alimentos. Os Princípios Gerais do **Codex Alimentarius** sobre Higiene dos Alimentos² estabelecem uma base consistente para a implementação de controles fundamentais de higiene para cada uma das etapas da cadeia de processamento, fabricação e comercialização com o objetivo de prevenir a contaminação de alimentos.

Se uma empresa de alimentos tem uma equipe SGSA e/ou APPCC estabelecida, os membros desses grupos devem ser incluídos em

todas as discussões para garantir que novas intervenções sejam revisadas, levando em consideração a segurança dos alimentos. Se uma empresa não possui uma equipe SGSA e/ou APPCC estabelecida, é necessário designar uma pessoa responsável por avaliar se existem riscos à segurança dos alimentos que podem demandar medidas adicionais de intervenção. Esta pessoa designada deve entrar em contato com as autoridades de segurança dos alimentos para obter orientações. Existe agora uma exigência urgente para que a indústria garanta o cumprimento das medidas de proteção dos trabalhadores do setor de alimentos para evitar que contraiam a COVID-19, e também ajude a prevenir a exposição ou transmissão do vírus e fortalecer as práticas de higiene alimentar e sanitização de alimentos.

O objetivo destas diretrizes é destacar essas medidas adicionais para manter a integridade da cadeia dos alimentos e fornecer suprimentos alimentares adequados e seguros para os consumidores.

Potencial transmissão da COVID-19 através dos alimentos

É pouco provável que as pessoas possam contrair a COVID-19 através dos alimentos ou suas embalagens. A COVID-19 é uma doença respiratória e a principal via de transmissão se dá pelo contato entre pessoas e através do contato direto com gotículas respiratórias geradas pela tosse ou espirro de uma pessoa infectada.

Até o momento, não há evidências de que os vírus que causam doenças respiratórias sejam transmitidos através de alimentos ou embalagens de alimentos. Os coronavírus não podem se multiplicar nos alimentos, eles precisam de um hospedeiro animal ou humano para se multiplicar.

Segundo as atualizações mais recentes da OMS³, as evidências disponíveis atualmente indicam que o vírus da COVID-19 é transmitido durante o contato próximo através de gotículas respiratórias (formadas ao tossir ou espirrar) e por fômites⁴⁻¹⁰. Os vírus podem ser espalhados diretamente de pessoa para pessoa quando um infectado pela COVID-19 tosse ou espirra, produzindo gotículas que atingem o nariz, boca ou olhos de outra pessoa. Alternativamente, como as gotículas respiratórias são muito pesadas para serem transportadas pelo ar, elas pousam em objetos e superfícies ao redor da pessoa infectada. Neste contexto, é possível que alguém possa se infectar tocando uma superfície contaminada, objetos ou as mãos de uma pessoa infectada e, em

seguida, tocar a boca, nariz ou olhos. Isso pode acontecer, por exemplo, ao tocar a maçaneta de portas ou cumprimentar com aperto de mãos e depois tocar no próprio rosto.

Pesquisas recentes avaliaram a sobrevivência do vírus da COVID-19 em diferentes superfícies e relataram que o vírus pode permanecer viável por até 72 horas em plástico e aço inoxidável, até quatro horas em cobre e até 24 horas em papelão¹¹. Estas pesquisas foram realizadas em condições laboratoriais (umidade relativa controlada e temperatura) e devem ser interpretadas com cautela em ambientes da vida real.

É imprescindível que a indústria de alimentos fortaleça as medidas de higiene pessoal e forneça treinamentos e atualizações sobre os princípios de higiene alimentar² para eliminar ou reduzir o risco da contaminação de superfícies alimentares e materiais de embalagem com o vírus que pode estar presente nos trabalhadores do setor de alimentos. Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como máscaras e luvas, podem ser eficazes na redução da propagação do vírus e doenças dentro da indústria de alimentos, apenas quando utilizados corretamente. Além disso, é recomendado que a indústria de alimentos introduza o distanciamento físico e adote medidas estritas de higiene e desinfecção, e que promovam a lavagem das mãos e a higiene e sanitização frequentes e eficazes em todas as etapas do processamento, fabricação e comercialização de alimentos. Essas medidas protegerão os funcionários da disseminação da COVID-19 entre os trabalhadores, manterão uma força de trabalho saudável e detectarão e afastarão os manipuladores de alimentos infectados e outros funcionários que tiveram contato com o infectado no local de trabalho.

Embora o material genético do vírus da COVID-19 (RNA) tenha sido isolado de amostras de fezes de pacientes infectados¹⁰, não há relatos ou evidências de transmissão fecal-oral. Lavar as mãos depois de usar o banheiro é sempre uma prática essencial, especialmente quando se trabalha com alimentos.

Funcionários do setor de alimentos: conscientização dos sintomas da COVID-19

Para efeitos deste guia, os trabalhadores de alimentos incluem manipuladores de alimentos e/ou pessoas que tocam diretamente em alimentos abertos como parte de seu trabalho. Também inclui funcionários que podem tocar superfícies em contato com alimentos ou outras superfícies em salas onde ocorrem manipulação de alimentos. Portanto, o termo pode ser aplicado a gerentes, faxineiros, pessoal de manutenção, entregadores e inspetores de alimentos.

A OMS recomenda que as pessoas que se sentem mal devem ficar em casa.¹² Os funcionários que atuam no setor de alimentos devem estar atentos aos sintomas da COVID-19. Os operadores das

empresas do setor devem produzir um guia de orientações por escrito para os funcionários sobre a notificação desses sintomas e sobre a exclusão das políticas trabalhistas. A questão mais importante é que os funcionários sejam capazes de reconhecer os sintomas precocemente para que possam procurar atendimento e testes médicos mais adequados, com o objetivo de minimizar o risco de infectar seus colegas de trabalho.

Os sintomas mais comuns da COVID-19¹³ incluem:

- febre (alta temperatura, superior a 37,5 graus Celsius);
- tosse: pode ser qualquer tipo de tosse, não apenas seca;
- falta de ar;
- dificuldades respiratórias;
- fadiga.

Funcionários do setor de alimentos: prevenção de propagação da COVID-19 no local de trabalho

Os funcionários que trabalham no setor de alimentos devem receber instruções escritas e treinamentos sobre como evitar a propagação da COVID-19. Os procedimentos de avaliação da aptidão física para os empregados devem fazer parte dos SGSA das empresas do setor e devem garantir que os trabalhadores infectados sejam afastados das instalações de alimentos. Os funcionários que não apresentam um bom estado de saúde ou apresentam sintomas da COVID-19 não devem ir trabalhar e devem ser informados sobre como se comunicar com seus profissionais médicos. Isso é essencial porque se um trabalhador infectado manipula alimentos, ele pode ser capaz de introduzir vírus nos alimentos em que está manipulando, ou em superfícies dentro do ambiente de trabalho, através da tosse, espirro ou contato manual. Além disso, em alguns casos, as pessoas infectadas podem ser assintomáticas ou pré-sintomáticas e podem não apresentar sinais ou sintomas da doença, em alguns casos também podem ocorrer sintomas leves que podem facilmente passar despercebidos. Foi demonstrado que algumas pessoas infectadas, que ainda não apresentam sintomas, têm se mostrado contagiosas e capazes de espalhar o vírus.¹⁴⁻¹⁹ Isso reforça a necessidade de todos os funcionários que trabalham na indústria alimentícia, independentemente de sua saúde aparente, devem praticar a higiene pessoal e usar EPIs de forma adequada. As empresas de alimentos devem introduzir um alto nível de segurança e gerenciamento de pessoal para manter um ambiente de trabalho livre de doenças.

Os programas de pré-requisitos devem garantir que os trabalhadores infectados com a COVID-19 (indivíduos sintomáticos confirmados e portadores assintomáticos) e seus contatos (aqueles com exposição a casos confirmados) sejam afastados das instalações do setor de alimentos. Os funcionários que não estão bem ou que têm qualquer sintoma da COVID-19 não devem

trabalhar. Um procedimento deve ser estabelecido dentro da empresa, para permitir que os funcionários notifiquem as doenças por telefone (ou e-mail), para que os trabalhadores com estágios iniciais da COVID-19 possam receber informações confiáveis e serem rapidamente afastados dos ambientes de trabalho.

As práticas de segurança de alimentos nas instalações alimentícias devem continuar a atender aos mais altos padrões de higiene, de acordo com a SGSA estabelecida.

As boas práticas de higiene da equipe incluem:

- higiene adequada das mãos: lave com água e sabão por pelo menos 20 segundos (siga o conselho da OMS);²⁰
- 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.

Funcionários do setor de alimentos: uso de luvas descartáveis

Os funcionários do setor de alimentos podem usar luvas, porém essas devem ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas entre a troca das luvas e quando as luvas são removidas. As luvas devem ser trocadas após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes. Os funcionários devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir o acúmulo de bactérias na superfície das mãos, por isso a lavagem das mãos é extremamente importante ao remover luvas, para evitar a subsequente contaminação dos alimentos. Os trabalhadores de alimentos devem evitar tocar suas bocas e olhos ao usar luvas.

Luvas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de trabalho como um substituto para a lavagem das mãos. O vírus da COVID-19 pode contaminar luvas descartáveis da mesma forma que atinge as mãos dos trabalhadores. A remoção de luvas descartáveis pode contaminar as mãos. O uso das luvas descartáveis pode dar uma falsa sensação de segurança e pode fazer com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.

A lavagem das mãos é uma barreira protetora maior contra infecções quando comparada ao uso de luvas descartáveis. As empresas de alimentos devem garantir que as instalações sanitárias sejam fornecidas de forma adequada e que os funcionários lavem as mãos com toda a atenção e com frequência

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

Funcionários do setor de alimentos: distanciamento físico no ambiente de trabalho

O distanciamento físico 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. Todas as empresas de alimentos devem seguir um guia de distância física o mais longe possível. As diretrizes da OMS¹⁰ indicam que se mantenha pelo menos 1 metro (3 pés) de distância entre colegas de trabalho. Quando o ambiente de produção de alimentos dificulta o distanciamento, os empregadores devem considerar quais medidas tomar para proteger os funcionários.

Os exemplos de medidas práticas para atender à orientação de distanciamento físico no ambiente de processamento de alimentos são:

- escalonar as estações de trabalho em ambos os lados das linhas de processamento para que os trabalhadores de alimentos não tenham contato direto;
- fornecer EPIs como máscaras, redes de proteção para cabelos, luvas descartáveis, macacões limpos e sapatos de trabalho antiderrapantes para os funcionários. O uso de EPI deve ser de rotina em áreas de alto risco, principalmente em instalações alimentares que produzem alimentos cozidos e prontos para o consumo. Quando os funcionários estão vestidos de EPI, é possível reduzir a distância entre os trabalhadores;
- espaçar estações de trabalho, o que pode exigir uma redução na velocidade das linhas de produção;
- limitar o número de funcionários em uma área de preparação de alimentos a qualquer momento;
- organizar funcionários em grupos de trabalho ou equipes para facilitar a redução da interação entre grupos.

Funcionários do setor de alimentos: doença COVID-19 no local de trabalho

Os Programas de Pré-requisitos que sustentam os SGSA de uma empresa de alimentos incluem diretrizes para o controle de doenças de funcionários em uma instalação alimentar. Essas diretrizes incluem instruções para relatar doenças em funcionários e políticas de retorno ao trabalho quando os funcionários se recuperarem de doenças. Os funcionários devem ser treinados no uso e cumprimento destas diretrizes e deverão relatar sobre a doença o mais rápido possível para evitar a transmissão da COVID-19 aos seus colegas de trabalho.

As práticas de gestão de pessoal (por exemplo, relatar doenças e afastamento de trabalhadores doentes) tornarão pouco provável que um trabalhador de alimentos se sinta mal com sintomas da COVID-19 no local de trabalho. No entanto, é necessário desenvolver um plano de ação para gerenciar este evento. A ocorrência mais provável é que um trabalhador do setor relatará uma doença por telefone. Os funcionários devem estar cientes de que não devem ir ao trabalho se apresentarem sintomas da COVID-19 e devem relatar os sintomas da enfermidade por telefone.

Os funcionários que se sentem indispostos não devem ir ao trabalho e devem procurar orientação médica. No entanto, se um funcionário se sentir mal no local de trabalho, com sintomas típicos da COVID-19, deve ser transferido para uma área afastada de outras pessoas. Se possível, encontre uma sala ou área onde a pessoa possa ser isolada, preferencialmente atrás de uma porta fechada, como dentro de um escritório. Se for possível indica-se abrir uma janela para aumentar a ventilação. Devem ser tomadas ações para que o funcionário doente se retire rapidamente do ambiente de trabalho.

Os funcionários que não estão bem devem seguir as diretrizes nacionais para relatar casos suspeitos da COVID-19. Enquanto esperam por orientação médica ou são enviados para casa, eles devem evitar qualquer contato com outros funcionários. Devem evitar tocar pessoas, superfícies e objetos, e devem ser aconselhados a cobrir suas bocas e nariz com um lenço descartável ao tossir ou espirrar, colocar o lenço em um saco ou bolso e, em seguida, descartar o lenço na lixeira com tampa. Caso não tenha lenço disponível, o funcionário deve tossir e espirrar na curva do cotovelo. Caso precise ir ao banheiro enquanto espera por assistência médica, deve usar um banheiro separado, se disponível.

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

Se for confirmado que um funcionário é um caso positivo da COVID-19, será necessário notificar todos os contatos próximos do funcionário infectado para que eles também possam tomar

medidas para minimizar o risco adicional de propagação. As definições da OMS na ocorrência de contato com um caso positivo da COVID-19 podem ser encontradas aqui.²¹ Os exemplos de contatos na indústria alimentícia podem incluir qualquer funcionário que esteve em contato presencial ou físico; qualquer empregado que esteve dentro de 1 metro de distância com o caso confirmado; qualquer pessoa que tenha limpado qualquer fluido corporal sem EPI adequado (por exemplo, luvas, roupa de trabalho, roupa de proteção); funcionários da mesma equipe de trabalho ou grupo de trabalho onde houve o caso confirmado, e qualquer funcionário que vive na mesma casa onde vive um caso confirmado.

A OMS recomenda que os contatos fiquem em quarentena por 14 dias a partir do dia de exposição ao caso confirmado. No mínimo, deve ser solicitado aos funcionários que tiveram contato próximo com o funcionário infectado que permaneçam em casa durante 14 dias, começando pela última vez que teve contato com o caso confirmado e que pratique isolamento físico. Caso se sinta mal a qualquer momento dentro do seu período de isolamento de 14 dias e testar positivo para a COVID-19, esses se tornam um caso confirmado e devem ser gerenciados como tal.²²

Os funcionários que não tiveram contato próximo com o caso confirmado original devem continuar tomando as precauções habituais e ir ao trabalho normalmente. Organizar funcionários em pequenas equipes ou grupos de trabalho ajudará a minimizar a interrupção da força de trabalho no caso de um funcionário relatar que está doente com sintomas da COVID-19. O fechamento do local de trabalho não é recomendado.

Deve existir uma política de retorno ao trabalho para os funcionários que foram infectados e já estão recuperados da COVID-19. A OMS recomenda que um confirmado possa ser liberado do isolamento assim que seus sintomas forem resolvidos e ter dois exames de PCR negativos com pelo menos 24 horas de intervalo. Se o teste não for possível, a OMS¹³ recomenda que o paciente confirmado saia do isolamento 14 dias após a resolução dos sintomas.²³

Funcionários do setor de alimentos: transporte e entrega de ingredientes e produtos alimentícios

O foco principal de quaisquer medidas adicionais de higiene e sanitização implementadas pelas empresas de alimentos é manter o vírus da COVID-19 fora dos negócios. O vírus só entrará em estabelecimentos comerciais quando entre uma pessoa infectada ou quando produtos ou itens contaminados entrarem nas instalações.

Motoristas e outros funcionários que realizam entregas em estabelecimentos de alimentação não devem sair de seus veículos durante a entrega. Os motoristas devem receber um desinfetante para as mãos à base de álcool e toalhas de papel. Os motoristas devem usar um desinfetante para

as mãos antes de passar os documentos de entrega para a equipe responsável por receber os produtos. Recipientes e embalagens descartáveis devem ser utilizadas para evitar a necessidade de limpar devoluções. No caso de recipientes reutilizáveis, devem ser implementados protocolos adequados de higiene e desinfecção.

Os motoristas que entregam produtos em instalações alimentícias devem estar cientes dos potenciais riscos envolvidos na transmissão de contato da COVID-19. O vírus pode se espalhar se os motoristas tocarem em uma superfície contaminada ou apertarem as mãos contaminadas de uma pessoa infectada. As superfícies possivelmente contaminadas com o vírus incluem superfícies de toque frequente, como volantes, maçanetas, celulares, etc. É por isso que a higiene das mãos, juntamente com o distanciamento físico, é de suma importância, e por isso a desinfecção de superfícies de contato é fundamental para evitar a contaminação cruzada.

Os motoristas devem estar cientes do distanciamento físico ao receber e repassar entregas aos clientes, além da necessidade de manter um alto grau de higiene pessoal e uso de roupas de proteção limpas e adequadas. Os motoristas também devem estar cientes da necessidade de garantir que todos os contêineres de transporte sejam mantidos limpos e desinfetados com frequência, já os alimentos devem ser protegidos e separados de outros produtos que possam causar contaminação.

Instalações do varejo de alimentos

Durante a pandemia da COVID-19, para o setor de varejo de alimentos, o maior desafio enfrentado é o de manter os mais altos padrões de higiene, protegendo os funcionários do risco de infecção, mantendo o distanciamento físico ao lidar com um grande número de clientes, abrir os estabelecimentos e garantir o fornecimento adequado de alimentos diariamente.

É pouco provável que os trabalhadores de estabelecimentos comerciais de alimentos contaminem os produtos caso sigam práticas de higiene pessoal padrão, que reduzem o risco de transmissão da maioria das doenças transmitidas por alimentos. Medidas como lavagem frequente das mãos, uso de desinfetantes para as mãos, uso de roupas protetoras e boa higiene respiratória, reduzem o risco de propagação da doença. Os gestores devem enfatizar a importância de lavar as mãos com maior frequência, manter boas práticas de higiene, e de limpar e desinfetar superfícies tocadas regularmente com maior frequência. Os trabalhadores do setor de alimentos devem conhecer os sintomas da COVID-19, informar seu gerente e procurar orientação médica caso suspeitem que apresentam os sintomas da doença.

Manter o distanciamento físico nas lojas de varejo de alimentos é fundamental para reduzir o risco de transmissão de doenças. As medidas práticas que podem ser utilizadas pelos varejistas

incluem, em nenhuma ordem específica, as seguintes medidas:

- Regular o número de clientes que entram na loja do varejo para evitar aglomerações;
- Colocar 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;
- Gerenciar o controle de fila de forma consistente com aconselhamento de distanciamento físico dentro e fora das lojas;
- Fornecer desinfetantes para as mãos, desinfetantes spray e toalhas de papel descartáveis nos pontos de entrada da loja;
- Usar marcação no chão dentro da loja para facilitar a conformidade com o distanciamento físico, especialmente em áreas mais movimentadas, como balcões de serviço e caixas;
- Fazer anúncios regulares para lembrar os clientes de seguir as dicas de distanciamento físico e limpeza frequente das mãos;
- Introduzir barreiras de acrílico em caixas e balcões como um nível adicional de proteção para os funcionários;
- Incentivar o uso de pagamentos sem contato;
- À medida que os consumidores levam cada vez mais suas próprias sacolas de compras, deve ser aconselhado que os consumidores limpem suas sacolas de compras antes do uso em cada lojas de alimentos (lojas, pontos de venda, supermercados).

Minimize o risco de transmissão da COVID-19 identificando altos pontos de grande contato em estabelecimentos comerciais, certificando-se que eles são limpos e desinfetados regularmente. Exemplos de pontos de grande contato são carrinhos de compras, maçanetas e balanças para uso do cliente. As ações a serem tomadas incluem:

- Fornecer lenços umedecidos (ou outras formas de desinfecção) para os clientes limparem as alças de carrinhos de compras e cestas; ou atribuir funcionários para desinfetar alças de carrinho de compras após cada uso.
- Lavar e desinfetar frequentemente itens como recipientes, pegador e suportes de condimentos;
- Mantenha as portas abertas sempre que possível para minimizar o contato.

Exposição aberta de alimentos em estabelecimentos comerciais

Embora alguns consumidores percebam que existe um certo risco de infecção pelo vírus da COVID-19 resultante da exposição aberta de alguns alimentos, atualmente não há evidências científicas que sugiram que os alimentos estão associados à transmissão da COVID-19. É importante manter boas práticas de higiene em torno dos expositores abertos de

alimentos, expositores de hortifruti, produtos frescos e produtos de panificação. O consumidor deve sempre ser aconselhado a lavar frutas e legumes com água potável antes do consumo. Tanto os clientes quanto os funcionários devem observar rigorosamente boas práticas de higiene pessoal em todos os momentos em torno de áreas abertas de alimentação.

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

- Manter a lavagem e a desinfecção frequente de todas as superfícies e utensílios em contato com os alimentos;
- Exigir que os funcionários do serviço de alimentação lavem as mãos com frequência e, se usarem luvas, devem ser trocadas antes e depois da preparação dos alimentos;
- Exigir que os trabalhadores do serviço de alimentos limpem e desinfetem frequentemente os balcões, utensílios e recipientes de condimento;
- Disponibilizar desinfetante para as mãos aos consumidores que entram e saem de estabelecimentos de alimentos;
- Não exibir ou vender abertamente produtos de padaria desembrulhados em balcões de autoatendimento. Os produtos de padaria abertos, expostos em autoatendimento em lojas de varejo, devem ser colocados em recipientes de plástico/celofane ou papel. Quando os produtos de padaria soltos são exibidos em lojas de varejo, os mesmos devem ser armazenados em vitrines de acrílico, deve-se disponibilizar pegadores para que sejam colocados em sacos de plástico ou papel, para atender os clientes.

Funcionários do setor de alimentos: cantinas de funcionários

As cantinas de trabalho em serviços essenciais de linha de frente, como processamento de alimentos e varejo de alimentos, precisam permanecer abertas quando não há alternativas práticas para a equipe obter alimentos. Os altos padrões de medidas de saúde pública para lavagem das mãos e etiqueta respiratória devem ser mantidos em cantinas de trabalho. Os padrões operacionais das cantinas da equipe devem incluir:

- Manter uma distância física de pelo menos 1 metro entre um indivíduo e outros trabalhadores, incluindo arranjo de assentos;
- Escalonar o trabalho dos funcionários e realizar pausas para reduzir o número de funcionários em uma cantina a qualquer momento;
- Restringir o contato físico não essencial, tanto quanto possível;
- Colocar avisos visíveis aos funcionários para que promovam a higiene das mãos e o distanciamento físico;
- Disponibilizar procedimentos de limpeza e desinfecção de equipamentos, instalações, superfícies de contato/pontos de contato elevados, por exemplo, balcões / pegadores / utensílios de serviço / expositores abertos de autoatendimento / maçanetas de porta.

A OMS continua monitorando a situação de perto quanto a alterações que possam afetar esta orientação provisória. Caso algum fator mude, a OMS emitirá uma atualização adicional. Caso contrário, este documento de orientação provisório expirará 2 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 coronavirusinfected 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 JP, 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/infectionprevention/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/publicationsdetail/considerations-in-the-investigation-of-casesand-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/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Organização Mundial da Saúde e Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, 2020. All rights reserved. Este trabalho está disponível sob a licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Número de referência OMS: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1