

COVID -19/ SEGURANÇA DOS ALIMENTOS/DELIVERY

Patrícia Melo Assunção

Nutricionista CRN 5930

Especialista em Gestão de Políticas de Alimentação e Nutrição/FIOCRUZ- MS

Gerente Técnica de Inspeção e Controle de Alimentos, Água para Consumo Humano e Toxicologia/AGEVISA-PB

João Pessoa

Março/2020

O que é coronavírus? (COVID-19)

- Coronavírus é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19).
- Os primeiros coronavírus humanos foram isolados pela primeira vez em 1937. No entanto, foi em 1965 que o vírus foi descrito como coronavírus, em decorrência do perfil na microscopia, parecendo uma coroa.
- A maioria das pessoas se infecta com os coronavírus comuns ao longo da vida, sendo as crianças pequenas mais propensas a se infectarem com o tipo mais comum do vírus. Os coronavírus mais comuns que infectam humanos são o alpha coronavírus 229E e NL63 e beta coronavírus OC43, HKU1 (Ministério da Saúde) **PANDEMIA**

<https://paraiba.pb.gov.br/diretas/saude/coronavirus/>

TRANSMISSÃO:

A transmissão dos coronavírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como:

- gotículas de saliva;
- espirro;
- tosse;
- catarro;
- contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
- contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos.

O período médio de incubação por coronavírus é de 5 dias, com intervalos que chegam a 12 dias, período em que os primeiros sintomas levam para aparecer desde a infecção.

DEFINIÇÃO DE CASO:

Definição de Caso de Síndrome Gripal (SG) - Indivíduo com febre, mesmo que referida, acompanhada de tosse OU dor de garganta E com início dos sintomas nos últimos 7 dias.

Definição de Caso de Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG) - Indivíduo internado com febre, mesmo que referida, acompanhada de tosse OU dor de garganta E que apresente dispnéia.

Caso confirmado de SRAG pelo SARS-CoV-2 - Caso de SRAG com confirmação laboratorial para o coronavírus SARS-CoV-2.

CASO	SINTOMA	ORIENTAÇÃO
Resfriado comum ou Síndrome gripal.	Tosse, coriza, congestão nasal, dor no corpo, dor leve de garganta COM OU SEM febre, calafrios e dores musculares .	<ul style="list-style-type: none"> - Hidratação, boa alimentação, repouso. - Permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias. - Em caso de dificuldade respiratória, dor torácica ao tossir ou respirar, comparecer imediatamente à unidade de saúde mais próxima.
Síndrome respiratória aguda grave .	Indivíduo com febre (mesmo que referida) acompanhada de tosse OU dor de garganta E dispnéia.	<ul style="list-style-type: none"> - Procurar serviço de pronto atendimento (urgência)



CORONAVÍRUS

PRINCIPAIS SINTOMAS



CONGESTÃO
NASAL



FEBRE



TOSSE



E HISTÓRICO DE CONTATO PRÓXIMO
DE CASO SUSPEITO OU VIAGEM PARA ÁREA
COM TRANSMISSÃO LOCAL, DE ACORDO
COM A OMS NOS ÚLTIMOS 14 DIAS ANTERIORES
AO APARECIMENTO DOS SINAIS OU SINTOMAS

**EM CASO DE SINTOMAS SUSPEITOS, PROCURE
A UNIDADE DE SAÚDE MAIS PRÓXIMA!**



CORONAVÍRUS

COMO SE PREVENIR?



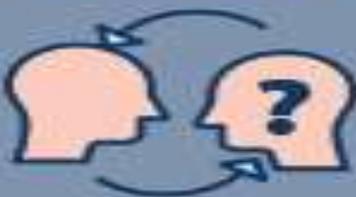
LAVAR AS MÃOS
FREQUENTEMENTE
COM ÁGUA E SABÃO



USAR **ÁLCOOL**
EM GEL



EVITAR TOCAR
NOS OLHOS,
NARIZ E BOCA



EVITAR CONTATO
PRÓXIMO COM
PESSOAS DOENTES



ficar em casa
quando estiver
doente



COBRIR BOCA E NARIZ
AO TOSSIR OU ESPIRRAR
COM UM LENÇO DE PAPEL
E JOGAR NO LIXO.



LIMPAR E DESINFETAR
OBJETOS E SUPERFÍCIES
TOCADOS COM FREQUÊNCIA

FASE ATUAL: NECESSIDADE DE ISOLAMENTO SOCIAL...



NOTA INFORMATIVA SES/PB Nº 5/2020 , 21 DE MARÇ,2020.

PESSOAS COM TOSSE, CORIZA, ESPIRROS, FEBRE E LEVE INDISPOSIÇÃO PARA AS ATIVIDADES DE ROTINA DEVEM PERMANECER EM CASA ATÉ A MELHORA DO QUADRO CLÍNICO (máximo de 14 dias). FIQUEM EM CASA E NÃO SE DIRIJAM ÀS UPAS, UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA E EMERGÊNCIAS DE HOSPITAIS PÚBLICOS E PRIVADOS para reduzir a circulação viral podendo utilizar-se dos telefones disponibilizados e obter informações adicionais. Somente em casos de o paciente manifestar intensificação dos sintomas (20% dos casos) necessitará ir a uma unidade de saúde.

NOTA INFORMATIVA SES/PB Nº 5/2020



PLANTÃO TIRA-DÚVIDAS
CORONAVÍRUS

PELOS FONES

99146-9790

99146-9250

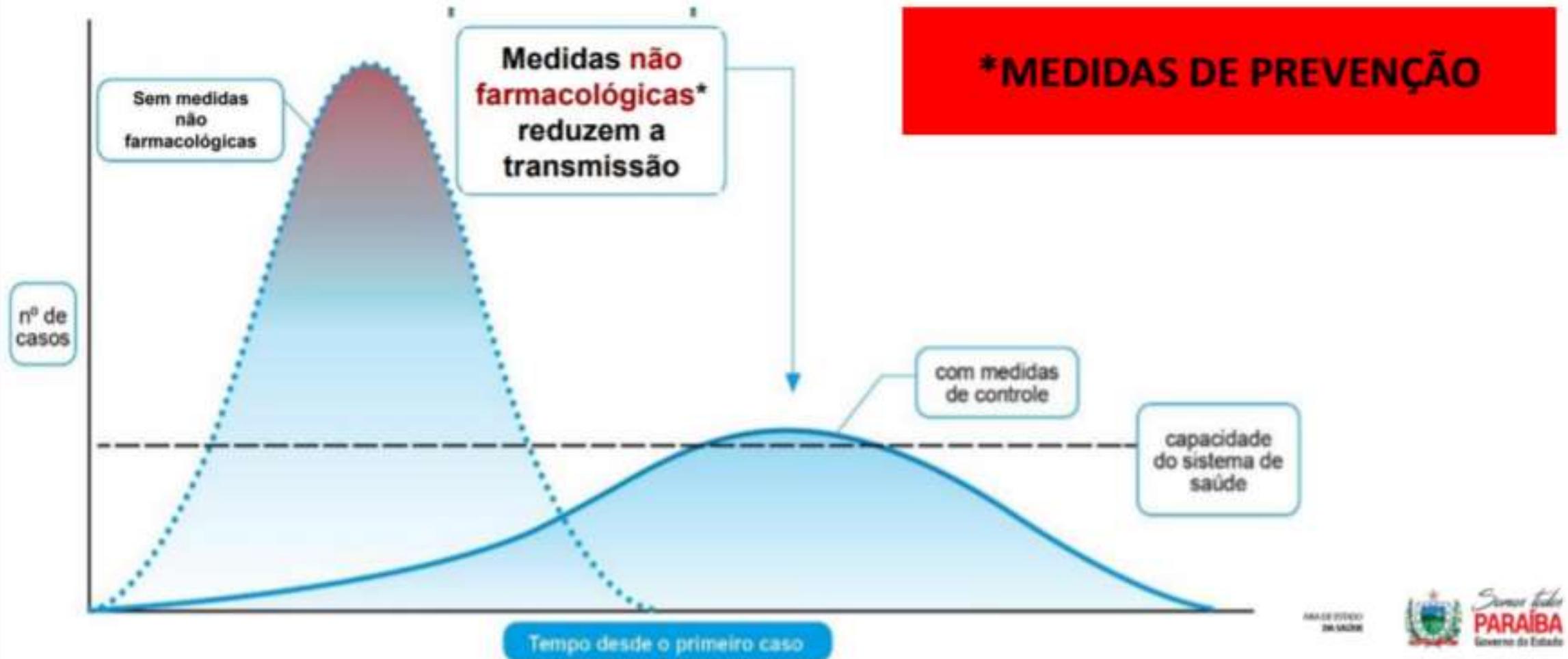
ATENDIMENTO
24 HORAS

SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE



Somos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

Como retardar o pico de uma epidemia??



SEGURANÇA ALIMENTAR/DELIVERY

- EXECUÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:

Considerando à Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O que são Boas Práticas?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor/**DELIVERY**.

O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados/**COVID-19**.

PRIORIZAR:

**-MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO**

**-POP`S : PROCEDIMENTOS
OPERACIONAIS PADRÃO**

Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura



Mantenha a limpeza

- ✓ Lave as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos e, frequentemente, durante todo o processo
- ✓ Lave as mãos depois de ir à casa de banho
- ✓ Higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos
- ✓ Proteja as áreas de preparação e os alimentos de insectos, pragas e outros animais

Porquê?

Embora a maior parte dos microrganismos não provoque doenças, grande parte dos mais perigosos encontra-se no solo, na água, nos animais e nas pessoas. Estes microrganismos são veiculados pelas mãos, passando para roupas e utensílios, sobretudo para as tábuas de corte, donde facilmente podem passar para o alimento e vir a provocar doenças de origem alimentar.



Separe alimentos crus de alimentos cozinhados

- ✓ Separe carne e peixe crus de outros alimentos
- ✓ Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte, para alimentos crus e alimentos cozinhados
- ✓ Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contacto entre alimentos crus e cozinhados

Porquê?

Alimentos crus, especialmente a carne, peixe e os seus exsudados, podem conter microrganismos perigosos que podem ser transferidos para outros alimentos, durante a sua preparação ou armazenagem.

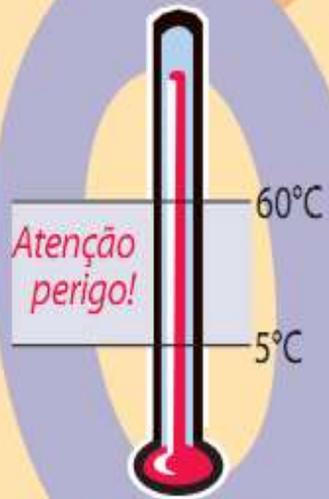


Cozinhe bem os alimentos

- ✓ Deve cozinhar bem os alimentos, especialmente carne, ovos e peixe
- ✓ As sopas e guisados devem ser cozinhados a temperaturas acima dos 70 °C. No caso das carnes, assegure-se que os seus exsudados são claros e não avermelhados. Use um termómetro para confirmação
- ✓ Se reaquecer alimentos já cozinhados assegure-se que o processo é o adequado

Porquê?

Uma cozedura adequada consegue matar quase todos os microrganismos perigosos. Estudos demonstram que cozinhar os alimentos a uma temperatura acima dos 70 °C garante um consumo mais seguro. Os alimentos que requerem mais atenção incluem carne picada, rolo de carne, grandes peças de carne e aves inteiras.



Atenção
perigo!

60°C

5°C

Mantenha os alimentos a temperaturas seguras

- ✓ Não deixe alimentos cozinhados, mais de 2 horas, à temperatura ambiente
- ✓ Refrigere rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5 °C)
- ✓ Mantenha os alimentos cozinhados quentes (acima de 60°C) até ao momento de serem servidos
- ✓ Não armazene alimentos durante muito tempo, mesmo que seja no frigorífico
- ✓ Não descongele os alimentos à temperatura ambiente

Porquê?

Os microrganismos podem multiplicar-se muito depressa se os alimentos estiverem à temperatura ambiente. Mantendo a temperatura abaixo dos 5°C e acima dos 60°C, a sua multiplicação é retardada ou mesmo evitada. Alguns microrganismos patogénicos multiplicam-se mesmo abaixo dos 5°C.



Utilize água e matérias-primas seguras

- ✓ Utilize água potável ou trate-a para que se torne segura
- ✓ Seleccione alimentos variados e frescos
- ✓ Escolha alimentos processados de forma segura, como o leite pasteurizado
- ✓ Lave frutas e vegetais especialmente se forem comidos crus
- ✓ Não utilize alimentos com o prazo de validade expirado

Porquê?

As matérias-primas, incluindo a água e o gelo, podem estar contaminados com microrganismos perigosos ou químicos. Podem formar-se químicos tóxicos em alimentos estragados ou com bolor. Tenha atenção na escolha das matérias-primas e no cumprimento de práticas simples que podem reduzir o risco, tais como a lavagem e o descascar.



Organização
Mundial de Saúde
Segurança Alimentar



INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE
Dr. Ricardo Jorge

Conhecimento = Prevenção

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:

CASO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS APRESENTE SINTOMAS RELACIONADOS À SÍNDROME GRIPAL, DEVE SER IMEDIATAMENTE AFASTADO DAS SUAS ATIVIDADES.

MANIPULADOR – CUIDADO CONSTANTE COM À HIGIENE E LAVAGEM DAS MÃOS.

DELIVERY DE ALIMENTOS:

RECOMENDAÇÕES

- ENTREGADOR:



- Caso o entregado apresente algum sintoma de Síndrome Gripal, ou tenha tido algum contato com caso suspeito ou confirmado de COVID-19, o mesmo deve ser afastado da função e seguir o protocolo de investigação e atenção para COVID-19.
- Manter à constante higiene das mãos.
- Higienizar às mãos antes de pegar à embalagem do produto no estabelecimento, à qual deve estar lacrada.
- Manter à higienização do uniforme, box e transporte, utilizando álcool à 70%, ou solução clorada. No caso de solução clorada, seguir orientações no rótulo do produto para higienização. **PROCEDIMENTO À SER REPETIDO À CADA CICLO DE ENTREGA NO RETORNO AO ESTABELECEMENTO.**

ENTREGADOR:



- Higienizar a maquineta com álcool 70%, após cada utilização.
 - Evitar ao máximo a manipulação de dinheiro, caso necessário acondicionar pagamentos e trocos em saquinho.
- ESTABELECIMENTOS, INCENTIVAR AOS CONSUMIDORES PAGAMENTOS ON LINE.**

CONSUMIDOR:

- Priorizar pagamentos on line.
- Realizar a higiene das mãos antes de receber o produto.
- Fazer o recebimento do produto de forma mais rápida possível, evitando o contato direto com o entregador (optar por entrega sem contato com o entregador)
- Escolher o local para desembalar o produto que não seja o mesmo que irá se alimentar.
- Descartar a embalagem externa, higienize o local e às mãos.
- Higienizar a embalagem interna (considerando o material), com álcool 70%, com as mãos higienizadas retire o alimento da embalagem, se possível acondicione em recipientes limpos e descarte a embalagem interna.
- Higienizar as mãos antes da refeição.

EPI'S:

- Recomendações importantes:

1 - Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

a) Máscaras

De acordo com a OPAS/OMS (<https://bit.ly/38YEwez>), o uso de máscaras cirúrgicas é recomendado para:

- Pessoas com sintomas respiratórios, como tosse ou dificuldade de respirar, inclusive ao procurar atendimento médico.
- Profissionais de saúde e pessoas que prestam atendimento a indivíduos com sintomas respiratórios.
- Profissionais de saúde, ao entrar em uma sala com pacientes ou tratar um indivíduo com sintomas respiratórios.
- O uso de máscaras não é necessário para pessoas que não apresentem sintomas respiratórios. No entanto, máscaras podem ser usadas em alguns países de acordo com os hábitos culturais locais.
- As pessoas que usarem máscaras devem seguir as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção. Devem também lembrar que o uso de máscaras deve ser sempre combinado com as outras medidas de proteção.

RDC, 216/ANVISA:

Uso de luvas descartáveis:

O uso de luvas descartáveis deverá ser feito especialmente nos seguintes casos:

- Na manipulação de alimentos prontos para o consumo, que já foram cozidos;
- Na manipulação de folhas e legumes usados em saladas, que já foram adequadamente higienizados. Obs: Lavar e higienizar sempre as mãos antes de usar luvas. Usar luvas novas para cada nova atividade.

RDC,216/ANVISA

Uso de luvas de borracha:

As luvas de borracha devem ser usadas para proteção do manipulador. O ideal é que sejam separadas para cada tipo de atividade (exemplo: limpeza de banheiros/lavagem de panelas).

Devem ser utilizadas no desempenho das seguintes tarefas:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo;
- Higienização das lixeiras;
- Limpeza dos sanitários e áreas de lixo;
- Manipulação de produtos químicos.

Para um controle maior, qualquer problema em relação à saúde, como ferimentos nas mãos, unhas ou pele, doenças do aparelho digestivo (exemplo: diarreia) ou aparelho respiratório (exemplo: resfriado) deve ser informado ao responsável para encaminhamento ao médico e troca de funções, já que estes problemas podem levar à contaminação dos alimentos.

O uso de luvas, máscaras e proteção para o cabelo (touca ou rede) na área de processamento e distribuição de alimentos é obrigatório?

Nos estabelecimentos industrializadores de alimentos, o uso da touca é obrigatório e está regulamentado pela [Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997](#) e [Resolução-RDC Anvisa nº275, de 21 de outubro de 2002](#) . De acordo com a Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997, o emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente. O uso de máscara não está regulamentado pela legislação sanitária federal.