



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Vigilância Sanitária
Gerência de Alimentos

Nota Técnica N.º 22/2020 - SES/SVS/DIVISA/GEALI

Brasília-DF, 11 de maio de 2020.

ORIENTAR MEDIDAS PARA A PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DO NOVO CORONAVIRUS – COVID-19 – EM ATIVIDADES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NO DISTRITO FEDERAL

Como o coronavírus é transmitido:

1. Por vias respiratórias, através das gotículas de saliva que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou fala a pelo menos dois metros de distância;
2. Por meio de contato físico, quando essas gotículas contendo o vírus alcançam mucosas dos olhos, nariz e boca;
3. Por meio de contato das mãos e rosto com superfícies contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Existem formas simples de prevenção, como lavar as mãos com frequência, com água e sabão, e o uso de produtos básicos de limpeza, como água e sabão, desinfetante e água sanitária, que são eficazes para eliminar o vírus de superfícies.

É importante manter o distanciamento social de dois metros de outras pessoas, utilizando máscaras corretamente em todos os espaços públicos.

ATENÇÃO! Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS. ORIENTAÇÕES:

1. Ao chegar ao trabalho, o manipulador deverá tomar banho (quando possível) e trocar de roupa antes de iniciar as atividades. Devem ser disponibilizados calçados exclusivos para entrar na área de manipulação;
2. Os funcionários não poderão usar no ambiente de trabalho a roupa utilizada no deslocamento, devendo existir local apropriado para troca de vestimenta de uso externo ao serviço por uniforme;
3. Todos os funcionários deverão utilizar máscaras em tempo integral no serviço, que serão trocadas a cada duas horas, devendo a empresa realizar capacitação para o uso, conforme recomendações da ANVISA;
4. Os funcionários e colaboradores devem ser orientados a evitar falar, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante a manipulação dos alimentos;
5. Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
6. Priorização do afastamento de empregados pertencentes ao grupo de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes;
7. Os funcionários e os manipuladores devem higienizar as mãos frequentemente, em especial nas seguintes situações: ao chegar ao trabalho, antes e depois de utilizar os sanitários, tossir, espirrar ou assoar o nariz, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, fumar, recolher o lixo e outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, ao interromper o serviço e iniciar outro e antes de usar utensílios já higienizados. A higienização das mãos deve ser realizada em lavatórios exclusivos para este fim, instalados estrategicamente na linha de produção, e nos lavatórios dos banheiros e vestiários;
8. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva, devendo as embalagens de itens descartáveis, matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo ser higienizadas com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2%;
9. A higienização de hortifrutis deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, observando as instruções recomendadas pelo fabricante. Compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante ou

sanitizante e enxágue com água potável;

10. Evitar contato físico entre os funcionários e outros colaboradores;

11. Os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, devem ser lavados com água e sabão a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

12. Todas as bancadas devem ser higienizadas no mínimo ao início e final de cada atividade ou sempre que necessário;

13. O controle da temperatura dos alimentos deve ser realizado e registrado em planilhas nas diversas etapas do processo produtivo, desde a recepção dos gêneros, seu armazenamento sob refrigeração ou congelamento, ao final do preparo e durante a espera para servir até a hora da distribuição ou exposição ao consumo;

· Durante a cocção, os alimentos devem atingir no mínimo 65°C por 15 minutos (sessenta e cinco graus Celsius por quinze minutos), 70°C por 2 minutos (setenta graus Celsius por dois minutos) em todas as suas partes ou 74°C (setenta e quatro graus Celsius) no centro geométrico;

· Outras combinações de tempo e temperatura podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão;

· Antes de aferir a temperatura dos alimentos, o termômetro deverá ser higienizado com álcool a 70%;

14. Os alimentos quentes que terão consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

15. Não é necessário o uso de luva para porcionamento de refeições, devendo o funcionário, antes de iniciar a atividade, higienizar as mãos. No caso da utilização das luvas, as mãos deverão ser higienizadas da mesma forma antes do uso e as luvas trocadas a cada mudança de atividade;

16. Não é permitido funcionamento na modalidade de self service (auto serviço);

17. Reforçar todos os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;

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

19. Realizar treinamento de funcionários específico sobre a prevenção ao coronavírus e uso de EPI, registrando participação dos funcionários e carga horária;

20. Ressalta-se a necessidade do uso racional de EPI nos serviços, pois trata-se de um recurso finito e imprescindível para oferecer segurança aos profissionais;

21. Limpeza e desinfecção de ambientes em intervalos máximos de duas horas;

22. Os serviços devem possuir protocolos contendo as orientações a serem implementadas em todas as etapas de limpeza e desinfecção de superfícies e garantir a capacitação periódica das equipes envolvidas;

23. Caso seja necessário transportar alimentos, devem seguir os critérios de controle de tempo X temperatura;

24. Caixas térmicas utilizadas para transporte das marmitas devem ser higienizadas com água e sabão, álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% antes de serem utilizadas e após retornarem dos locais onde os alimentos forem distribuídos;

25. A parte de carga dos veículos que transportam alimentos deverá ser higienizada antes do início do transporte com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2%. Também deverão ser higienizados o volante, as maçanetas e todo o painel do veículo;

26. As caixas térmicas deverão ser transportadas em paletes laváveis e nunca em contato com o assoalho do veículo;

27. Ao retornar, os paletes deverão ser higienizados com água e sabão, álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2%;

28. O motorista responsável pelo transporte das refeições deverá ser orientado a lavar as mãos com frequência e possuir, disponível no veículo, álcool gel a 70%;

29. Fornecer, em locais estratégicos, álcool gel a 70% para clientes. Para melhor a eficiência do resultado, espalhar o produto em toda a superfície das mãos e friccionar por 20 segundos.

Diluição de Hipoclorito de sódio a 2%: Diluir 20ml de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água.

ATENÇÃO: o hipoclorito usado pode ser a água sanitária comum com registro na ANVISA, sem perfume ou corantes.

OBS: A presente Nota substitui a Nota Técnica nº 13, de 05 de maio de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE GODOY RAMOS - Matr.1401368-1, Gerente de Alimentos**, em 11/05/2020, às 16:25, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **ANALDA LIMA DOS SANTOS - Matr.0146773-5, Nutricionista**, em 11/05/2020, às 16:26, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **DILLIAN ADELAINÉ CESAR DA SILVA - Matr.0214700-9, Nutricionista**, em 11/05/2020, às 16:35, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=39934043)
verificador= **39934043** código CRC= **A2D9EADD**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPS 712/912 - Edifício CEREST - Bairro Asa Sul - CEP 70390125 - DF