

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Vigilância Sanitária

Gerência de Alimentos

Nota Técnica N.º 28/2020 - SES/SVS/DIVISA/GEALI

Brasília-DF, 08 de junho de 2020.

ORIENTAÇÕES COMPLEMENTARES PARA BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES, PADARIAS, LANCHONETES, ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM SHOPPINGS E CENTROS COMERCIAIS, COZINHAS INDUSTRIAIS E OUTROS ESTABELECIMENTOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS VISANDO A PREVENÇÃO E CONTROLE DE INFECÇÃO PELO NOVO CORONAVÍRUS – COVID-19 – NO DISTRITO FEDERAL

Considerando o aumento da propagação do novo coronavírus em ambientes que manipulam alimentos, por serem locais propícios à propagação de doenças causadas por vírus, com condições como alta umidade, uso compartilhado de utensílios de trabalho, áreas diminutas, fechadas e com pouca ventilação, esta Gerência de Alimentos divulga informações adicionais às Notas Técnicas direcionadas a estabelecimentos que preparam e distribuem alimentos, quais sejam:

Nota Técnica para RESTAURANTES E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO;

Nota Técnica para SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE SHOPPING E CENTROS COMERCIAIS ;

Nota Técnica para RESTAURANTES COMUNITÁRIOS;

Nota Técnica para REFEIÇÕES INSTITUCIONAIS;

Nota Técnica para FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES DE SAÚDE;

Nota Técnica para CUIDADOS DE HIGIENE, SAÚDE E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES DO SISTEMA PRISIONAL E SISTEMA SOCIOEDUCATIVO;

Nota Técnica para MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES;

Nota Técnica para COMÉRCIO VAREJISTA E ATACADISTA;

Nota Técnica para ATIVIDADES DE DELIVERY E RETIRADA NO LOCAL (TAKE OUT);

Nota Técnica para FEIRAS PERMANENTES;

Nota Técnica para ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO EM HOTÉIS E MOTÉIS;

Como o novo coronavírus é transmitido:

1. Por vias respiratórias, através das gotículas de saliva que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra, assobia 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 ou materiais contaminados, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Existem formas simples de prevenção, como evitar tocar o rosto, lavar as mãos com frequência usando 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.

1. Com relação às máscaras de proteção facial:

- Não é recomendado o uso de *face shield* (escudo de acrílico) nos ambientes de produção de refeições, pelo risco de danificar com o calor e causar acidentes do tipo queimaduras. O uso de *face shield* é recomendado apenas para profissionais de saúde e somente durante a realização de alguns tipos de procedimento, os que envolvem emissão de aerossóis, como a coleta de material de exames por meio de swab e a intubação de pacientes;
- As máscaras - seja de qual for o material, tecido, cirúrgicas, etc - devem ser trocadas a cada uma hora ou menos, ao perceber a presença de umidade, especialmente para funcionários que trabalham em funções onde haja presença de muito vapor e umidade, como as áreas de cocção e de lavagem de pratos e utensílios;

2. Higiene das mãos com água e sabonete líquido OU preparação alcoólica a 70%;

- Devem ser lavadas antes e após cada atividade;
- Antes de colocar e imediatamente após retirar luvas, caso seja considerado necessário seu uso;
- Imediatamente após contato com alimentos in natura e superfícies sujas;
- Em qualquer outra situação em que seja indicada a higiene das mãos para evitar a transmissão do novo coronavírus a outros pessoa ou contaminação de superfícies e do ambiente;

3. Uso de Luvas de procedimento:

- O uso de luvas não substitui a higiene das mãos;
- O uso das luvas não diminui o risco de contaminação por coronavírus, e podem elas mesmas ser veículos de contaminação ao tocar superfícies contaminadas, boca/nariz/olhos ou outras superfícies sem adequada higienização;
- Caso seja necessário seu uso, as luvas devem ser colocadas com as mãos limpas e no momento do uso;
- As luvas devem ser removidas utilizando a técnica correta, ainda dentro da área de manipulação e descartadas adequadamente;
- Realizar a higiene das mãos imediatamente após a retirada das luvas;
- Jamais sair do ambiente de manipulação usando as luvas;
- Nunca toque desnecessariamente superfícies e materiais (tais como telefones, maçanetas, portas) quando estiver com luvas;
- Não lavar ou usar novamente o mesmo par de luvas (as luvas nunca devem ser reutilizadas).

TÉCNICA CORRETA DE REMOÇÃO DE LUVAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO DAS MÃOS:

- Retire as luvas puxando a primeira pelo lado externo do punho com os dedos da mão oposta;
- Segure a luva removida com a outra mão enluvada;
- Toque a parte interna do punho da mão enluvada com o dedo indicador oposto (sem luvas) e retire a outra luva.

4. Capote de frio para câmara refrigerada:

- Deve ser de material lavável e impermeável;
- Borrifar álcool a 70% no capote após cada uso por dentro e por fora;
- Restringir os funcionários que têm acesso às câmaras visando evitar o uso deste EPI por diversas pessoas;

5. Devem ser oferecidas luvas e facas individuais para cada açougueiro e magarefe;
6. Devem ser intensificadas as medidas para promover adequada ventilação das cozinhas e locais de produção, mantendo as janelas abertas, porém teladas e realizando a manutenção de sistemas de exaustão;
7. Devem ser providenciados kits individuais de utensílios que normalmente são de uso coletivo, como facas, pás, conchas e outros semelhantes, para cada funcionário que necessite utilizá-los. Alternativamente, devem ser higienizados a cada uso por um manipulador diferente;
8. Cozinhas e locais de produção com áreas muito diminutas, como cozinhas de restaurantes localizados em shoppings, quiosques, açougues ou pequenos depósitos de alimentos, devem proporcionar rodízio de funcionários ou trabalhos em turnos, de modo que não haja aglomeração de pessoas nesses espaços;
9. Todas essas medidas são baseadas no conhecimento atual sobre os casos de infecção pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) e podem ser alteradas conforme novas informações sobre o vírus forem disponibilizadas.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE GODOY RAMOS - Matr.1401368-1, Gerente de Alimentos**, em 08/06/2020, às 17:23, 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 08/06/2020, às 17:24, 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 08/06/2020, às 17:24, 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=41466745)
verificador= **41466745** código CRC= **A40FE399**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

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