



# CUIDADOS COM A MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA COMPRA DIRETA DE ALIMENTOS (CDA), DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS

Para Unidades Receptoras

---



**GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO**

Secretaria de Estado de Trabalho, Assistência  
e Desenvolvimento Social



SECRETARIA DE ESTADO DE TRABALHO, ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SETADES  
SUBSECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SUBADES  
GERÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – GSAN

# **CUIDADOS COM A MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA COMPRA DIRETA DE ALIMENTOS (CDA), DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS**

PARA UNIDADES RECEPTORAS

MAIO, 2020

IMPORTANTE: Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas ao novo CORONAVÍRUS, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

## O QUE É O CORONAVÍRUS?

Coronavírus é oficialmente conhecida como COVID-19, sigla em inglês para “coronavirus disease 2019” ou doença por coronavírus 2019, em tradução livre. É uma doença provocada por um vírus, que causa doença respiratória. Os primeiros casos inicialmente foram registrados na China e hoje estão espalhados por todo o mundo. O quadro da doença pode variar de leve a moderado, semelhante a uma gripe. Alguns casos podem ser mais graves, por exemplo, em pessoas que já possuem outras doenças. Nessas situações, pode ocorrer síndrome respiratória aguda grave e complicações. E, em casos extremos, pode levar a óbito.

## COMO OCORRE A TRANSMISSÃO?

As investigações sobre as formas de transmissão do novo coronavírus ainda estão em andamento, mas a disseminação de pessoa para pessoa, ou seja, a contaminação por gotículas respiratórias ou contato, está ocorrendo.

Qualquer pessoa que tenha contato próximo (**cerca de 1m**) com alguém com sintomas respiratórios está em risco de ser exposta à infecção.

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.

## QUAIS OS SINTOMAS?

Os sinais e sintomas do novo coronavírus são principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado.

Podem, também, causar infecção do trato respiratório inferior, como as pneumonias. No entanto, o coronavírus ainda precisa de mais estudos e investigações para caracterizar melhor os sinais e sintomas da doença.

Os principais sintomas conhecidos até o momento são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar

Se apresentar esses sintomas, procure o seu serviço de saúde de referência. Após o exame pelo profissional de saúde, se for constatado quadro leve, o paciente deve receber o atestado médico e permanecer em casa por 14 dias.

Os endereços das unidades de saúde estão disponíveis nos sites das prefeituras. O atendimento nos hospitais é de média e alta complexidade. Só são encaminhados aos hospitais pacientes com quadros mais graves.

Se tiver dúvidas, ligue a para o 136. Esse é o número do atendimento telefônico gratuito do Sistema Único de Saúde (SUS) e fornece informações e orientações de saúde ao cidadão.

## O CORONAVÍRUS PODE SER TRANSMITIDO POR ALIMENTOS?

Não se conhece até o momento, evidências de que o coronavírus possa ser transmitido por alimentos. No entanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão, é de fundamental importância, seguir as boas práticas na manipulação dos alimentos, estabelecidas pelas autoridades sanitárias, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos que serão distribuídos, evitando a ocorrência não apenas do coronavírus, mas de vários surtos de doenças de origem alimentar.

É conhecido que a condição de insegurança alimentar já instalada possivelmente acelera o desenvolvimento de muitas doenças. Em contrapartida, a situação de pandemia do novo coronavírus agrava a saúde de grupos populacionais em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Conforme recomendações da Anvisa (NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA), todos os estabelecimentos que produzem alimentos devem implementar esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de boas práticas de fabricação e de manipulação de alimentos.

O cumprimento de tais práticas, garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de transmissão do CORONAVÍRUS entre os manipuladores envolvidos manipulação e distribuição de alimentos.

A seguir a Gerencia de Segurança Alimentar e Nutricional apresenta orientações sobre os cuidados que devem ser adotados na manipulação e distribuição dos alimentos do Programa Compra Direta de Alimentos (CDA), visando intensificar as ações de prevenção relacionadas ao novo coronavírus, complementando às legislações sanitárias vigentes.

## CUIDADOS QUE DEVEM SER ADOTADOS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Reforçar entre todos os manipuladores de alimentos a higiene pessoal e cuidados ao tossir, espirrar ou manipular o rosto;
- Promover distanciamento dentro das instalações: quando possível, aumente a distância física entre os manipuladores de alimentos para, pelo menos, 1 metro;
- Reforçar medidas necessárias para garantir que todos os colaboradores estejam procedendo adequadamente com a lavagem frequente e correta das mãos, sendo essa uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus;
- Redobrar os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes, avaliando a necessidade de aperfeiçoamento dos procedimentos de higienização de superfícies, incluindo aquelas de maior contato, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros; e
- Recomenda-se atenção à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos manipuladores de alimentos envolvidos nessa etapa, devendo o transporte de alimentos e suas matérias-primas obedecer às boas práticas.

## CUIDADOS QUE DEVEM SER ADOTADOS NA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS (NO CASO DE HAVER DISTRIBUIÇÃO DE CESTAS VERDES):

PELAS UNIDADES RECEPTORAS:

- Recomenda-se a adoção de medidas para reduzir aglomerações de pessoas durante a distribuição, como por exemplo:

- ampliação do horário de atendimento, com fracionamento da distribuição dos alimentos em turnos;
  - definição de horário exclusivo para grupos de risco;
- A estratégia de entrega dos alimentos deverá prever contato mínimo entre o colaborador que está realizando a distribuição e o beneficiário, que deverá permanecer o mínimo possível no local de distribuição.
- Organizar as filas para distribuição dos alimentos mantendo distância mínima de 1,5 metro entre os beneficiários;
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos beneficiários e colaboradores, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual; Caso não seja possível, a unidade receptora deverá fornecer álcool 70%, em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos beneficiários, devendo ser disposto próximo ao início da fila;
- Fornecer orientações sobre a correta higienização das mãos, conforme anexos;
- Garantir o uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPI), tais como: toucas, máscaras e luvas pelos colaboradores, durante todo o processo de distribuição;
- A distribuição dos alimentos deverá ser realizada em ambientes ventilados e arejados;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies e utensílios (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies, garrafas e caixas), devendo os produtos de limpeza utilizados, estar devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade.
- Todos colaboradores devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante a distribuição dos alimentos;
- Caso possua dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, estes devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. As unidades receptoras deverão fornecer copos descartáveis aos beneficiários e colaboradores. Também é permitido o uso de copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Não disponibilizar garrafas térmicas;

PELOS BENEFICIÁRIOS:

- Ampliar a prática do autocuidado por meio da higiene intensa e frequente das mãos;
- No momento da distribuição dos alimentos, evitar conversar, rir, mexer nos cabelos, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Evitar o contato físico direto com outras pessoas, e o compartilhamento de objetos pessoais;
- Diante de qualquer sintoma gripal, usar máscara (sempre que possível) e procurar imediatamente serviço de saúde, e seguir as orientações das autoridades de saúde, caso seja diagnosticada síndrome gripal ou tenha confirmação diagnóstica de COVID-19.

# ANEXOS

## Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?

Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas! Senão, fricione as mãos com preparações alcoólicas!



Duração de todo o procedimento: 40-60 seg.



0 Molhe as mãos com água.



1 Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



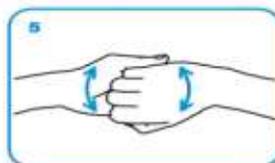
2 Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



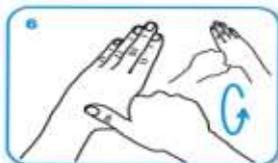
3 Estregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4 Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



5 Estregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



6 Estregue o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



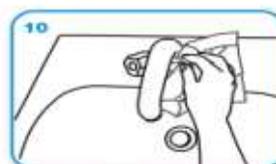
7 Fricione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



8 Enxágüe bem as mãos com água.



9 Seque as mãos com papel toalha descartável.



10 No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



11 Agora, suas mãos estão seguras.

# Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

Friccione as mãos com Preparações Alcoólicas! Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas!



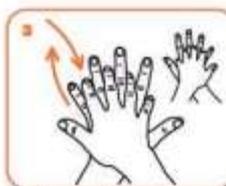
Duração de todo o procedimento: 20 a 30 seg



1a Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



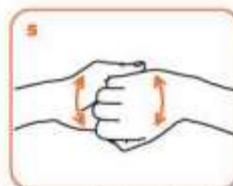
2 Friccione as palmas das mãos entre si.



3 Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4 Friccione a palma das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



5 Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



6 Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



7 Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento circular e vice-versa.



8 Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

# REFERÊNCIAS

Conselho Federal de Nutricionista (CFN). Recomendações do CFN Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19) , 3a edição revisada e ampliada. DISPONÍVEL EM: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota\\_coronavirus\\_3-1.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf). ACESSO EM: 23 ABR. 2020.

Organização Mundial de Saúde. Disponível em: <https://www.who.int/healthtopics/coronavirus>

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Orientações para execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID-19), 2020. DISPONÍVEL EM: <https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=13811:orienta%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-pnae-pandemia-do-coronav%C3%ADrus-covid-19-durante-a-situa%C3%A7%C3%A3o-de-emerg%C3%Aancia-decorrente-da>, ACESSO EM: 23 ABR. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). NOTA TÉCNICA SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA NO 22/2020. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. DISPONÍVEL EM: <HTTP://PORTAL.ANVISA.GOV.BR/CORONAVIRUS/REGULAMENTOS>. ACESSO EM: 23 ABR. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimento. DISPONÍVEL EM: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Práticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. ACESSO EM: 24 ABR.2020.

OLIVEIRA, Tatiana Coura; ABRANCHES, Monise Viana; LANA, Raquel Martins. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cafajeste. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 36, n. 4, e00055220, 2020. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2020000400501&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2020000400501&lng=en&nrm=iso). acesso em 28 de abril de 2020. Epub 06 de abril de 2020. <https://doi.org/10.1590/0102-311x00055220> .

SITE <WWW.CORONAVIRUS.ES.GOV.BR>. ACESSO EM: 30 ABR.2020.