

MANUAL

Medidas de prevenção e controle de infecção por vírus respiratórios a serem adotadas por ambulantes na comercialização e produção de produtos alimentícios



1ª Edição

**Rio de Janeiro - RJ
Novembro 2020**

Copyright © 2020

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total dessa obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da área técnica. A SUVISA, igualmente, não se responsabiliza pelas ideias contidas nessa publicação.

Elaboração, distribuição e informações:

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ

Carlos Alberto Chaves

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Rua México, 128 - Centro / Rio de Janeiro - RJ

Home page: <https://www.saude.rj.gov.br/>

Grupo Técnico de Trabalho Temático:

Alessandra Mendonça Siqueira - Bióloga

Maria de Fátima Core Soares - Nutricionista

Márcia Regina Thamsten Coelho - Sanitarista

Monica Maria Peixoto Fonseca - Médica Veterinária

Redação:

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos - CVFA

Werner Moura Ewald

Divisão de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres - DVIAC

Alessandra Georgia Carrazedo Torres e Técnicos

Bianca Andrade Marun - Nutricionista

Cecília Soares de Carvalho - Méd. Vet.

Edna Ferreira Santa Marinha - Méd. Vet.

Edson Gomes Barreto - Farmacêutico

Ina Lucia Bahri de Oliveira Penna - Nutricionista

Jacqueline Toledo Hosken - Nutricionista

Jussara de Moura Salgado - Nutricionista

Luísa Helena Bruno - Nutricionista

Marco Antônio Machado de Azevedo - Farmacêutico

Maria Lígia do E. Santo Caldas - Méd. Vet.

Maurilio Sales Machado - Farmacêutico

Renata Baranda de Oliveira Netto - Nutricionista

Sheila Fagundes Fasca - Nutricionista

Valéria Maria Grille da Silva - Méd. Vet.

Vanderli Marcelino de Oliveira - Químico

Revisão Técnica:

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Projeto gráfico e diagramação

Luciana Choeri - Coordenação Técnica de Design e Inovação - ASCOM- SES-RJ

Sumário

INTRODUÇÃO	4
SAÚDE DO TRABALHADOR	6
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)	6
Máscara	6
Protetor facial (<i>face shield</i>)	7
Luvas descartáveis	8
Roupas durante o trabalho	8
CONDUTA DE HIGIENE E SAÚDE	8
Para os ambulantes	8
Para os consumidores	9
CONDIÇÕES GERAIS DO PONTO DE VENDA	9
CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	10
CUIDADOS HIGIÊNICO SANITÁRIOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS	10
Recebimento de mercadorias	11
Armazenamento de mercadorias	11
Pré-preparo e preparo dos alimentos	12
CUIDADOS COM A COMIDA DE RUA	13
PAGAMENTO	14
ÁGUA PARA USO EM UTENSÍLIOS, PREPARO DE ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	14
HIGIENE DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	15
Uso de sanitizantes	15
Uso de álcool a 70%	17
Outros materiais para limpeza	17
Higienização de hortifruti	17
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	18

INTRODUÇÃO

O Estado do Rio de Janeiro, com fiel observância aos princípios constitucionais e no seu papel de intervir no domínio econômico como agente normativo e regulador, elaborou esse manual tendo em vista a pandemia de COVID-19 e demais vírus respiratórios, para auxiliar no planejamento e retomada das atividades de comércio de rua praticadas por ambulantes.

Aliada ao aumento do desemprego e à atual crise econômica, a tendência é que estes centros de comércio de rua cresçam de maneira exponencial e deixem a situação ainda mais vulnerável na contenção da pandemia, dificultando a retomada comercial como um todo nas cidades.

Face à exposição que ocorre nas ruas, vale ressaltar os cuidados na transmissão do coronavírus. A principal forma de disseminação do coronavírus (COVID-19), conhecida até o momento, é de pessoa para pessoa. O meio de contaminação é por meio das mãos, que tocam nas superfícies contaminadas com as gotículas expelidas pelas pessoas infectadas e que depois são levadas aos olhos, boca ou nariz, inadvertidamente, sem que fosse feita a higiene das mãos.

A Vigilância Sanitária Estadual, junto com outros órgãos e entidades governamentais, procura elaborar medidas para eliminar riscos e atuar na promoção da saúde, propondo normas para que haja organização do sistema, fazendo com que a utilização do espaço público seja de forma estruturada e adequada.

Cabe aos municípios, no uso de suas ações reguladoras e fiscalizadoras, manter uma análise periódica da situação do comércio ambulante e de seus impactos nas mais diversas áreas e segmentos do estado, promover medidas com perfil educativo e oferecer treinamentos e capacitações para que os ambulantes cadastrados trabalhem de forma ordenada e segura, evitando assim a propagação da COVID-19 e demais vírus respiratórios.

O comércio de ambulantes é dividido em comerciante ambulante de ponto fixo (aquele que desenvolve sua atividade em local definido) e comerciante ambulante sem ponto fixo (aquele que desenvolve suas atividades de forma itinerante).

Os ambulantes que trabalham com comida de rua, geralmente, se enquadram em três situações: com alimentos que são preparados em casa, alimentos preparados na rua e alimentos que são semi-preparados em casa e com preparo final nos pontos onde se fixam. Cada um representa de uma situação diferenciada em relação à prevenção do risco sanitário.

No conceito da segurança alimentar, vários estudos demonstram que os ambulantes de alimentos de rua necessitam de cuidados adicionais para evitar o risco de contaminação higiênico-sanitária no fornecimento do alimento preparado, devido aos aspectos críticos aos quais podem estar sujeitos, tais como: higiene dos pontos de venda, a procedência da água para limpeza dos utensílios e para preparação dos alimentos, estocagem e venda; meios de aquecimento e resfriamento, os invólucros e as embalagens utilizadas para os

alimentos; a forma de servir, procedimentos de limpeza e de disposição do lixo, a provisão de instalações sanitárias, entre outros.

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e norteia os requisitos higiênicos-sanitários gerais para serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Desta forma, os ambulantes que realizem qualquer destas atividades em domicílio têm que cumprir os requisitos da RDC 216/2004.

Este manual visa conscientizar as instituições envolvidas na regulação e fiscalização de ambulantes de rua sobre a importância do treinamento e capacitação deste grupo frente aos riscos de disseminação da COVID-19 e demais vírus respiratórios, bem como sensibilizar os consumidores do comércio de rua para colaborar para a eficácia das normas de cuidados e prevenção na transmissão do novo coronavírus, desenvolvendo assim uma postura mais participativa e exigente quanto à qualidade do serviço prestado.

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Superintendente de Vigilância Sanitária

SAÚDE DO TRABALHADOR

As medidas de segurança sanitária, representadas pelas Boas Práticas para Serviços de Alimentação regulamentadas pela Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, devem ser cumpridas, assim como as recomendações presentes na legislação vigente.

É importante saber que o SARS-CoV-2 é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45°C ou mais). Por isso a lavagem das mãos é crucial.

A higienização das mãos deve ser feita com água e sabão ou, na ausência, com álcool a 70%, líquido ou em gel.

As mãos devem ser higienizadas frequentemente nas seguintes situações:

- ao chegar ao trabalho
- após utilizar os sanitários
- após tossir, espirrar ou assoar o nariz
- após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza
- após fumar
- após recolher lixo e resíduos
- após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos
- após tocar em alimentos não higienizados ou crus
- quando interromper um serviço e iniciar outro
- após manusear dinheiro ou máquina de cartão
- antes de usar utensílios higienizados
- antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

MÁSCARA

O uso de máscaras na manipulação de alimentos não tem significado para a proteção do alimento contra o novo coronavírus, já que não é comprovado que é causador de Doença Transmitida por Alimento (DTA). No entanto, a máscara é importante para que os ambulantes, ao entrarem em contato com os consumidores, estejam protegidos e protejam essas pessoas. Além disso, nesse momento, o uso de máscara é OBRIGATÓRIO para todos ao sair de casa.



- Podem ser utilizadas máscaras de fabricação caseira, conforme Nota Informativa Nº 23/2020- CGGAP/DESF/SPS/MS;
- A troca deve ser realizada a cada 2 horas ou quando estiverem úmidas ou sujas;
- A máscara de tecido que já esteja úmida e/ou suja deverá ser trocada por outra limpa e colocada em saco plástico para que depois, em casa, seja lavada com água e sabão e deixada de molho em uma solução de hipoclorito (feita com 1 colher de sopa de água sanitária em 1 litro de água) por, pelo menos, 10 minutos. É recomendado lavar separadamente de outras peças, evitando mais do que 30 lavagens;
- Depois de seca, alguns cuidados no uso da máscara de tecido devem ser tomados, como: assegurar-se que a máscara está limpa e que cobre totalmente o nariz e a boca sem deixar espaços na lateral;
- Fazer a adequada higienização das mãos antes de colocá-la. Ao retirar e recolocar a máscara, tocar apenas no elástico ou na extremidade de amarrar, não tocando na parte frontal;
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas para que não haja contaminação cruzada. Máscaras usadas devem ser acondicionadas em sacos plásticos destinados exclusivamente a este fim, fechados e mantidos em local distante da manipulação de alimentos;
- Para o descarte das máscaras, recomenda-se acondicionar inicialmente em um saco plástico e depois dentro de outro saco plástico limpo, amarrar externamente e descartar em lixo comum;
- A máscara só deve ser retirada no momento de sua reposição e no momento da refeição. O mesmo deve ser exigido dos consumidores;
- Deve-se evitar levar as mãos aos olhos, boca e nariz.

PROTETOR FACIAL (Face shield)



- O protetor facial (face shield) é uma proteção para o rosto, olho e também para a máscara, no entanto não protege quanto à inalação de partículas e, por isso, é OBRIGATÓRIO o seu uso junto com a máscara. O seu uso é exclusivo, não podendo ser compartilhado com outra pessoa.
- A dinâmica do serviço do ambulante requer um contato maior com o público, além de ser muitas vezes realizado a uma curta distância. Assim, o uso de protetor facial (face shield) é recomendado, juntamente com o uso de máscaras. No entanto, medidas de higiene são necessárias, principalmente quando há manipulação de alimentos.

Como higienizar: Caso o protetor facial tenha sujeira visível, deve ser lavado com água e sabão/detergente e posterior desinfecção com álcool líquido a 70% (quando o material for compatível), hipoclorito de sódio ou outro desinfetante na concentração recomendada pelo fabricante.

LUVAS DESCARTÁVEIS

As luvas descartáveis devem ser utilizadas:

- Para manipular alimentos cozidos e alimentos que serão consumidos crus (como saladas, frutas, carnes após cocção e legumes);
- Para receber o pagamento.



ATENÇÃO: Devem ser utilizadas luvas diferentes para cada atividade

Ao retirar as luvas, alguns cuidados devem ser tomados como: retirá-las de forma correta, a fim de não aumentar o risco de contaminação e descarta-las, logo após o uso, em lixeiras com tampa de acionamento não manual.

ROUPAS DURANTE O TRABALHO

Para os ambulantes de alimentação, é recomendado o uso de roupas claras e limpas, sapatos fechados e proteção para os cabelos (gorro, touca ou similar).

- O uniforme deve ser exclusivo para a atividade desenvolvida, devendo ser restrito ao ambiente de trabalho. Não sendo possível o uso de uniforme, recomenda-se utilizar um jaleco sobre a vestimenta do trabalho. Ao término da jornada de trabalho, acondicionar o uniforme/jaleco em saco plástico e higienizar antes de nova utilização. A máscara, item obrigatório, deve ser utilizada como já explicitado.

CONDUTA DE HIGIENE E SAÚDE

PARA OS AMBULANTES

- Se estiver com síndrome gripal ou sintomas relacionados ao coronavírus, procure o sistema de saúde para ser avaliado antes de iniciar suas funções;
- Os trabalhadores que pertençam aos grupos de risco, como idosos (mais de sessenta anos) ou portadores de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, doenças pulmonares ou câncer, deverão estar afastados das atividades, pois carecem desenvolver a forma grave da doença com mais frequência do que outros;

- Não converse, espirre, tussa, cante ou assovie em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento de preparo e na hora de servir. Caso essa situação ocorra, sempre proteja a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);
- Não tocar em olhos, boca e nariz, principalmente após receber dinheiro, dar troco etc;
- Em caso de uso de celulares, realizar a higienização do aparelho com álcool 70%;
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes, e não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, pulseiras e relógio; A barba deve estar feita ou aparada;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho ou entrar e sair do transporte público;
- Os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões/ferimentos nas mãos deverão ser destinados para outra função, como, por exemplo, ficar no caixa.
- As mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do banheiro.

PARA OS CONSUMIDORES

A fim de contribuir para o combate à transmissão da COVID-19, todos os consumidores de rua devem seguir as seguintes medidas:

- Higienizar as mãos com solução a base de álcool a 70% ou borrifador antes de consumir o alimento;
- Usar máscara industrial ou caseira, de forma correta, retirando apenas no momento que fizer a refeição;
- Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 1,5 metro;
- Cumprir medidas de etiqueta respiratória;
- Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;
- Não sair de casa, caso apresente sinais ou sintomas de COVID-19;

CONDIÇÕES GERAIS DO PONTO DE VENDA

- Mantenha sua “barraca” sempre limpa e instalada em local limpo, longe de fontes de contaminação como poeira, fumaça e lixo;
- Utilize borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, líquido ou em gel para que possa higienizar as mãos sempre que necessário, disponibilizando também ao uso do público;



- Mantenha distância mínima de precaução de dois metros entre os pontos ambulantes;
- Se possível for, utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”;
- Em relação aos clientes, sempre que possível, manter distanciamento respeitando os 1,5 metro, ou utilizar barreira que promova proteção eficiente;
- Não permita que animais de rua fiquem próximos ao seu ponto de trabalho;
- Atenção especial aos locais que ficam mais expostos ao toque das mãos, como bancadas e as instalações físicas, devendo ser reforçada a limpeza com álcool a 70% ou solução de água sanitária. Vide tópico: uso de sanitizantes.
- Limpeza rigorosa deve ser feita nos equipamentos e utensílios dos ambulantes itinerantes devem ser higienizados com álcool 70% ou solução de água sanitária;
- Os produtos químicos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies dos ambientes devem conter no rótulo as instruções de utilização, o número de registro de notificação da ANVISA e a categoria de uso. Essas soluções devem ser estocadas em lugares fechados, frescos, evitando exposição à luminosidade, bem como guardados afastados dos alimentos;
- Utilizar panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para higienização das barracas, dos equipamentos e utensílios;
- Tenha por perto um cesto de lixo com tampa acionada por pedal. Não deixe o lixo acumulado, evitando, assim, a presença de moscas e outros insetos no local;
- Efetuar limpeza das embalagens dos produtos adquiridos, antes de sua utilização e exposição à venda;
- As embalagens devem estar protegidas e nunca em contato direto com o chão.

CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (uma parte de água sanitária e nove partes de água);
- Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70% ou solução de água sanitária.

CUIDADOS HIGIÊNICO SANITÁRIOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

Caso a manipulação de alimentos aconteça dentro de casa, devem ser estabelecidos cuidados para que todos os familiares que entrem no ambiente mantenham os cuidados de higiene e limpeza. Estabeleça local separado ou, ao menos, horários diferenciados para que a manipulação de alimentos não aconteça junto ao preparo das refeições domésticas.

Alguns cuidados são:

- Reforce a limpeza de sanitários e outros locais;
- Devem ser adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local;
- Adote procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos, etc.
- Reforce a limpeza de pontos de grande contato como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras, etc.
- Roupas de trabalho, EPIs e máscaras não devem ser compartilhadas.

A Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando aplicada, diminui o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois tem como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia de processamento. O fortalecimento das práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta da COVID-19.

RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;
- Ao receber a entrega das mercadorias é importante manter o distanciamento de 1,5 metro junto ao prestador de serviço;
- Utilizar sempre a máscara no recebimento das mercadorias.

ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Verificar a validade dos produtos que serão utilizados (produtos vencidos devem ser descartados); observar a integridade das embalagens (caso esteja amassada, estufada, enferrujada, trincada, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito, proceder ao descarte);

- Os equipamentos que conservam os alimentos à frio (freezers e geladeiras) devem ser higienizados;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar o produto;
- Respeitar a temperatura de armazenamento do alimento (especificado em sua embalagem);
- Higienizar as embalagens de alimentos, quando possível, com água e sabão ou solução clorada, e quando não possível, utilizar álcool a 70%, antes de realizar a armazenagem.

PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, as mãos devem ser higienizadas de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifruti, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo, com solução de hipoclorito ou outro sanitizante autorizado pela ANVISA (ver exemplo no item USO DE SANITIZANTES);
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamentos e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos;
- Recomenda-se o uso de luvas para manipular alimentos cozidos e alimentos que serão consumidos crus (como saladas, frutas, carnes após cocção e legumes);
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura, de, no mínimo, 70° C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- Para os alimentos preparados em casa, ao transportá-los, observar as condições de conservação dos alimentos durante seu transporte, o tempo e a temperatura até seu local de uso, para garantir uma alimentação em condições higiênico-sanitárias seguras e de qualidade;
- No transporte, armazene o alimento em vasilhames bem fechados;
- Os vasilhames devem estar identificados com: nome do alimento; a data de preparo; o prazo de validade;
- Os recipientes de transporte devem ser isotérmicos e exclusivos para esse fim (alimentos frios e quentes separados);

- O veículo utilizado no transporte deve ter cobertura para proteção dos vasilhames e, principalmente, deve estar limpo. Não transporte junto com os alimentos substâncias tóxicas como produtos de limpeza e venenos.

CUIDADOS COM A COMIDA DE RUA

Caso o serviço de comida de rua seja autorizado pelo município, observar as recomendações oficiais. Alguns cuidados básicos são:

- Utilizar somente produtos com data de validade dentro do prazo indicado e de empresas legalizadas. Todos os produtos devem possuir rótulos com as características dos alimentos;
- Não pegar alimentos com as mãos, utilizar pegadores ou luvas descartáveis;
- Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos;
- Colocar dispensadores com álcool 70%;
- Armazenar imediatamente os produtos congelados e refrigerados;
- Os ingredientes que não forem utilizados totalmente deverão ser armazenados em recipientes limpos, com tampa e armazenados sob refrigeração;
- Lavar os utensílios usados no preparo dos alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos;
- Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente. Utilizar o forno micro-ondas se for prepará-lo imediatamente ou descongelar na geladeira;
- Trocar o óleo das frituras quando apresentar alterações do cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça;
- Proteja adequadamente os equipamentos;
- Os talheres oferecidos devem ser descartáveis, caso não seja garantida a higienização e sanitização conforme preconizada pela legislação. Manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos. Itens não descartáveis, além de serem limpos com água quente 90°C (noventa graus célsius) ou com álcool 70%;
- Caso seja possível, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, seguindo a recomendação de 1,5 metro de distância entre as pessoas;
- Temperos (sal, azeite, molhos, mostarda, maionese, catchup) devem ser disponibilizados somente em sachês e servidos de maneira individualizada – novos clientes devem receber temperos novos ou higienizados;
- Alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada.

PAGAMENTO

- Agilizar operação de pagamento, evitando a formação de filas. Organizar a espera dos clientes, de maneira a respeitar o distanciamento de precaução (distanciamento mínimo de 1,5 metro da mesa de outros clientes);
- Evitar aglomerações nas áreas de espera. Quando possível, fazer reservas e avisar aos clientes por meio de aplicativo;
- Devem ser disponibilizados dispensadores em álcool em gel 70% abastecidos para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro;
- Utilizar comandas descartáveis ou eletrônicas;
- É proibido manusear dinheiro e alimentos simultaneamente. Caso só haja uma pessoa na atividade, higienize as mãos, manipule o alimento e, somente após a entrega do mesmo para o cliente, receba o dinheiro ou cartão. Após a manipulação, limpe as mãos novamente;
- Desinfetar as máquinas de cartão após cada uso; cobrir a máquina com filme plástico para facilitar a higienização após o uso;
- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico ou de papel para não haver contato com as mãos. Após contato com dinheiro, proceder à higienização das mãos.



ÁGUA PARA USO EM UTENSÍLIOS, PREPARO DE ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- A água deve ser potável para uso no preparo de alimentos, higienização das mãos e utensílios;
- Devem ser garantidos reservatórios para armazenamento de água potável, continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados;
- O gelo utilizado no preparo e na conservação de alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, devendo ser transportados e armazenados de forma a evitar sua contaminação e ser adquirido de estabelecimento licenciado.

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Reforçar a limpeza e higiene das instalações, móveis, equipamentos e utensílios:

- Em especial nas superfícies em que há maior frequência de contato com as mãos como bancadas de apoio, mesas, equipamentos utilizados no armazenamento dos alimentos, dispensadores de sabonete líquido ou álcool em gel;
- Em equipamentos e utensílios que entram em contato com os consumidores, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, telas dos caixas, bandejas, cardápios, porta-sachês, pegadores.

É importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que os produtos fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos.

Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujeiras e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS.

Os utensílios devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com o álcool a 70%.

Na higienização de equipamentos e utensílios, não utilizar panos têxteis, mas, sim, descartáveis.

Durante a limpeza e desinfecção dos ambientes, superfícies e veículos, utilize equipamentos de proteção individual (EPI) como botas, luvas apropriadas, máscara e óculos de proteção.

Atenção às instalações sanitárias utilizadas, que devem estar providas com pia com sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool em gel 70%, dispondo de papel higiênico e lixeira com tampa de acionamento não manual.

O ambiente deve estar limpo e devidamente higienizado.

Caso não tenha um local fixo para uso das instalações sanitárias, ideal manter álcool em gel 70% para uso individual.

USO DE SANITIZANTES

Para higienizar seu ambiente de trabalho, podem ser utilizados vários produtos de limpeza. Dentre eles, podemos destacar:

Solução de água de água sanitária:

Pode ser usada tanto na desinfecção de superfícies, como em mesas, cadeiras, maçanetas, pisos, banheiros, solas de calçados, embalagens, etc. Compre a água sanitária de sua preferência, leia o rótulo e veja se a concentração de princípio de cloro ativo é de 2 a 2,5%.

Preparo:

- 1) Pegue um copinho descartável de café (50 mL);
- 2) Coloque 25 mL de água sanitária puro no copinho, ou seja, deve colocar água sanitária até a metade desse copinho;
- 3) Pegue uma garrafa de plástico com capacidade de 1 litro e coloque um pouco de água nessa garrafa, depois adicione a água sanitária que você colocou no copinho;
- 4) Complete o volume da garrafa com água, tampe e agite para misturar;
- 5) Identifique o frasco como água sanitária diluída, pode ser com uma etiqueta ou caneta de CD;

Atenção!

- Não deixe o frasco exposto à luz! Guarde em lugar fresco, dentro de um armário e somente retire no momento que for utilizar!
- Essa mistura não tem odor forte de água sanitária.

Como aplicar em superfícies:

Forma 1:

- Umedeça um pano limpo nessa solução e passe nas embalagens de produtos que comprou, nas chaves, maçanetas, mesas, na bancada de trabalho etc. **NÃO PASSE NO CELULAR, NEM NA MÁQUINA DE CARTÃO.**
- A maioria das pessoas não terá problemas no contato com essa solução, mas o uso constante pode levar ao ressecamento ou uma dermatite. Se você tiver pele mais sensível, utilize a solução com luvas!

Forma 2:

- Pegue um frasco borrifador, coloque a água sanitária diluída, borrife nas superfícies e, após 15 a 20 segundos, retire o excesso com um pano seco e limpo, assim não se tem contato direto com a solução.

OBS: NÃO misturar água sanitária com outros produtos de limpeza, até mesmo o sabão, pois podem ocorrer reações químicas indesejadas e a formação de gases tóxicos. Mantenha o produto sempre longe do alcance de crianças e animais, ao abrigo de luz e calor.

É importante destacar que alguns materiais são sensíveis à água sanitária, podendo sofrer corrosão ou mesmo alteração de cor (branqueamento).

Para verificar a sensibilidade, realize um teste aplicando a solução numa pequena área do material, preferencialmente mais discreta, que não esteja ao alcance fácil dos olhos. Se confirmada a sensibilidade do material, para essa superfície, deve-se usar álcool 70%.

USO DE ÁLCOOL A 70%

- É muito eficaz. A vantagem deste produto é que possui ação rápida, não deixa resíduo ou manchas, não é corrosivo e é de baixo custo.
- É bom para desinfetar pequenos equipamentos ou dispositivos que podem ser imersos, além das superfícies.
- OBS: É altamente INFLAMÁVEL, o que pode levar a acidentes com fogo causando queimaduras, que podem ser bastante severas.
- Recomenda-se que, ao aplicar o álcool 70%, se evite ficar perto de fontes de fogo (fogão, isqueiro, fósforos, etc.).
- Pode danificar os seguintes materiais: tubos de plástico, silicone, borracha, deterioração das colas.

Obs.: em nenhum momento deve ser aplicado no corpo

OUTROS MATERIAIS PARA LIMPEZA

Leia atentamente o rótulo dos mesmos para saber onde pode ser aplicada e a diluição. Respeite rigorosamente as recomendações.

Não utilizar produto sem procedência, pois pode ocasionar sérios problemas de saúde para os usuários e danificar seu ambiente de trabalho.

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

Higienizar alimentos crus como frutas, legumes e verduras:

- a) 1 colher de sopa rasa (cerca de 15 ml) de água sanitária para cada 1 litro de água;
- b) Manter os alimentos na solução clorada por pelo menos 15 minutos;
- c) Realizar o enxágue adequado de modo que não fiquem resíduos do produto nos alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Covid-19 e boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. 2020. Disponível em: Acesso em: 28 de julho de 2020.

CACCIAMALI, M. C. Setor informal urbano e formas de participação na produção. São Paulo: IPEUSP, 1983.

CARDOSO, RYSIA de C.V., Santos, Sandra M. Chaves, Silva, Edileusa. - Comida de Rua e intervenção, estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento – Ciência & Saúde Coletiva, v.14, nº 04 julho- agosto- 2009 pp 1215 -1224.

Ciência Tecnologia Alimentar vol 23 nº 3 Campinas Sep. Dec. 2003.

CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA. Perguntas e Respostas Água Sanitária. Disponível em: <<http://cfq.org.br/noticia/perguntas-e-respostas-agua-sanitaria-2/>>. Acesso em: 31 de julho de 2020.

CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA. Solução Caseira Para Eliminar o Coronavírus da Sua Casa. Disponível em: <<http://cfq.org.br/noticia/solucao-caseira-para-eliminar-o-coronavirus-da-sua-casa/>>. Acesso em: 31 de julho de 2020.

DE SOTO, H. Economia subterrânea: uma análise da realidade peruana. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1987

FOLHA DE S. PAULO. Revista da Folha. São Paulo, v. 17, n. 907, mar. 2010.

MORALES, A. (Eds.). Street entrepreneurs: people, place and politics in local and global perspective. New York: Routledge, 2007, p. 164-179.

NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19.

PAMPLONA, J. B. Erguendo-se pelos próprios cabelos: auto-emprego e reestruturação produtiva no Brasil. São Paulo: Germinal, Fapesp, 2001a.

Regras de Ouro para Ambulantes... Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro. Disponível em: < <http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/275e6da1-a8d6-4b20-a736-69008bb6e05c>>. Acesso em 07 de outubro de 2020.

Resolução RDC N. 216, de 15 de setembro de 2004 – Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

SEBRAE. Orientações MEI – Retomada segura às atividades. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-mei-de-alimentacao,e3f7cf6ebc492710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em 04 de agosto de 2020.