

# MANUAL

## Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em feiras livres



1ª Edição

Rio de Janeiro - RJ  
Junho 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

**Alex Bousquet**

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: [www.ses.rj.gov.br](http://www.ses.rj.gov.br)

*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**

Alessandra Mendonça Siqueira - Bióloga

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

Renata Baranda de Oliveira Netto - Nutricionista

Márcia Regina Thamsten Coelho - Bióloga

Marco Antônio Machado de Azevedo - Farmacêutico

Maria de Fátima Core Soares - Nutricionista

Maria Lígia Araújo do Espírito Santo Caldas - Méd. Vet.

Maurilio Sales Machado - Farmacêutico

Monica Maria Peixoto Fonseca - Méd. Vet.

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**

# Sumário

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>4</b>
<b>FEIRANTES</b> .....	<b>5</b>
<b>Recomendações de cartazes informativos</b> .....	<b>5</b>
<b>Higiene das mãos</b> .....	<b>5</b>
<b>Cuidados de etiqueta respiratória</b> .....	<b>6</b>
<b>Cuidados com o uso de máscara</b> .....	<b>6</b>
<b>Recomendações para uso de luvas</b> .....	<b>6</b>
<b>Apresentação dos produtos</b> .....	<b>7</b>
<b>Saúde dos feirantes</b> .....	<b>7</b>
<b>LIMPEZA DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E VEÍCULOS DE TRANSPORTE</b> .....	<b>8</b>
<b>Orientações de uso de equipamento de proteção (EPI)</b> .....	<b>8</b>
<b>Orientações para higienização</b> .....	<b>8</b>
<b>ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DAS FEIRAS</b> .....	<b>8</b>
<b>Recomendações de recursos para higienização das mãos</b> .....	<b>8</b>
<b>Cuidados no acesso e circulação das pessoas</b> .....	<b>9</b>
<b>Cuidados com o lixo</b> .....	<b>9</b>
<b>CUIDADOS QUE OS CONSUMIDORES DEVEM TER</b> .....	<b>9</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	<b>11</b>

## INTRODUÇÃO

O comércio de alimentos frescos é primordial para uma alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada. Durante a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) relacionada ao novo coronavírus (SARS-CoV-2), e também para a prevenção do contágio por demais vírus respiratórios, a Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SUVISA/SES-RJ) reforça as orientações sobre procedimentos a serem adotados pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais para a segurança dos feirantes e de seus clientes.

O ambiente das feiras livres deve comercializar insumos para uma alimentação saudável e, ao mesmo tempo, evitar ou reduzir ao máximo a transmissão do SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios durante o tempo em que as pessoas estiverem realizando suas compras.

Este manual tem como objetivo contribuir para desenvolver e aprimorar as medidas de prevenção e controle para mitigar a disseminação de vírus respiratórios, dentre eles, o novo coronavírus. Para isso, o documento aborda orientações mínimas para feirantes e clientes, que devem ser seguidas por todos os envolvidos no transporte, venda e compra dos produtos.

**Adna dos Santos Sá Spasojevic**

Superintendente de Vigilância Sanitária

## FEIRANTES

### Recomendações de cartazes informativos

Disponibilizar alertas visuais que orientem o cliente a:

- Não tocar nas mercadorias
- Obedecer o fluxo de atendimento: primeiro escolher os produtos, depois realizar o pagamento
- Obedecer o distanciamento mínimo entre cliente e feirante e entre os clientes
- Usar máscara
- Higienizar as mãos
- Cumprir a etiqueta respiratória

### Higiene das mãos

Quem manipula alimentos deve lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos, tocar na boca, manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas e outros objetos, ir ao sanitário ou retornar ao trabalho depois de intervalos.

Mantenha as unhas curtas, sem esmaltes e não use adornos que possam acumular sujeiras e micro-organismos, como anéis, aliança, pulseiras e relógio.

#### LAVAGEM DE MÃOS

Lavar as mãos com água corrente e sabonete líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim (leia as informações na embalagem).

Não se esqueça de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos.

Se não houver disponibilidade de pia para lavar as mãos com água e sabão, e se suas mãos não estiverem visivelmente sujas, higienize-as com preparação alcoólica a 70%.

#### HIGIENIZAÇÃO COM ÁLCOOL A 70%

- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente do produto, para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante);
- friccionar as palmas das mãos entre si;
- friccionar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;

- friccionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos e vice-versa;
- friccionar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se movimento circular e vice-versa;
- friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fazendo um movimento circular e vice-versa;
- friccionar até secar espontaneamente (não utilizar papel toalha).
- Duração do procedimento: 20 a 30 segundos.

## Cuidados de etiqueta respiratória

Sempre que for tossir, deve-se cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo, nunca com as mãos. Pode-se usar um lenço de papel descartável, mas esse lenço deverá ser jogado fora imediatamente após o uso, em lixeira com tampa.

Evitar tocar olhos, boca e nariz durante a manipulação e comercialização de alimentos. Não converse, espirre, tussa, cante ou assobie em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios.

## Cuidados com o uso de máscara

O uso de máscara é obrigatório. Podem ser utilizadas máscaras de fabricação caseira, conforme NOTA INFORMATIVA Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>.

A máscara, descartável ou de tecido, deve ser trocada a cada 2 horas ou quando estiver úmida ou suja

A máscara de tecido, quando suja, deve ser colocada em saco plástico e, depois, 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.

Depois de seca, a máscara deve ser passada a ferro e, então, estará pronta para ser reutilizada.

## Recomendações para uso de luvas

As luvas devem ser utilizadas pela pessoa que irá receber o pagamento das mercadorias vendidas. Ao retirar as luvas, é preciso cuidado, a fim de não aumentar o risco de contaminação. As mesmas devem ser colocadas em saco plástico, antes de serem jogadas em recipiente de lixo com tampa.

## Apresentação dos produtos

Os produtos devem ser preferencialmente separados em quantidades pré-definidas (embalagens, bacia, maço, amarrados, sacola) para exposição e comercialização, de preferência em embalagens transparentes.

As quantidades (unidades ou peso) do conteúdo das embalagens devem estar explícitas no local de comercialização ou em cada uma das embalagens. Se não for possível, o produto deverá ser entregue ao cliente para que este o guarde.

Os preços devem estar explícitos no local de comercialização ou em cada uma das embalagens.

Recomenda-se arredondar os preços, mantendo-se números inteiros, a fim de evitar a necessidade de troco.

Os produtos devem estar expostos com distância de, pelo menos, 1,5 metro dos clientes, que devem escolher o que comprar sem tocar, cheirar ou provar.

Caso o cliente tenha sua própria sacola reutilizável, dê os produtos para que ele os guarde na sacola.

A comercialização de alimentos prontos para consumo, como pastel, tapioca, lanches ou similares, deve ser feita apenas para retirada em balcão e os mesmos devem estar acondicionados em embalagens descartáveis, para viagem.

## Saúde dos feirantes

Não compartilhe objetos de corte de material ou mercadoria.

Não trabalhe caso apresente algum sintoma de gripe.

Os trabalhadores que estão em grupo de risco para a Covid-19 ou outra doença respiratória - pessoas com mais de 60 anos e portadores de condições crônicas, como diabetes, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares e pulmonares crônicas - devem ser afastados, bem como aqueles que tiverem contato direto com casos suspeitos ou confirmados de Covid-19 ou outra doença respiratória.

Evitar contatos físicos desnecessários, como abraços, beijos e apertos de mão.

## **LIMPEZA DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E VEÍCULOS DE TRANSPORTE**

### **Orientações de uso de equipamento de proteção (EPI)**

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

### **Orientações para higienização**

Balanças, bancada, máquinas de cartão de crédito e débito e utensílios devem ser higienizados antes da comercialização dos alimentos e sempre que possível durante o funcionamento da feira. Para desinfecção, usar papel descartável com álcool líquido ou em gel a 70% ou outro sanitizante aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Deve ser feita a limpeza e higienização dos veículos de transportes, assim como dos locais de acondicionamento de produtos.

Para a limpeza, podem ser utilizados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpavidros à base de álcool e o próprio álcool, em baixas concentrações (abaixo de 54°).

Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados álcool a 70% (líquido ou em gel), desinfetantes de uso geral (seguir a orientação do rótulo) ou solução de hipoclorito de sódio a 1% (água sanitária na diluição recomendada no rótulo).

## **ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DAS FEIRAS**

As bancas e barracas devem ser instaladas em locais amplos, preferencialmente ao ar livre. Deve haver aumento do espaçamento entre as barracas e entre os funcionários, bem como entre os funcionários e os clientes de, pelo menos, 1,5 metro de distância.

Podem ser usadas faixas ou fitas para demarcar os limites.

### **Recomendações de recursos para higienização das mãos**

Recomenda-se disponibilizar, para higienização das mãos do feirante, pias ou estruturas alternativas com água corrente, sabão líquido, toalha de papel descartável e lixeira com tampa, em quantidade suficiente para todo o período de realização da feira.

Disponibilizar álcool em gel ou líquido a 70% para os clientes.

## Cuidados no acesso e circulação das pessoas

Evitar aglomerações, organizando um fluxo de atendimento:

- Indicar onde deve ser a entrada e a saída das barracas
- O local de pagamento deve ser na saída e respeitar o distanciamento
- O atendimento deve ser feito a uma única pessoa por vez

O acesso dos trabalhadores às feiras deve ser feito apenas pela parte de trás da barraca, evitando a circulação pelas laterais e pela frente. Recomenda-se avaliar a possibilidade de ampliar a divisão dos turnos de trabalho, para evitar aglomeração de pessoas dentro das barracas.

Não deve-se disponibilizar bancos, mesas, cadeiras ou outros suportes para o consumidor sentar, a fim de reduzir o tempo de permanência das pessoas nas feiras e evitar aglomeração.

Quando for impraticável que os funcionários mantenham distanciamento entre si, devem ser reforçadas as práticas de higiene eficazes para reduzir as chances de disseminação dos vírus respiratórios: lavar as mãos ou higienizá-las com álcool a 70%, higienizar utensílios e equipamentos, respeitar a etiqueta respiratória.

## Cuidados com o lixo

O lixo deve ser frequentemente coletado e mantido em sacos de lixo, fechados, em local distante da área de preparação e de armazenamento dos alimentos.

## CUIDADOS QUE OS CONSUMIDORES DEVEM TER

**Não vá à feira se apresentar sintomas gripais.** Fique em casa!

**Vá à feira sozinho.** Somente uma pessoa da família deve ir às compras.

**Não leve animais.** Deixe o animal de estimação em casa.

**Use máscara,** industrial ou caseira, seguindo todas as orientações.

**Leve álcool a 70%,** líquido ou em gel.

**Higienize as mãos constantemente,** ao final de cada compra e após cada pagamento.

**Respeite o distanciamento.** Mantenha a distância de, pelo menos, 1,5 metro das outras pessoas. Respeite as faixas de segurança.

**Não toque ou cheire alimentos.**

**Não consuma alimentos na feira - *in natura*** ou direto da barraca

**Faça lista de compras** - para agilizar e diminuir o tempo de compras, faça uma lista dos produtos que precisa.

**Faça a higiene do carrinho de compras** com solução de hipoclorito a 2% (1 litro de água e 2 colheres de sopa de água sanitária - em torno de 20 ml.

**Lave as mãos** com água e sabão.

**Higienize embalagens antes de guardá-las**, com solução de hipoclorito a 1% ou álcool a 70%. Lave as mãos depois do processo. Deixe as embalagens secarem antes de guardá-las.

**Higienize os alimentos.** Lave frutas, legumes e verduras em água corrente e solução de água sanitária (1 litro de água e 1 colher de sopa de água sanitária - em torno de 10ml) ou produto similar para higienização de frutas e hortaliças, obedecendo às orientações do fabricante.

**Higienize alimentos antes de armazenar.** Evite acondicionar os produtos em geladeira, armários e outros locais sem a devida higienização.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15 de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

World Health Organization. WHO. Advice on the use of masks the community, during home care and in health care settings in the context of the novel coronavirus (2019-nCoV) outbreak Interim guidance 29 January 2020 WHO/nCov/IPC\_Masks/2020.1. Disponível:<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel- /technical-guidance>.

SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO DE SÃO PAULO, Manual de Orientações Práticas contra o COVID19 para Feiras, Varejões e Sacolões. Secretaria de Agricultura do Governo de São Paulo.

CNA/SENAR. Guia feira segura, livre do coronavírus disponível :<https://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/cna-cria-modelo-de-feira-livre-com-drive-thru-e-medidas-contr-o-coronavirus/> visto em 30 de abril de 2020.

EUA. U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. . Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. 2020. FDA. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-co-vid-19>. Acesso em: 27 maio 2020.

PORTUGAL. Maria da Graça Gregório de Freitas. Serviço Nacional de Saúde/Direção Geral da Saúde. COVID - 19: ORIENTAÇÃO. 2020. Disponível em: <https://pt.euronews.com/2020/05/08/eis-as-regras-para-a-reabertura-de-bares-e-restaurantes-em-portugal>. Acesso em: 27 maio 2020.