

*Informe técnico*

## **(Prevenção de transmissão do Coronavírus (COVID-19) – para atividades de Delivery**

### ***Coronavirus transmission prevention (COVID 19) – for Delivery activities***

Divisão Técnica de Produtos Relacionados à Saúde - DITEP. Centro de Vigilância Sanitária. Coordenadoria de Controle de Doenças. Secretaria de Estado da Saúde. São Paulo, Brasil.

Segundo o Ministério da Saúde, a transmissão do Coronavírus acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de:

- Toque do aperto de mão
- Gotículas de saliva
- Espirro
- Tosse
- Catarro
- Objetos ou superfícies contaminados como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos e teclados de computador etc.

Assim sendo, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é dobrar os cuidados com a higiene.

Destacamos que os restaurantes que estão realizando a entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento - *DELIVERY* - devem reforçar junto aos funcionários a importância de praticar a higienização na cozinha e a higienização pessoal.

Em relação ao transporte dos alimentos a orientação do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, por meio da Portaria CVS nº 5 de 09 de Abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, estabelece em seu artigo 59 que:

*O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.*

Além disso, o transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos. Devem ser higienizados frequentemente.

Considerando a importância de evitar a transmissão do vírus Covid-19 e o contágio dos trabalhadores e consumidores, orientamos ainda:

1. Os pedidos devem ser recebidos somente por telefone, internet ou aplicativos;
2. Não é permitido uso de cardápios no estabelecimento para escolha de

Elaborado em 27/03/2020

- produtos ou realização de pedidos em balcão ou portas, mesas e janelas;
3. Os pedidos podem ser entregues no local solicitado ou retirados no estabelecimento pelo cliente sem formação de filas e aglomerações;
  4. Os pagamentos devem ser realizados preferencialmente online ou por meio de cartão, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes;
  5. Orientar funcionários e colaboradores para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento;
  6. Os funcionários e entregadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização de mãos para os funcionários;
  7. Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
  8. Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos. Mantendo-os higienizados.
  9. Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados e registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
  10. Reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
  11. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos, celulares e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados e registrados junto ao órgão competente;
  12. Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e os pacotes de entrega não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados;
  13. O entregador deve manter a higiene frequente e adequada das mãos, máquinas de cartão, punhos de motocicletas e bicicletas;
  14. Funcionários e entregadores que apresentem febre e ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) devem ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas.
  15. Para outras informações sobre cuidados de higiene no preparo de alimentos e sobre as Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, consulte:
  16. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - ANVISA
  17. Portaria CVS nº 05 de 09 de Abril de 2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos

comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

18. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência nacional da Vigilância Sanitária/ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.

**Correspondência/correspondence to:**  
Centro de Vigilância Sanitária – CVS  
Av. Dr. Arnaldo 351 - Anexo III - Cerqueira César – CEP 01246-901 – São Paulo - SP  
Fone: 11 3065-4600  
E-mail: secretarias@cvs.saude.sp.gov.br