

PANDEMIA COVID-19: GUIA ORIENTATIVO PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR

Índice

1. ENQUADRAMENTO	2
2. O QUE SE SABE SOBRE A COVID-19?	3
3. RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	4
4. RECOMENDAÇÕES INTERNAS.....	4
5. RECOMENDAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....	6
6. RECOMENDAÇÕES PARA CONTACTO COM FORNECEDORES E CLIENTES.....	7
7. FONTES CONSULTADAS.....	8

1. ENQUADRAMENTO

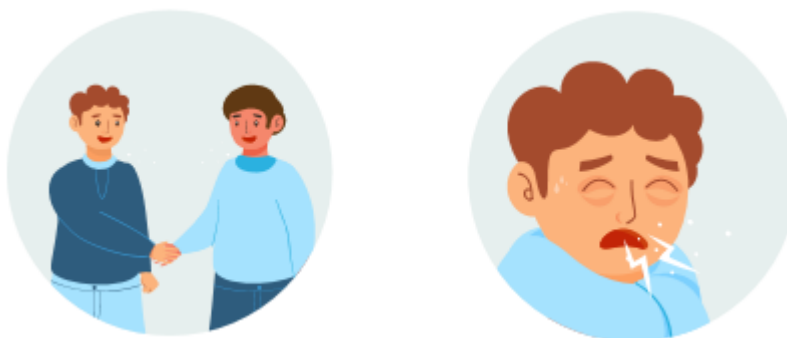
Atendendo à emergência de saúde pública de âmbito internacional, declarada pela Organização Mundial de Saúde, no dia 30 de janeiro de 2020, bem como à classificação do COVID-19 como uma pandemia, no dia 11 de março de 2020, é da responsabilidade de todos cumprir com todas as medidas que contribuam para a minimização do impacto da pandemia.

Embora não existam evidências que o novo tipo de coronavírus possa ser transmissível através da ingestão de alimentos cozinhados ou crus, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), através do seu Conselho Científico, afirma que devem ser mantidas e reforçadas as medidas de prevenção de higiene pessoal e da cozinha seja em casa ou em contexto profissional.

Assim, o presente guia tem como objetivo orientar os profissionais da indústria alimentar para o cumprimento de recomendações específicas para o manuseamento de alimentos, que, ao pertencerem à cadeia de fornecimento de alimentos, têm uma responsabilidade acrescida.

2. O QUE SE SABE SOBRE A COVID-19?

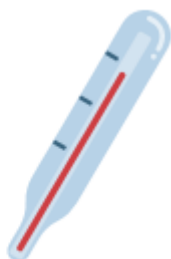
O novo coronavírus (SARS-COV-2) foi identificado pela primeira vez em dezembro de 2019, em Wuhan, na China. É transmissível entre pessoas, possivelmente através de **gotículas, secreções e aerossóis** infetados.



Estima-se que o período de incubação (entre a exposição e aparecimento de sintomas) seja entre **2 e 14 dias**. A transmissão por pessoas assintomáticas, isto é, sem sintomas, ainda está a ser investigada. Na maioria dos casos apresenta sintomas respiratórios ligeiros a moderados, semelhantes à gripe sazonal.



Tosse



Febre



Dificuldade respiratória

Em casos mais graves pode levar a pneumonia grave com insuficiência respiratória aguda, falência renal e de outros órgãos e eventual morte.

Os relatórios da Organização Mundial de Saúde (OMS) e do Ministério da Saúde apontam que alguns grupos e faixas da população são mais suscetíveis ou vulneráveis à COVID-19, nomeadamente:

- **Idosos;**
- **Pessoas com doenças crónicas** (ex.: diabetes, hipertensão, insuficiência renal, doenças respiratórias, doenças cardiovasculares, etc.);
- **Profissionais de saúde.**

3. RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Promover a lavagem das mãos à entrada e à saída do estabelecimento, antes e depois das refeições, depois de atividades de grupo (como reuniões) e de idas à casa de banho;
- Promover medidas de etiqueta respiratória – ao espirrar ou tossir devem tapar o nariz e a boca com o braço ou com um lenço de papel que deverá ser colocado imediatamente no lixo;
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos. Caso o faça, lavar imediatamente as mãos de seguida;
- Evitar partilhar comida ou objetos pessoais (ex.: copos, telemóveis...);
- Alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando o contacto próximo (apertos de mãos, os beijos, postos de trabalho partilhados) – distância mínima recomendada de 1 metro, ideal de 2 metros entre pessoas;
- Os profissionais que manifestem sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade em respirar) não devem comparecer na instituição, mas sim, seguir as orientações da Direção Geral de Saúde: não sair de casa, ligar para **SNS24 – 808 24 24 24** e seguir as recomendações;
- Caso sejam identificados sintomas nas pessoas institucionalizadas como febre, tosse ou dificuldade respiratória, ligar para **SNS24 – 808 24 24 24** e seguir as recomendações.

4. RECOMENDAÇÕES INTERNAS

Assegurar a disponibilidade de:

- Estruturas para a lavagem das mãos com água e sabão líquido;
- Desinfetante das mãos (solução antisséptica de base alcoólica – SABA) para colocação em locais estratégicos (ex.: registo biométrico, área de “isolamento”, áreas comuns dos fornecedores/clientes);
- Toalhetes de papel descartáveis (deve ser evitado o uso de toalhas de tecido);
- Contentores próprios para a colocação de lixo e restantes resíduos, com abertura não manual e saco de plástico (com espessura de 50 ou 70 micra);
- Equipamentos de limpeza, de uso único, que devem ser eliminados ou descartados após utilização. Quando a utilização única não for possível, deve estar prevista a

limpeza e desinfecção após a sua utilização (ex. baldes e cabos), assim como a possibilidade do seu uso exclusivo na situação em que existe um caso confirmado no estabelecimento. Não deve ser utilizado equipamento de ar comprimido na limpeza, pelo risco de recirculação de aerossóis;

- Uma área de “isolamento” para, em caso suspeito de infeção, impedir que outras pessoas (colaboradores e/ou clientes) possam ser expostos e infetados.



A área de isolamento deve ter ventilação natural ou mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis (sem tapetes, alcativas ou cortinados).

Deve estar equipada com:

- Telefone;
- Uma cadeira para descanso e conforto sa pessoa com sintomas de infeção enquanto aguarda a validação de caso e eventual trasporte pelo INEM;
- Kit com água e alguns alimentos não perecíveis;
- Contentor de resíduos, com abertura não manual e saco de plástico;
- Desinfetante para as mãos (disponível no interior e à entrada desta área);
- Toalhetes de papel;
- Máscara(s) cirúrgica(s);
- Luvas descartáveis;
- Termómetro.

Nesta área ou nas proximidades deve existir uma instalação sanitária devidamente equipada, nomeadamente com doseador de sabão e toalhetes de papel (além da já existente ligação à água), para a utilização exclusiva da pessoa com sintomas.

Devem estabelecer-se procedimentos de comunicação interna de casos de suspeita de infetados, bem como de encaminhamento das pessoas com sintomas para a área de “isolamento”.

5. RECOMENDAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO DAS INSTALAÇÕES

Para além das vias de transmissão diretas, já apresentadas no ponto **2. O que se sabe sobre a COVID-19?**, o coronavírus pode também ser transmitido por via de contacto indireto. Isto acontece quando as gotículas expelidas pelas pessoas se depositam em superfícies ou objetos e que por contacto com as mãos são depois levadas à cara, boca ou nariz inadvertidamente, sem ter sido realizada a higienização das mãos.

De acordo com um artigo recentemente publicado no *Journal of Hospital Infection*¹, os coronavírus humanos já conhecidos são capazes de sobreviver em superfícies inanimadas, como o vidro, o metal e o plástico, até 9 dias à temperatura ambiente. Portanto, embora não haja ainda nenhuma confirmação científica para o novo coronavírus, é expectável que este tenha um comportamento análogo aos seus semelhantes.

Por conseguinte, é fundamental manter um plano de higienização eficaz:

- O planeamento da higienização deve incluir revestimentos, equipamentos e utensílios, bem como os objetos e superfícies mais manuseados (ex.: corrimãos, maçanetas de portas, botões de elevador, interruptores, etc.);
- A limpeza e desinfeção deve ser realizada com maior frequência e com recurso a detergente desengordurante, seguido de desinfetante;
- **Nota:** A desinfeção de superfícies com 0.1% de hipoclorito de sódio, 0.5% de peróxido de hidrogénio ou 62-71% de etanol contribui significativamente para a inativação do coronavírus em superfícies (tempo de atuação mínimo do produto: 1 minuto)¹;
- Use luvas e batas descartáveis para todas as tarefas de limpeza, desinfeção e remoção de lixo;
- Remova os resíduos das instalações com frequência adequada ao seu volume;
- Lave as mãos imediatamente após a remoção das luvas;
- Consulte e cumpra com as instruções dos fabricantes dos produtos de limpeza;
- Deve-se ainda proceder à renovação de ar das salas e espaços fechados, idealmente 6 a 12 renovações por hora.

¹ Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., & Steinmann, E. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. *Journal of Hospital Infection*, 246-251.

6. RECOMENDAÇÕES PARA CONTACTO COM FORNECEDORES E CLIENTES

Fornecedores:

- Agendar previamente a data e hora de entrega, para que não haja mais que um fornecedor na área de descarga;
- Avaliar as práticas à receção para minimizar o contacto entre pessoas, como por exemplo, limitar a partilha de objetos, como canetas ou equipamentos, entre os associados;
- Garantir que os fornecedores mantêm em curso programas de segurança alimentar e que cumprem com todas as recomendações de saúde divulgadas;
- Ativar procedimentos de check-in e de receção para minimizar o contacto entre os distribuidores e os colaboradores do armazém;
- Disponibilizar aos distribuidores o acesso às instalações sanitárias;

Considere ainda desenvolver parcerias com outros distribuidores para manter a cadeia de abastecimento a funcionar!

Clientes:

- Estabelecer medidas que assegurem distância entre pessoas nas instalações, através, por exemplo, de distanciamento sinalizado (pelo menos 1 metro, idealmente 2), de barreiras físicas que limitem a proximidade entre colaboradores e clientes (ex.: colocação de barreira de acrílico que limite a exposição) ou mesmo entre clientes (ex.: colocação de "obstáculos");
- Aquando da entrega direta de materiais ou produtos, o responsável pela entrega deverá evitar, no limite das suas possibilidades, o contacto direto com o cliente ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo;
- Desinfetar todas as horas, e com recurso a agentes adequados, os equipamentos críticos, tais como locais dispensadores de senhas, terminais multibancos, etc.;
- Colocar solução antisséptica de base alcoólica – SABA – em locais como os dispensadores de senhas, e incentivar o seu uso (através, por exemplo, de pósteres);
- **Aplicar a legislação referente ao atendimento prioritário.** Lembre-se que estas são as pessoas mais afetadas pela COVID-19 e, como tal, os estabelecimentos devem ter um papel ativo na sua proteção!

7. FONTES CONSULTADAS

O presente guia foi elaborado com base nas orientações e recomendações disponibilizadas pela Organização Mundial da Saúde, Direção Geral da Saúde, Ministério da Saúde e FMI (Associação da Indústria de Alimentos).

A informação apresentada poderá ser modificada no futuro, à medida que forem conhecidas mais informações sobre o vírus.

Para obter mais esclarecimentos, por favor, consulte a página online da Direção Geral da Saúde onde está compilada toda a informação sobre o tema (<https://covid19.min-saude.pt/>).

Maia, 23 Março de 2020