## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA SERVIÇOS DE DELIVERY , DRIVE THRU E/OU TAKE-OUT



19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 03

### 1. APRESENTAÇÃO

O novo Coronavírus (COVID-19) é um agente relacionado a infecções respiratórias, que podem apresentar-se com um quadro semelhante às demais síndromes gripais. Sua transmissão, com base no conhecimento científico adquirido até o presente momento, ocorre através da entrada no trato respiratório, pelo contato com gotículas de secreções (muco nasal, por exemplo). Isso pode acontecer tanto pelo contato direto - principalmente por meio de gotículas respiratórias - quanto pelo contato indireto - por meio das mãos, objetos ou superfícies contaminadas.

Considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população. O fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta da COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas. Assim, a ANVISA recomenda que todas as empresas da área de alimentos implementem esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas.

### 2. DEFINIÇÕES

- **DELIVERY:** transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento.
- **DRIVE THRU:** permite ao cliente comprar o produto sem sair do carro.
- TAKE-OUT: pegar no balcão para levar para casa, quando só se retira o pedido, sem contato físico ou consumo local.

# 3. ORIENTAÇÕES PARA OS TRABALHADORES

- Disponibilizar a todos os funcionários e entregadores do delivery acesso fácil a lavatórios providos com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool 70% gel;
- Fornecer aos trabalhadores máscaras de proteção, e informar que o uso é OBRIGATÓRIO durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;
- As máquinas utilizadas para pagamento devem estar se possível protegidas com material impermeável que facilite a higienização (capa protetora ou filme plástico) com álcool 70% após cada uso (preferencialmente na presença do cliente);
- Certificar a condição de saúde dos manipuladores encaminhando todos os profissionais que apresentarem febre e outros sintomas

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA SERVIÇOS DE DELIVERY , DRIVE THRU E/OU TAKE-OUT



19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 03

respiratórios (tosse, dor de garganta, coriza) para Unidade Básica de Saúde para serem avaliados evitando comprometer a saúde dos demais colaboradores e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Retornando somente após o término dos sintomas, preferencialmente após avaliação médica.

### 4. CUIDADOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Realizar a lavagem frequente das mãos com água e sabão (secar as mãos com papel toalha) e higienizar com álcool em gel a 70%;
- Uso OBRIGATÓRIO de máscaras e touca;
- As atividades de operacionalização interna dos estabelecimentos comerciais poderão continuar, desde que respeitadas às regras sanitárias e de distanciamento adequado entre os trabalhadores na medida do possível, recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários ou colaboradores, atendendo as recomendações de separação mínima de 1,5m;
- Manter todos os ambientes ventilados e equipamentos higienizados;
- Armazenar as embalagens para os alimentos a serem transportados em local segregado, de fácil higienização e protegidas;
- Higienizar as bancadas antes e após o preparo dos alimentos/produtos;
- Estabelecer funcionários distintos para a montagem e a distribuição dos alimentos/produtos;
- Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos/atendimento/entrega;
- Dar preferência ao uso de utensílios do tipo "pegadores" quando da montagem dos alimentos;
- Orientar os trabalhadores a trocarem as luvas descartáveis a cada mudança de procedimento durante a montagem e distribuição dos alimentos/produtos;
- Não permitir a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos.

#### 5. MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ENTREGADORES

- Uso OBRIGATÓRIO de máscaras;
- Aumentar a frequência de higienização de máquinas de cartão, aparelhos telefônicos e seus dispositivos, veículos, capacetes e outros itens passíveis de contaminação, com álcool 70% ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Evitar aberturas desnecessárias dos compartimentos de entregas;

#### MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA SERVIÇOS DE DELIVERY , DRIVE THRU E/OU TAKE-OUT



19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 03

- Realizar higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Não apoiar compartimentos de entregas em pisos ou locais não higienizados;
- Minimizar o contato com o cliente, a fim de proteger ambos, preferencialmente entregar no portão sem adentrar a residência do cliente, além de disponibilizar nos veículos álcool gel para higienização das mãos antes e após a realização da entrega.

#### 6. MEDIDAS GERAIS

- Disponibilizar álcool 70% na entrada e solicitar que, ao entrar, o cliente higienize as mãos;
- Orientar os clientes que os mesmos não podem permanecer no interior do estabelecimento para consumir, podendo apenas entrar para retirar o pedido;
- Intensificar a higienização de balcões, bancadas, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum. Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos;
- Manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Estimular o pagamento do pedido por aplicativo, não sendo possível, realizar a operação via cartão de crédito ou débito, orientando o próprio cliente a manusear o cartão. Desestimular a realização de pagamentos em dinheiro;
- A retirada de pedidos no local/ estabelecimento pelo cliente é permitida, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Todos os alimentos/produtos, para entrega devem estar protegidos, devidamente embalados, acondicionados e identificados;
- Os funcionários devem lavar e higienizar as mãos após cada atendimento.

# 7. ORIENTAÇÕES PARA OS CONSUMIDORES:

- Uso OBRIGATÓRIO de máscaras:
- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas", após o recebimento dos itens da entrega, após o pagamento ou uso de máquina de cartão;

NOTA TÉCNICA Nº 03 Página 3

### MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA SERVIÇOS DE DELIVERY , DRIVE THRU E/OU TAKE-OUT



19 de Maio de 2020 1ª Versão **Nº 03** 

- Realizar pagamentos preferencialmente por métodos eletrônicos (online, cartão), mantendo distância do entregador, a fim de evitar contato direto;
- Devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/ entrega/ retirada no balcão;
- Ao receber a entrega, higienizar as embalagens de todos os produtos comprados.

## 8. USO CORRETO DE SOLUÇÕES DESINFETANTES - ÁGUA SANITÁRIA

		CONCENTRAÇÃO	
ATIVIDADE	DILUIÇÃO	FINAL	OBSERVAÇÃO
	100 ml água	Solução de 1000 ml	Manter a solução
Desinfecção de	sanitária de uso	(1 litro) à 0,1%.	em contato com a
superfícies	doméstico +900 ml		superfície por 1
	de água.		minuto.
	500 ml água	Solução de 1000 ml	Manter a solução
Desinfecção de	sanitária de uso	(1 litro) à 1%.	em contato com a
vasos sanitários,	doméstico + 500 ml		superfície por 10
pias de banheiro	de água.		minutos.

OBS.: Desinfecção de superfícies preferencialmente utilizar álcool 70% líquido, mas em restrição, fazer uso de hipoclorito a 0,1%.

#### **ATENÇÃO**

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às Legislações Sanitárias Vigentes.

NOTA TÉCNICA № 03