

**NOTA TÉCNICA CONJUNTA SMS/DVIS/CEREST/VISA Nº 010/2020**

**ASSUNTO:** Dispõe sobre os aspectos sanitários relacionados aos serviços de alimentação cuja disponibilização ao consumidor se dá por meio de *delivery* ou retirada de pedidos no estabelecimento.

**1. Introdução**

A Doença provocada pelo Coronavírus 2019, a COVID-19, é uma doença respiratória causada pelo NOVO vírus SARS-CoV-2. O COVID-19 atingiu o nível de uma pandemia e provoca prejuízo sobre todos os aspectos da vida cotidiana, incluindo viagens, comércio, turismo e mercados financeiros.

Diante do avanço dos casos de COVID-19, tem sido recomendado pelas autoridades em saúde pública a restrição da circulação de pessoas e o distanciamento/isolamento social. Conseqüentemente, muitas empresas têm determinado que as atividades laborais sejam desenvolvidas no domicílio dos trabalhadores, bem como restaurantes passaram a atender apenas com as opções de entrega em domicílio ou na modalidade do cliente retirar seu pedido no restaurante. Nesse contexto, a imprensa tem noticiado um incremento considerável do uso de serviços de entrega em domicílio. Os serviços de entrega englobam uma série de atividades produtivas, dentre as quais, pode-se citar: supermercados, bares/restaurantes, farmácias e escritórios.

**2. Como os trabalhadores podem ser afetados?**

O trabalhador pode ser contaminado no contato direto, principalmente de pessoa para pessoa, semelhante a um resfriado comum. Isso geralmente acontece quando uma pessoa, infectada com o vírus, tosse ou espirra próximo de outra pessoa (até cerca de 1,8 metro). Outra forma de transmissão ocorre se você tocar uma superfície que tenha o vírus e depois tocar a sua boca, nariz ou olhos. Isso também inclui contato pessoal próximo (como abraço, aperto de mão) em pessoas que estejam infectadas com o SARS-CoV-2.

De acordo com o Centro de controle e prevenção de doenças dos Estados Unidos (CDC) e o Ministério da Saúde os sintomas do COVID-19 podem aparecer em apenas 2 dias ou 14 dias após a exposição (Período de incubação).

### **3. O risco de contaminação dos trabalhadores que realizam atividades de entregas:**

Os trabalhadores que realizam atividades de entregas compõem o grupo de médio risco, conforme a classificação OSHA, 2020. As atividades de risco médio de exposição incluem aquelas que requerem contato frequente e/ou estreito com (ou seja, a menos de um metro e oitenta) pessoas que podem estar infectadas com SARS-CoV-2, uma vez que já existe transmissão comunitária no município de Salvador.

### **4. Recomendações para empresas que realizam atividades de entregas:**

A Diretoria de Vigilância em Saúde de Salvador, em conformidade com as diretrizes do Ministério da Saúde, recomenda fortemente que durante o período de emergência em saúde no município, os serviços de alimentação/delivery adotem as seguintes medidas:

- a. De acordo com o a Lei Municipal Nº 9.476/2019, os Aplicativos de Entrega só podem cadastrar, para este serviço, os estabelecimentos que estejam regularizados (Alvará de Saúde e/ou protocolo de tramitação) junto à Vigilância Sanitária Municipal;
- b. Orientar aos profissionais e clientes sobre as rotinas de Etiqueta Respiratória (exemplo: aviso sonoro, cartazes), quais sejam:
  - ✓ Cobrir a boca e nariz com um lenço de papel quando tossir ou espirrar e descartar o lenço usado no lixo;
  - ✓ Caso não tenha disponível lenço descartável, tossir ou espirrar no antebraço e não em suas mãos, que são importantes veículos de contaminação;
  - ✓ Higienizar as mãos com frequência e sempre após tossir ou espirrar;
  - ✓ Evitar tocar nos olhos, nariz e boca sem ter higienizado as mãos;
  - ✓ Usar máscara cirúrgica se estiver com coriza ou tosse.
- c. Orientar cuidados higiênicos e dispor de estrutura para lavagem frequente das mãos, utilizando toalha de papel para fechamento de torneira, quando indisponível torneira de fechamento automático. Além disso, a empresa deve dispor de lixeiras com tampa acionada por pedal;

- d. Disponibilizar álcool a 70% e toalha de papel, para que seja realizada com frequência a higienização das mãos e dos postos de trabalho nas sedes das empresas, incluindo os equipamentos utilizados;
- e. Orientar trabalhadores a realizarem higienização das motos, incluindo caixa de encomendas ou mochilas, com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1% (01 colher de sopa para 01 litro de água) no final de cada turno de trabalho. A caixa de encomendas ou mochilas do veículo de transporte (bags/baús) deve ser de uso exclusivo para alimentos e deve ser higienizada por dentro e por fora e finalizar borrifando com álcool 70%, antes do início da entrega;
- f. Implantar formas de pagamento via aplicativos, sites ou outra modalidade que dispense o uso de máquinas de cartões de crédito/débito. Quando não for possível tal medida, o próprio cliente deve manusear o seu cartão e o entregador deve realizar constantemente a higienização das máquinas de cartões de crédito/débito com álcool a 70%, a cada uso;
- g. Orientar trabalhadores quanto a higienização das roupas utilizadas na jornada de trabalho, bem como quanto à utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI) adequados durante o processo de trabalho (capacete, sapato fechado);
- h. Promover medidas administrativas para reduzir o quantitativo de trabalhadores no mesmo espaço e nos espaços de convivência (refeitório, balcão, etc.);
- i. Realizar busca ativa e monitoramento dos sintomáticos respiratórios e afastar da atividade de trabalho, como medida de controle sanitário (pode ser realizado pelo serviço ocupacional da empresa, caso haja), mantendo as recomendações do Ministério da Saúde;
- j. Manter, nas dependências da empresa, divulgação de informações sobre os sintomas do COVID-19, e orientações quanto à manutenção da distância recomendada (1,80 m) entre os trabalhadores e os clientes quando da entrega das encomendas (Ex: cartazes);
- k. Minimizar as sobrecargas físicas e psíquicas dos trabalhadores, devendo-se adequar o número de trabalhadores às demandas de trabalho. É importante que o processo de trabalho contemple pausas para satisfação das necessidades fisiológicas;
- l. Considerando que a maior parte dos trabalhadores que realizam entregas não possuem nenhum tipo de vínculo formal de trabalho, nem mesmo contribuem para a Previdência Social, é necessário garantir que os mesmos sejam assistidos pelas empresas às quais prestam serviço em casos de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho, o que inclui a COVID19;

m. Os fornecedores devem disponibilizar kits com máscaras e álcool gel antisséptico 70% para os entregadores;

n. CUIDADOS QUE DEVEM SER SEGUIDOS NO USO DA MÁSCARA:

- Colocar a máscara cuidadosamente para cobrir a boca e o nariz e ajustar com segurança para minimizar os espaços entre a face e a máscara;
- Evitar tocar na parte da frente da máscara enquanto estiver em uso;
- Remover a máscara usando a técnica apropriada: ou seja, não tocar na frente da máscara e remover sempre pelas alças laterais;
- Realizar a higiene das mãos após a remoção ou sempre que tocar inadvertidamente em uma máscara usada;
- Substituir as máscaras por uma nova, limpa e seca, assim que tornar-se úmida,
- Não reutilizar as máscaras descartáveis;

\*Nota Técnica do Ministério da Saúde, disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/02/Minist--rio-da-Sa--de---Nota-t--cnica-sobre-uso-de-m--scara-caseiras.pdf>, é permitido o uso de máscaras caseiras, seguindo as medidas de higienização também descritas em Nota Técnica;

o. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DO ENTREGADOR E USO DO ÁLCOOL GEL:

- Lavar as mãos com água e sabão e/ou higienizar com álcool a 70% antes de receber o produto para entrega;
- Higienizar as mãos com álcool gel a 70% antes de abrir o recipiente térmico de transporte dos alimentos;

p. CUIDADOS NO TRANSPORTE E ENTREGA DOS ALIMENTOS:

- Todos os alimentos/produtos, para entrega devem estar protegidos, devidamente embalados, acondicionados e identificados com nome do produto, datas de produção e de validade, bem como identificação e endereço do fornecedor direto;
- Recomenda-se colocar nas embalagens o seguinte aviso: “Quando a comida chegar, exclua a embalagem secundária do produto e higienize as mãos”;

q. CUIDADOS DURANTE A RETIRADA DO ALIMENTO NO ESTABELECIMENTO:

- Os clientes não podem permanecer no interior do estabelecimento para consumação, podendo apenas entrar para retirar o pedido;

- Disponibilizar álcool 70% na entrada do estabelecimento e solicitar que, ao entrar, o cliente higienize as mãos;
- Recomenda-se organizar horários para atendimento dos grupos de risco (idosos e portadores de doenças crônicas) e, caso não seja possível, atendê-los com prioridade;
- Evitar a formação de filas nas portas destes locais, mas se formadas orientar para que mantenham distância recomendada entre um e outro;
- Os funcionários devem lavar e higienizar as mãos após cada atendimento;

r. CUIDADOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

- As atividades de operacionalização interna dos estabelecimentos comerciais, poderão continuar, desde que respeitadas as regras sanitárias e de distanciamento adequado entre os trabalhadores;
- Certificar a condição de saúde dos manipuladores afastando do serviço aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tendo atenção especial quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios;
- 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;
- Realizar a lavagem frequente das mãos com água e sabão (secar as mãos com papel toalha) e higienizar com álcool em gel a 70%;
- Dispor de pia exclusiva para higienização de mãos, provida de sabão bactericida, papel toalha para secagem e lixeira com pedal para descarte;

s. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:

- Trocar as luvas descartáveis a cada mudança de procedimento durante a montagem e distribuição dos alimentos/produtos;
- Dar preferência ao uso de utensílios do tipo “pegadores” quando da montagem dos pratos;

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA DA SAÚDE**

- As luvas devem ser utilizadas na atividade de manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies;
- A farda deve ser de uso exclusivo no serviço, devendo ser substituída diariamente.



Luiza Côrtes Mendes

Diretora de Vigilância da Saúde



Tiza T. M. Mendes

Gerente Cerest Salvador



Raoni Andrade Rodrigues

Subcoordenador de Vigilância Sanitária