**Questões relacionadas a empresas alimentares**

1. Os funcionários do supermercado devem usar luvas? Máscaras?

Luvas Descartáveis

As luvas podem ser usadas por funcionários, mas devem ser trocadas com frequência, e mãos devem ser lavadas entre a troca de luvas, quando as luvas são removidas. As luvas sempre devem ser trocadas após a realização de atividades não relacionadas aos alimentos, como abrir e fechar portas manualmente e esvaziar caixas. Os funcionários devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir o acúmulo de bactérias na superfície das mãos e, portanto, a lavagem das mãos é extremamente importante ao remover luvas para evitar a subsequente contaminação dos alimentos. Os funcionários devem evitar tocar a boca, o nariz e os olhos ao usar luvas.

Luvas descartáveis podem dar uma falsa sensação de segurança e não devem ser usadas no âmbito de trabalho como substituto da lavagem das mãos. O vírus da COVID-19 pode contaminar luvas descartáveis ​​da mesma maneira que pode contaminar as mãos dos trabalhadores ao entrar em contato com superfícies. A remoção das luvas descartáveis também pode levar à contaminação das mãos. O uso de luvas descartáveis pode causar uma falsa sensação de segurança e pode fazer com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.

A lavagem das mãos é uma barreira protetora mais eficaz contra infecções, quando comparada ao uso de luvas descartáveis. As empresas de alimentos devem fornecer instalações sanitárias adequadas e garantir que os trabalhadores lavem as mãos com os cuidados e as frequências. O sabão e a água corrente são adequados para a lavagem das mãos. Os desinfetantes de mãos podem ser usados como uma medida adicional, mas não devem substituir a lavagem das mãos.

Uso de Máscaras

[As diretrizes da OMS sobre o uso da máscara no contexto da COVID-19](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-%20how-to-use-masks) devem ser seguidas. As máscaras não devem ser usadas rotineiramente pelos funcionários para proteção contra a transmissão da COVID-19. No entanto, em algumas atividades durante o processamento de alimentos o uso de máscaras é uma prática rotineira, tais como práticas nos matadouros ou manipulação de alimentos cozidos e prontos para consumo. As máscaras devem ser utilizadas quando uma pessoa estiver doente e com sintomas da COVID-19 (especialmente tosse) ou quando está cuidando de uma pessoa com a suspeita ou confirmação da doença COVID-19.

Os funcionários doentes ou com sintomas da COVID-19 não devem ser autorizados a trabalhar em supermercados ou outras empresas de alimentos e devem ser afastados do trabalho até que estejam livres dos sintomas ou até o momento em que estejam considerados por um médico como aptos para trabalhar.

1. Qual o protocolo adotado quando um funcionário que trabalha em uma empresa de alimentos adoece de COVID-19?

Os funcionários que se sentem indispostos não devem ir ao trabalho e devem procurar orientação médica. No entanto, se um funcionário se sentir mal no local de trabalho, com sintomas típicos da COVID-19, deve ser transferido para uma área afastada de outras pessoas. Se possível, uma sala ou área onde a pessoa possa ser isolada, preferencialmente atrás de uma porta fechada, como por exemplo dentro de um escritório. Se for possível indica-se abrir uma janela para aumentar a ventilação. Devem ser tomadas providências para que o funcionário doente seja removido rapidamente do local de alimentos.

Os funcionários que não estão bem devem seguir as diretrizes nacionais para relatar casos suspeitos da COVID-19. Enquanto esperam por orientação médica ou são enviados para casa, eles devem evitar qualquer contato com outros funcionários. Devem evitar tocar pessoas, superfícies e objetos, e devem ser aconselhados a cobrir suas bocas e nariz com um lenço descartável ao tossir ou espirrar, colocar o lenço em um saco ou bolso e, em seguida, descartar o lenço na lixeira com tampa. Caso não tenha lenço disponível, o funcionário deve tossir e espirrar na curva do cotovelo. Caso precise ir ao banheiro enquanto espera por assistência médica, deve usar um banheiro separado, se disponível.

Todas as superfícies com as quais o funcionário infectado entrou em contato, incluindo todas as superfícies e objetos que estão visivelmente contaminados com fluidos corporais/secreções respiratórias, e todas as áreas de grande contato que estão potencialmente contaminadas, como banheiros, maçanetas e telefones, devem ser limpas. Desinfetantes à base de álcool ou desinfetantes de superfícies devem ser usados para fins de limpeza. Em geral, tem sido demonstrado que os desinfetantes à base de álcool (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reduzem significativamente a infectividade de vírus envelopado, como o vírus da COVID-19, em concentrações de 70-80%. Desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quaternário e compostos de cloro também tem propriedades virucidas. Todos os funcionários devem lavar bem as mãos durante 20 segundos com água e sabão após qualquer contato com alguém que não seja bem ou com sintomas consistentes com infecção por Coronavírus.

Se for confirmado que um funcionário é um caso positivo da COVID-19, será necessário notificar todos os contatos próximos do funcionário infectado para que eles também possam tomar medidas para minimizar o risco adicional de propagação. As definições da OMS na ocorrência de contato com um caso positivo da COVID-19 podem ser encontradas [aqui](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov)). Os exemplos de contatos na indústria alimentícia podem incluir qualquer funcionário que esteve em contato presencial ou físico; qualquer empregado que esteve dentro de 1 metro de distância com o caso confirmado; qualquer pessoa que tenha limpado qualquer fluido corporal sem EPI adequado (por exemplo, luvas, roupa de trabalho, roupa de proteção); funcionários da mesma equipe de trabalho ou grupo de trabalho onde houve o caso confirmado, e qualquer funcionário que viva na mesma casa onde vive um caso confirmado.

[A OMS recomenda](file:///C:\Users\usuario\Desktop\PANAFTOSA\2https:\www.who.int\publications-detail\considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-(covid-19)) que os contatos permaneçam em quarentena por 14 dias a partir do dia de exposição ao caso confirmado. No mínimo, deve ser solicitado aos funcionários que tiveram contato próximo com o funcionário infectado que permaneçam em casa durante 14 dias, começando pela última vez que tiveram contato com o caso confirmado e que pratiquem isolamento físico. Caso se sentirem mal a qualquer momento dentro do seu período de isolamento de 14 dias e testarem positivo para a COVID-19, esses se tornam casos confirmados e devem ser gerenciados como tal.

Os funcionários que não tiveram contato próximo com o caso confirmado original devem continuar tomando as precauções habituais e ir ao trabalho normalmente. Organizar funcionários em pequenas equipes ou grupos de trabalho ajudará a minimizar a interrupção da força de trabalho no caso de um funcionário relatar que está doente com sintomas da COVID-19. O fechamento do local de trabalho não é recomendado.

Para mais informações sobre casos confirmados pela COVID-19, consulte as orientações da OMS [sobre vigilância e definição de casos](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-%20coronavirus-2019/technical-guidance/surveillance-and-case-definitions).

1. Quando um funcionário pode retornar ao trabalho após uma doença? As verificações de temperatura são apropriadas?

Deve existir uma política de retorno ao trabalho para os funcionários que foram infectados e já estão recuperados da COVID-19. A OMS recomenda que um confirmado possa ser liberado do isolamento assim que seus sintomas forem resolvidos e ter dois exames de PCR negativos com pelo menos 24 horas de intervalo. Se o teste não for possível, a [OMS recomenda](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts) que um paciente confirmado possa ser liberado do isolamento 14 dias após a resolução dos sintomas.

Não é recomendado medir a temperatura dos trabalhadores do setor alimentício. A febre é apenas um sintoma do COVID-19 e a ausência de febre não é um indicador confiável de bem-estar. Como parte das diretrizes de “adequação ao trabalho” de uma empresa do setor alimentício, os funcionários devem reportar à gerência se estiverem doentes com sintomas típicos de COVID-19, principalmente febre.

1. Que cuidados específicos os trabalhadores do setor alimentício precisam tomar?

O distanciamento físico, a boa higiene pessoal incluindo a lavagem frequente das mãos e a aplicação de mediadas gerais de higiene de alimentos são as três precauções mais importantes que os trabalhadores do setor de alimentos devem adotar. O distanciamento físico é muito importante para ajudar a retardar a propagação do Coronavírus, uma vez que o contato entre indivíduos potencialmente infectados e indivíduos saudáveis é reduzido. A lavagem frequente das mãos com água e sabão e o uso de higienizadores de mãos também são importantes para reduzir o risco de transmissão. Todas as empresas de alimentos devem seguir as orientações de distanciamento físico e lavagem de mãos da [OMS](https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses).

A [Comissão do *Codex Alimentarius*](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/) adotou várias diretrizes práticas sobre como aplicar e implementar as melhores práticas para garantir a higiene dos alimentos ([Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos do Codex, CXC 1- 1969](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP_001e.pdf)), manipular carnes ([Código de Práticas de Higiene de Carne do Codex, CXC 58 - 2005](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058e.pdf) ) e controlar vírus em alimentos ([Diretrizes para a aplicação dos princípios gerais de higiene dos alimentos ao controle de vírus em alimentos (CAC / GL 79-2012).)](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B79-2012%252FCXG_079e.pdf) No momentos, as práticas aprimoradas de segurança dos alimentos, como as que estão recomendadas nos documentos do *Codex* mencionados, ajudaram a reduzir a probabilidade de contaminação de alimentos com qualquer tipo de patógeno e a reduzir a carga de infecções transmitidas por alimentos já estabelecidas que afetam a saúde pública, reduzindo o estresse em um sistema de saúde pública já sobrecarregado.

1. Como os funcionários devem manter distância segura entre colegas durante a produção e o processamento de alimentos?

O distanciamento físico é muito importante para ajudar a retardar a propagação da COVID-19. Isso pode ser alcançado quando se minimiza o contato entre indivíduos potencialmente infectados e pessoas saudáveis. Todas as empresas de alimentos devem seguir um guia de distância física o mais longe possível. As diretrizes da OMS indicam que se mantenha pelo menos 1 metro (3 pés) de distância entre colegas de trabalho. Quando o ambiente de produção de alimentos dificulta o distanciamento, os empregadores devem considerar quais medidas tomar para proteger os funcionários.

Os exemplos de medidas práticas para atender à orientação de distanciamento físico no ambiente de processamento de alimentos são:

* escalonar as estações de trabalho em ambos os lados das linhas de processamento para que os trabalhadores de alimentos não tenham contato direto;
* fornecer EPIs como máscaras, redes de proteção para cabelos, luvas descartáveis, macacões limpos e sapatos de trabalho antiderrapantes para os funcionários. O uso de EPI deve ser de rotina em áreas de alto risco, principalmente em instalações alimentares que produzem alimentos cozidos e prontos para o consumo. Quando os funcionários estão vestidos de EPI, é possível reduzir a distância entre os trabalhadores;
* espaçar estações de trabalho, o que pode exigir uma redução na velocidade das linhas de produção;
* limitar o número de funcionários em uma área de preparação de alimentos a qualquer momento;
* organizar funcionários em grupos de trabalho ou equipes para facilitar a redução da interação entre grupos.

1. Como os produtos cozidos e frescos devem ser expostos em um mercado/supermercado?

É importante manter boas práticas de higiene em torno dos expositores abertos de alimentos, expositores de hortifruti, produtos frescos e produtos de panificação. O consumidor deve sempre ser aconselhado a lavar frutas e legumes com água potável antes do consumo. Tanto os clientes quanto os funcionários devem observar rigorosamente boas práticas de higiene pessoal em todos os momentos em torno de áreas abertas de alimentação.

Para gerenciar higienicamente os expositores abertos de alimentos e evitar a transmissão da COVID-19 através do contato com a superfície, os varejistas de alimentos devem:

* Manter a lavagem e a desinfecção frequente de todas as superfícies e utensílios em contato com os alimentos;
* Exigir que os funcionários do serviço de alimentação lavem as mãos com frequência e, se usarem luvas, devem ser trocadas antes e depois da preparação dos alimentos;
* Exigir que os trabalhadores do serviço de alimentos limpem e desinfetem frequentemente os balcões, utensílios e recipientes de condimento;
* Disponibilizar desinfetante para as mãos aos consumidores que entram e saem de estabelecimentos de alimentos;
* Considerar não exibir ou vender abertamente produtos de padaria desembrulhados em balcões de autoatendimento. Os produtos de padaria abertos, expostos em autoatendimento em lojas de varejo, devem ser colocados em recipientes de plástico/celofane ou papel. Quando os produtos de padaria soltos são exibidos em lojas de varejo, os mesmos devem ser armazenados em vitrines de acrílico, deve-se disponibilizar pegadores para que sejam colocados em sacos de plástico ou papel, para atender os clientes.

1. Como devem ser desinfetados os carrinhos de compras?

As alças dos carrinhos e cestas de compras devem ser limpas com frequência usando desinfetantes à base de álcool ou desinfetantes à base de cloro (hipoclorito de sódio). Os desinfetantes, toalhas de papel e lixeiras devem ser colocados fora das instalações do varejo, próximo ao estacionamento de carrinhos para uso dos clientes.

1. Qual é o desinfetante mais adequado para uso em superfícies em ambiente de produção de alimentos?

Em geral, tem sido demonstrado que os desinfetantes à base de álcool (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reduzem significativamente a infectividade de vírus envelopado, como o vírus da COVID-19, em concentrações de 70-80% agindo por um minuto. Desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quaternário (CAQs) e compostos de cloro (hipoclorito de sódio) também têm propriedades virucidas e são eficazes na desinfecção de superfícies.

1. O vírus poderia ser transmitido de humanos para alimentos de origem animal?

Atualmente, não há evidências que sugerem que os alimentos de origem animal sejam contaminados por humanos ou que estes possam ser uma possível via de transmissão do COVID-19. Estudos estão em andamento para entender melhor a suscetibilidade de diferentes espécies de animais ao vírus da COVID-19 e para avaliar a dinâmica da infecção. Mais informações podem ser encontradas no site da [Organização Mundial de Saúde Animal (OIE](https://www.oie.int/en/scientific-expertise/specific-information-and-recommendations/questions-%20and-answers-on-2019novel-coronavirus/)).

1. O que se sabe sobre as várias condições que afetam a capacidade de sobrevivência do vírus?

Muito pouco se sabe sobre como o vírus da COVID-19 sobrevive fora do corpo humano. Provavelmente, o resumo mais atualizado de informação científica que temos sobre sobrevivência no ambiente é do Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (CEPCD), em seguinte apresentamos um trecho de seu recente [relatório técnico](https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/disinfection-environments-covid-19):

*Publicações recentes têm avaliado a sobrevivência do SRA-CoV-2 em diferentes superfícies. Segundo van Doremalen et al., a estabilidade ambiental do SRA-CoV-2 é de até três horas no ar pós- aerosolização, até quatro horas no cobre, até 24 horas no papelão e até dois a três dias no plástico e aço inoxidável, embora com titulação significativamente diminuída [3]. Estes resultados são compatíveis com os resultados obtidos para a estabilidade ambiental do SRA-CoV-1. Estes achados resultaram de experimentos em um ambiente controlado e devem ser interpretados com cautela no ambiente real. Além disso, diferentes níveis de contaminação ambiental foram detectados em salas de doentes com SRA-CoV-19, variando de 1 em 13 a 13 em 15 amostras com testes positivos para o SRA-CoV-2 antes da limpeza. Nenhuma amostra de ar foi positiva nestes estudos, mas uma amostra de uma saída de ar foi positiva, indicando que as partículas do vírus podem ser deslocadas pelo ar e depositadas em superfícies [4,5]. Em um estudo de contaminação ambiental em um hospital chinês durante o surto da COVID-19, o SRA-CoV-2 foi detectado em amostras ambientais das unidades de terapia intensiva (UTI) dedicadas à COVID-19, na ala de isolamento obstétrico dedicado à COVID-19 e na ala de isolamento dedicado pacientes com COVID-19. O SRA-CoV-2 também foi detectado em objetos como as impressoras de auto-serviço, utilizadas pelos pacientes doentes para imprimir os resultados dos seus exames, teclados da recepção e maçanetas. O vírus foi detectado mais comumente em luvas (15,4% das amostras) e raramente em proteção ocular (1,7%) [6]. Esta evidência mostra a presença da SRA-CoV-2 no ambiente que rodeia um paciente com a COVID-19, reforçando a crença que fômites desempenho um papel transmissão da SRA-CoV-2; contudo, a importância relativa desta via de transmissão em comparação à exposição direta a gotículas respiratórias ainda não está clara.*

1. Que medidas devem ser tomadas para garantir o transporte seguro de alimentos durante esta pandemia?

As diretrizes gerais descritas nos [Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos  do Codex para o Transporte de Alimentos a Granel e Alimentos Semi-Embalado,](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B47-2001%252FCXP_047e.pdf) devem ser seguidas, além de garantir que os funcionários que entregam alimentos estejam livres da COVID-19, as etiquetas de como tossir e espirrar devem ser praticadas por todos os envolvidos no transporte de alimentos, a lavagem/higienização das mãos deve ser praticada com frequência e o distanciamento físico deve ser mantido.

Veja também outros códigos de prática de higiene para vários grupos de alimentos <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

1. Que medidas devem ser tomadas para garantir que a água potável seja usada na produção de alimentos durante esta pandemia?

Não há evidências de que o COVID-19 seja transmitido pela água usada no processamento de alimentos. Porém, as diretrizes da OMS para a [Qualidade da Água Potável](https://www.who.int/water_sanitation_health/publications/drinking-water-quality-guidelines-4-%20including-1st-addendum/en/) devem ser seguidas.

1. Como as instalações de alimentos devem ser limpas e desinfetadas durante a pandemia?

As diretrizes gerais descritas nos [Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos](file:///C:\Users\usuario\Desktop\PANAFTOSA\General%20Principles%20of%20Food%20Hygiene) para instalações de processamento e fabricação de alimentos devem ser seguidas. Se um caso suspeito ou confirmado de COVID-19 for identificado nas instalações de processamento de alimentos, é necessário limpar completamente a área com um detergente neutro, seguido de descontaminação das superfícies com um desinfetante eficaz contra o vírus. Todas as superfícies com as quais o funcionário infectado entrou em contato devem ser limpas, incluindo todas as superfícies e objetos que estão visivelmente contaminados com fluidos corporais/ secreções respiratórias, assim como todas as áreas de alto potencial de contaminação por contato como banheiros, maçanetas de porta, telefones. Os agentes desinfetantes de superfície à base de álcool devem ser utilizados para fins de limpeza. Em geral, desinfetantes à base de álcool (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) demonstraram reduzir significativamente a contaminação de vírus envelopados como o SARS-CoV-2, em concentrações de 70- 80%. Desinfetantes à base de cloro (hipoclorito de sódio) são eficazes para a descontaminação da superfície, assim como os desinfetantes com ingredientes ativos à base de compostos de amônio quaternário (CAQs).

Todos os funcionários devem lavar bem as mãos por 20 segundos com frequência, especialmente após qualquer contato com alguém que não esteja se sentindo bem e apresente sintomas consistentes com a COVID-19. Os funcionários envolvidos na limpeza ambiental, ao realizar atividades de limpeza, devem usar EPIs como macacão ou uniforme, avental de plástico descartável, luvas e máscaras. Roupas de proteção (por exemplo, uniformes, macacão e etc.) devem ser lavadas com frequência, à temperatura maior ou igual a 60°C.

Questões relativas às Autoridades de Segurança dos Alimentos

1. Como os alimentos importados de países com alta prevalência da COVID- 19 devem ser tratados?

Como os alimentos não foram implicados na transmissão da COVID-19, os alimentos importados devem ser submetidos aos mesmos controles de importação que antes da pandemia. Consulte as orientações [da FAO sobre controle avaliação de risco em alimentos](http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf).

1. Os inspetores de alimentos precisam usar algum equipamento de proteção?

Durante a realização de uma inspeção de alimentos, os inspetores de alimentos costumam usar equipamentos de proteção individual. Não há necessidade de usar um equipamento de proteção adicional. O principal foco das medidas adicionais de higiene e saneamento implementadas pelas empresas de alimentos deve estar em manter o COVID-19 fora de seus negócios. O vírus da COVID-19 só entrará nas instalações da empresa quando entre uma pessoa infectada ou quando produtos ou itens contaminados forem levados para dentro das instalações. As autoridades de segurança dos alimentos devem considerar a possibilidade de reduzir a frequência das inspeções durante esta pandemia. Se os inspetores de alimentos continuarem realizando as inspeções, é necessário demonstrar que estão livres da infecção. Além disso, orienta-se a prática de distanciamento físico enquanto estiverem nas instalações, troca de roupas e sapatos entre as inspeções, lavagem das mãos antes e depois de entrar nas instalações e adoção de pratica de boa etiqueta ao tossir e espirrar.

1. O que os inspetores de alimentos precisam considerar ao reabrir um negócio de alimentos quando a pandemia terminar?

Os inspetores de alimentos não precisam intervir quando os restaurantes reabrem depois de fecharem após do parecer dos governos nacionais.

1. Quais são os protocolos de laboratório para identificação do vírus nos alimentos e em superfícies?

Como os alimentos não foram implicados na transmissão da COVID-19, não é recomendado o teste em alimentos para este vírus. Deve ser realizada a limpeza frequente da superfície de contato com desinfetantes virucidas, como hipoclorito de sódio a 0,05% (NaClO) ou produtos à base de etanol (pelo menos 70%). Foi demonstrado que desinfetantes à base de álcool (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reduzem significativamente a contaminação de vírus envelopados como o SARS-CoV-2, em concentrações de 70 a 80% com tempo de exposição de um minuto. Os desinfetantes à base de cloro (hipoclorito de sódio) são eficazes para a descontaminação de superfícies, assim como os desinfetantes com ingredientes ativos à base de compostos de amônio quaternário (CAQs).

1. A quarentena é necessária para animais vivos importados de países com muitos casos da COVID-19?

Não, os animais produtores de alimentos não foram implicados na transmissão do COVID-19 e os mesmos controles de importação devem ser aplicados como era de rotina antes da pandemia. Consulte [Perguntas e Respostas da Organização Mundial de Saúde Animal](file:///C:\Users\usuario\Desktop\PANAFTOSA\Q&A%20from%20the%20World%20Organisation%20for%20Animal%20Health) para mais informações sobre a COVID-19 e os animais.

19. Como garantir que a cadeia de suprimentos de alimentos permaneça intacta para evitar a escassez de alimentos?

Embora muitas empresas tenham introduzido o teletrabalho, esta não é uma opção para os trabalhadores do setor de alimentos, que precisam continuar trabalhando normalmente para fornecer alimentos à população. Manter todos os trabalhadores da cadeia de produção ativos é essencial para garantir suprimentos saudáveis ​​e seguros, e assim evitar escassez de alimentos. Manter o fluxo de alimentos ao longo da cadeia é uma função essencial para a qual todos os atores desta cadeia devem contribuir. Isso também é necessário para manter a confiança do consumidor na segurança e disponibilidade dos alimentos. Para garantir que a cadeia de suprimentos de alimentos permaneça intacta para evitar a escassez de alimentos, é necessário que a indústria adote, de maneira urgente, medidas adicionais para proteger os trabalhadores contra a infecção da COVID-19, evitando o risco de exposição à COVID-19 e fortalecendo as práticas de higiene e sanitização de alimentos.

Questões relativas aos Consumidores

1. Posso contrair a COVID-19 através do consumo de alimentos?

É pouco provável que as pessoas possam contrair a COVID-19 através dos alimentos ou suas embalagens. A COVID-19 é uma doença respiratória e a principal via de transmissão se dá pelo contato entre pessoas e através do contato direto com gotículas respiratórias geradas pela tosse ou espirro de uma pessoa infectada.

1. O vírus pode viver na superfície dos alimentos (incluindo frutas e legumes, alimentos congelados e alimentos pré-embalados)?

O vírus da COVID-19 não pode se multiplicar nos alimentos - eles precisam de um animal vivo ou hospedeiro humano para se multiplicar e sobreviver (veja a pergunta 10).

1. Como lavar frutas e legumes? Só com água, ou algo mais?

Lavar frutas e legumes com água potável é suficiente. Recomenda-se seguir as [5 chaves](https://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/en/) para uma alimentação mais segura da OMS.

1. O vírus pode viver na superfície das embalagens dos alimentos? Por quanto tempo? É necessário desinfetar?

Consulte a resposta à pergunta 10. Não é necessário desinfetar os materiais de embalagem dos alimentos, mas as mãos devem ser lavadas adequadamente após manusear as embalagens de alimentos e antes de comer.

1. Quanto tempo para cozinhar os alimentos? Até que temperatura para matar o vírus?

Conforme recomendado para boas práticas de higiene, deve-se cozinhar bem os alimentos a temperaturas de no mínimo 70 °C. Recomenda-se seguir as [5 chaves](https://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/en/) para alimentos mais seguros da OMS.

1. Que precauções os consumidores devem tomar nos supermercados?

Os consumidores devem manter uma distância física segura de pelo menos um metro de todos os outros consumidores e funcionários enquanto fazem fila, antes de entrar no supermercado e enquanto realizam suas compras. Se um carrinho ou cesta for utilizado durante as compras, higienize as alças antes e depois do uso. As mãos devem ser higienizadas antes de entrar no supermercado. Pratique boas etiquetas ao tossir e espirrar enquanto estiver na loja. Evite tocar na boca, nariz ou olhos durante as compras. Minimize o contato direto entre as mãos e os alimentos (se possível), usando pregadores e outros utensílios disponíveis. Use pagamento sem contato em vez de dinheiro/cheque (se possível).

1. A entrega de compras de alimentos em casa é segura?

Sim, desde que o fornecedor siga as boas práticas de higiene pessoal e dos alimentos. Depois de aceitar a entrega de compras de alimentos, as mãos devem ser lavadas com água e sabão.

1. Qual é o melhor desinfetante para superfícies domésticas?

Os produtos regulares de limpeza e desinfecção doméstica eliminam efetivamente o vírus das superfícies domésticas. Para limpar e desinfetar ambientes onde vivem famílias com suspeita ou confirmação de doenças com COVID-19, devem ser usados ​​desinfetantes virucidas de superfície, como hipoclorito de sódio a 0,05% (NaClO) e produtos à base de etanol (pelo menos 70%).

1. Ainda é seguro ir ao supermercado, açougue, hortifruti, mercado de animais vivos e petshop?

Sim, desde que seja possível manter uma distância física segura de pelo menos um metro de todos os outros consumidores e funcionários, seja possível lavar/higienizar as mãos e que nestes estabelecimentos sejam mantidos os padrões de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Higiene (BPF/BPH). Para obter mais recomendações sobre como minimizar o risco de transmissão de patógenos emergentes em mercados de animais vivos, consulte as recomendações da [OMS para reduzir o risco de transmissão de patógenos emergentes de animais para humanos em mercados de animais vivos.](https://www.who.int/health-%20topics/coronavirus/who-recommendations-to-reduce-risk-of-transmission-of-emerging-pathogens-%20from-animals-to-humans-in-live-animal-markets)