

NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA

Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos

Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos
e Saneantes – GIALI
Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária – GGFIS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Brasília, 06 de abril de 2020

www.anvisa.gov.br

I- INTRODUÇÃO

O Brasil e o mundo estão se deparando com grandes desafios impostos pela Covid-19 e a vigilância sanitária tem se demonstrado uma peça-chave fundamental para o enfrentamento da pandemia, inclusive na área de alimentos.

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20.

Assim, garantir que os alimentos cheguem com segurança à população brasileira, assegurar que não haja desabastecimento, fornecer informações corretas sobre o assunto à população e minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus, inclusive entre os colaboradores, são desafios impostos por essa nova realidade.

A Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos, como nos Estados Unidos e na Europa, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.

Entretanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do COVID-19, 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 brasileira.

Essas práticas diminuem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. O fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta do 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.

É relevante que as empresas avaliem as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos.

Todos os procedimentos relacionados às Boas Práticas são relevantes para garantia da segurança sanitária de alimentos e produtos relacionados. Elencamos, a seguir, alguns pontos

que merecem atenção, considerando a situação de saúde atual relacionada ao COVID-19, com o foco principal de prevenção da transmissão pessoa a pessoa.

II- SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental que a empresa adote estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento

a. Avaliação do estado de saúde do colaborador

Recomenda-se que a empresa verifique a possibilidade de estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos manipuladores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus. De toda forma, os colaboradores devem ser orientados a comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19. O colaborador que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde. Os colaboradores devem ser orientados a informar à empresa eventual confirmação da doença, seguindo a quarentena indicada. Semelhantemente, o colaborador deve ser estimulado a comunicar quando pessoa que coabita sua residência for confirmado com a doença.

b. Aumento do espaçamento físico entre os colaboradores e maior divisão dos turnos de trabalho

O risco de um colaborador transmitir o COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas. 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 metro. No entanto, sabe-se que o desenho de algumas instalações ou equipamentos não permitem garantir o esse distanciamento de, no mínimo, 1m entre pessoas. Quando não for possível que os funcionários mantenham o distanciamento, devem ser reforçadas práticas de higiene eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus. A empresa pode avaliar também a possibilidade de aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários em cada um, reduzindo os riscos de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

IMPORTANTE: O distanciamento entre pessoas evita a contaminação direta pelo COVID-19, entretanto, como devemos considerar também o risco de contágio indireto, é necessário reforçar as medidas de higiene pessoal e ambiental. As instalações de alimentos devem estar vigilantes em suas práticas de higiene, incluindo lavagem frequente e adequada das mãos e limpeza de rotina de todas as superfícies.

c. O que fazer no caso de alimentos produzidos em plantas com casos positivos de COVID-19

Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão do COVID-19 é pequeno. Além disso, destaca-se mais uma vez que não há evidências de transmissão do novo coronavírus por meio de alimentos.

Nessas situações, recomenda-se de maneira preventiva, que a empresa avalie a situação caso a caso, considerando fatores como a etapa da produção que o colaborador contaminado teve contato e o processo de fabricação do produto. Deve-se avaliar especialmente a presença de controles que poderiam eliminar ou reduzir o risco de contaminação do alimento ou das superfícies/embalagens em que esse se encontra, incluindo o uso de processos térmicos, de procedimentos de limpeza, de agentes desinfetantes, de equipamentos de proteção individual (EPI) ou de outras barreiras físicas. Caso esses controles tenham sido aplicados corretamente, não há necessidade de recolhimento ou descarte de produtos.

Em algumas situações, a empresa também pode avaliar a pertinência da adoção de medidas corretivas, como, por exemplo, reforço da higienização da superfície com a qual o colaborador teve contato com água e saneantes adequados e antissepsia com álcool a 70%. A empresa deve dar especial atenção aos seus registros e controles de atividades, de forma a garantir que os processos tenham sido feitos adequadamente e permitir a avaliação dos dados de produção do seu produto.

III- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A limpeza das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os colaboradores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. Lembre-se que as mãos devem ser lavadas com frequência e, principalmente, depois de:

- tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- coçar os olhos ou tocar na boca;
- preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- ir ao sanitário; e
- retornar dos intervalos.

Deve-se assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações devem dispor de água e de produtos adequados para esse procedimento (sabonete líquido e, quando usado, álcool gel). Use produtos devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade. Para saber a indicação e modo de uso dos produtos, confira as informações na embalagem do produto.

A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido. No caso de equipamentos para secagem das mãos automáticos por fluxo de ar, assegurar o cumprimento das rotinas de limpeza e desinfecção, que devem ser suficientes para garantir que o uso seguro do equipamento. Deve-se garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual.

Também é importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção das mãos. Para isso, recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre o assunto, além de garantir a presença dos cartazes de orientação aos colaboradores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.

O álcool gel pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos, embora ele não seja uma exigência. Este produto pode ser usado frequentemente, sem restrições, para manter a higiene das mãos, lembrando-se das situações onde a lavagem das mãos é indicada.

IV- HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção. Recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o

alimento devem ser higienizados. A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Entretanto, recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios. Sugere-se aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos etc. As empresas devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção visando controlar quaisquer riscos que possam estar associados a trabalhadores doentes.

Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a **limpeza** podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°).

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 gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

As empresas devem avaliar atentamente quais são os produtos que melhor se adaptam ao seu processo produtivo. Importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Para isso, recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre o assunto.

V- HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos e às roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados. Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho podem auxiliar no risco de transmissão do COVID-19. A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados, a menos que sejam descartáveis. De qualquer forma, deve-se atentar se as rotinas de lavagem e troca de

equipamentos e uniformes precisam ser aperfeiçoadas. É relevante que os colaboradores usem gorro para proteção do cabelo.

Deve-se restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção. Também deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da garantia de não uso de unhas grandes e com esmalte. Caso o colaborador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.

Lembre-se que celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19.

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.

Caso sejam utilizados equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras e óculos, a empresa deve assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Além disso, recomenda-se que os colaboradores sejam devidamente treinados para o seu correto uso, de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19.

O uso de máscara facial é um instrumento que pode auxiliar na diminuição da transmissão do novo coronavírus entre as pessoas. Não há, ainda, a recomendação geral para implementação do uso de máscaras em ambientes de produção e manipulação de alimentos com essa finalidade. Caso esses equipamentos sejam utilizados, recomenda-se a sua troca frequente ou higienização (conforme o material adotado), cuidados para evitar tocá-las e, sempre quando isso ocorrer, realização da lavagem correta das mãos.

ATENÇÃO: o uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.

VI- CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens.

Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário.

VII- TRANSPORTE

O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos. Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA também publicou um documento com orientações para as cadeias produtivas, que pode ser útil para consulta em complementação a esse documento de recomendações da Anvisa: <http://www.agricultura.gov.br/noticias/mapa-alertapara-cuidados-com-a-prevencao-do-coronavirus-no-campo> e <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus> .

VIII- ALIMENTOS, COVID-19 E BOAS PRÁTICAS

É importante lembrar:

- Não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.
- O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.
- Colaborador infectado ou com suspeita de COVID-19? Comunique à direção ou aos seus superiores afaste-o das atividades e adote as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.
- Distanciamento dentro das instalações de produção/processamento: quando possível, aumente a distância física entre os colaboradores para, pelo menos, 1 metro.

- A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Reforce as medidas necessárias para garantir que todos os colaboradores estejam procedendo adequadamente.
- Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes. Avalie a necessidade de aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies, incluindo aquelas de maior contato, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros.
- A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens.
- O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Por isso, recomenda-se atenção também à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos colaboradores envolvidos nessa etapa.

IX- REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 1997.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos ea Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.
3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201. Acessado em 06/04/2020.
5. European Food Safety Authority. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during->

- [emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19](https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19). Acessado em 06/04/2020.
6. U.S. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponível em <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>. Acessado em 06/04/2020.
7. World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>. Acessado em 06/04/2020.