

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇO *DELIVERY* DE ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA  
08/2020

A COVID-19 é a doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Os sintomas mais comuns incluem: tosse, falta de ar, dor de cabeça (cefaleia), febre, calafrios, dor de garganta, coriza, diarreia ou outros sintomas gastrointestinais, perda parcial ou total do olfato (hiposmia/anosmia) diminuição ou perda total do paladar (hipogeusia/ageusia), dores musculares, dores no corpo (mialgia) e cansaço ou fadiga. O SARS-CoV-2 é transmitido principalmente por meio da exposição a gotículas respiratórias, contendo vírus, expelidas por uma pessoa infectada quando ela tosse ou espirra, ou por meio do contato direto com uma pessoa infectada (por exemplo, durante um aperto de mão seguido do toque nos olhos, nariz ou boca), ou com objetos e superfícies contaminados (fômites).

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

<http://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>

### DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Manipulador indireto de alimentos: qualquer pessoa que receba, transporte ou entregue alimentos.
- *Delivery*: transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento.

### ORIENTAÇÕES GERAIS

- **O uso de máscaras de proteção facial é obrigatório**, conforme Lei Estadual 20.189/2020, e, portanto, deve ser seguido por todos os frequentadores dos estabelecimentos.
- As orientações quanto a confecção, cuidados e uso de máscara de proteção facial não profissional estão contidas na Nota Orientativa n.º 22/2020 < <https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>>.
- É necessário lembrar que a higienização das mãos é uma estratégia muito importante para evitar a contaminação e transmissão da COVID-19.
- O estabelecimento deve dispor de dispensadores de álcool em gel 70% devidamente abastecidos e em locais estratégicos (por exemplo: na entrada do estabelecimento, balcão de atendimento,

cozinha, ao lado do caixa para pagamento, entre outros) para que possam ser adequadamente utilizados por todos os trabalhadores, clientes, entregadores e demais frequentadores.

- As superfícies dos móveis, equipamentos e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização.
- A frequência e os procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies (talheres, utensílios, equipamentos, balcões, armários, mesas, maçanetas, portas), bem como de ambientes (piso, teto e paredes) e dos veículos de entrega, devem ser intensificados.
- Os produtos saneantes utilizados nos serviços de alimentação devem estar notificados/registrados junto a Anvisa. O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes e orientações do rótulo.
- Devem ser adotados mecanismos de organização do ambiente e dos processos de trabalho para garantir o distanciamento físico e evitar a aglomeração de pessoas
- Os ambientes devem ser arejados e ventilados, preferencialmente de forma natural. Quando for empregada a ventilação mecânica, a solução adotada deverá ser compatível com as atividades desenvolvidas no ambiente e seguir todas as recomendações de manutenção, operação e controle.
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações a todos os funcionários e, em especial, aos manipuladores de alimentos, sobre higiene pessoal e a higienização adequada das instalações, equipamentos, utensílios (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004).
- É importante observar as orientações contidas nos documentos: NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1> e NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>.
- As orientações quanto a condutas de afastamento do trabalho estão contidas na Nota Orientativa nº 40/2020 - SESA-PR.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ESTABELECEMENTOS ENTREGADORES TERCEIRIZADOS OU NÃO

- Os estabelecimentos e as empresas responsáveis por processos de *delivery* devem orientar os entregadores a respeito das medidas de prevenção estabelecidas;
- Os entregadores devem manter os cuidados de prevenção da COVID-19 durante todo o processo de trabalho, desde a retirada dos alimentos até a entrega final;
- O estabelecimento deve incentivar que os pagamentos sejam realizados por métodos eletrônicos (online, cartão), permitindo distância entre entregador e clientes. Caso haja pagamento por meio

físico (dinheiro, uso de máquina de cartão), as mãos devem ser higienizadas antes e após cada procedimento de pagamento;

- Deve ser intensificada a frequência de higienização dos veículos, capacetes e outros itens passíveis de contaminação, com álcool 70% ou saneante notificados/registrados junto a Anvisa;
- Adotar cuidados adicionais com os compartimentos de entrega: evitar aberturas desnecessárias dos mesmos, não os apoiar em pisos ou locais não higienizados e realizar higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Trabalhadores com suspeita ou confirmados com COVID-19 não devem desempenhar o serviço de entrega *DELIVERY* de alimentos, em atendimento às medidas de quarentena e isolamento social preconizadas;
- Durante a espera pela retirada do produto (momento em que diferentes entregadores permanecem juntos), especial atenção deve ser dada para evitar aglomeração e manter o uso obrigatório de máscara, a fim de evitar a contaminação;
- Devem ser mantidos os cuidados com a higiene de utensílios, equipamentos e veículos utilizados no transporte de alimentos de acordo com as Boas Práticas.
- O transporte de alimentos deve ocorrer em veículos limpos, em bom estado de conservação e exclusivos para essa finalidade;
- Deve ser intensificada a higienização das mãos com álcool gel 70%, antes e após a entrega, visando evitar a contaminação do entregador e dos clientes.

## INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

## CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

Atualizada em 20/11/2020 (V2)

Atualizada em 14/12/2021 (V3)

Atualizada em 31/01/2022 (V4)