



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RECOMENDAÇÕES PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM FEIRAS LIVRES, SACOLÕES E VAREJISTAS

Com a publicação do Decreto nº 10.282/20 o governo brasileiro estabelece como serviços públicos e atividades essenciais aqueles indispensáveis ao atendimento das necessidades inadiáveis da comunidade, elencando entre elas a produção, distribuição, comercialização e entrega, realizadas presencialmente ou por meio do comércio eletrônico, de alimentos e bebidas (inciso XII, art. 3º).

Visando garantir a comercialização dos produtos alimentícios e seus insumos e a renda dos produtores rurais, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou a Portaria 116/2020, que menciona explicitamente a “produção e distribuição de alimentos, bebidas e insumos agropecuários, com especial atenção ao transporte e comercialização de produtos perecíveis”.

Tendo em vista a importância da comercialização de produtos do setor hortifrutigranjeiro, praticada em feiras livres, sacolões e estabelecimentos varejistas, majoritariamente por pequenos produtores e agricultores familiares, esse documento apresenta recomendações para o funcionamento destes serviços em consonância com as diretrizes apresentadas pelo Ministério da Saúde.

É importante destacar também que a Anvisa e outras autoridades de saúde internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority – EFSA) e a autoridade norte-americana (Food and Drug Administration) indicam não haver evidências de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio de alimentos.

No entanto, como o vírus pode persistir por horas ou dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene. Os cuidados básicos na manipulação de alimentos previnem, aliás, uma série de outras doenças.

Assim, para a comercialização de produtos do setor hortifrutigranjeiro, é importante que os profissionais e estabelecimentos cumpram com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, já estabelecidas nas legislações vigentes, de forma a continuar a garantir o adequado abastecimento e a oferta de alimentos seguros à população brasileira.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Recomendações gerais:

1. Quem prepara os alimentos deve lavar as mãos 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;
 - Retornar dos intervalos.
2. Sempre que for tossir, deve-se cobrir a boca e nariz com a parte interna do cotovelo, nunca com as mãos. Pode-se usar um lenço de papel descartável, mas deve jogá-lo fora depois do uso;
3. Evitar tocar os olhos, boca e nariz durante a manipulação e comercialização de alimentos;
4. Ao lavar as mãos, use bastante água corrente e sabonete líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim (leia as informações na embalagem). Não se esqueça de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos. Conheça as orientações para correta higienização das mãos (Arquivo 1).
5. Mantenha as unhas curtas, sem esmaltes, e não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio.
6. Não converse, espirre, tussa, cante ou assovie em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.
7. Deve ser feita a limpeza e higienização frequente das superfícies, dos veículos de transportes, locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios. 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



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°). Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados os seguintes produtos: a solução de hipoclorito de sódio a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes de uso geral (seguir a orientação do rótulo).

8. Deve haver aumento do espaçamento entre as bancas e entre os funcionários e entre os funcionários e clientes de pelo menos 1 metro de distância. Podem ser usadas faixas ou fitas para demarcar os limites. Também recomenda-se avaliar a possibilidade de ampliar a divisão dos turnos de trabalho, para evitar aglomeração de pessoas. Quando for impraticável que os funcionários mantenham distanciamento entre si, devem ser reforçadas as práticas de higiene, como lavagem de mãos e higienização de utensílios e equipamentos, eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus. Além disso, é importante evitar contatos físicos desnecessários, como abraços, beijos e apertos de mão;
9. Afastamento das atividades, de comerciantes que estejam nos grupos de risco, como idosos com mais de sessenta anos, ou que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, bem como daqueles que tenham contato direto com pessoas do grupo do risco;
10. Os trabalhadores com sintomas respiratórios (tosse, febre, coriza, dor de garganta e falta de ar), independentes de pertencerem a algum grupo de risco, devem ser afastados da atividade e permanecerem em isolamento domiciliar por 14 dias, assim como seus familiares que vivem na mesma casa. Apenas devem procurar um serviço de saúde no caso de agravamento dos sintomas;
11. As bancas e barracas devem ser instaladas em locais amplos, preferencialmente ao ar livre. O lixo deve ser frequentemente coletado e estocado em local isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos;
12. Disponibilização de pias com água corrente e sabonete, além de álcool 70% para uso de feirantes e consumidores;
13. Luvas e máscaras não são obrigatórias, mas as máscaras caseiras podem ajudar a evitar a propagação do vírus. Caso sejam utilizadas, a troca e higienização das máscaras deve ser frequente e realizadas sempre que estiverem úmidas ou sujas. No caso das luvas, estas devem ser utilizadas apenas para a manipulação do alimento;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

14. Estratificar as atividades na feira, com uma pessoa responsável exclusivamente para realização de operações de caixa/recebimento. Implementação do local de pagamento considerando o distanciamento entre consumidores e feirantes;
15. Evitar aglomerações organizando o fluxo de pessoas e locais de entrada e saída;
16. Aumentar a frequência das feiras ao longo da semana de modo a reduzir a concentração do fluxo de pessoas;
17. Proibir qualquer tipo de degustação ou consumo de produtos no local;
18. Orientar consumidores para lavar frutas, legumes e verduras em água corrente e solução de água sanitária (1 litro de água e 1 colher de sopa de água sanitária - em torno de 10ml), ou produto similar para higienização de frutas e hortaliças, obedecendo as orientações do fabricante;
19. Orientar consumidores para evitar acondicionar os produtos em geladeiras, armários e outros locais, sem a devida higienização (lavar com água e sabão). As embalagens podem ser desinfetadas com a aplicação de álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio (cloro), obedecendo as recomendações de preparo e utilização do fabricante conforme instruções presentes nos rótulos ou ficha técnica do produto.

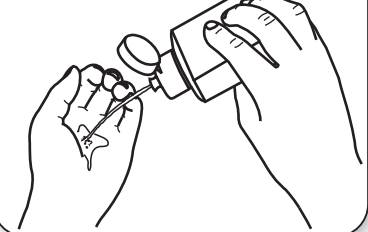
Ressalta-se a importância de todas as atividades considerarem rigorosamente as diretrizes de segurança mínimas estabelecidas para conter o avanço do COVID-10 apresentadas pelos órgãos de saúde, bem como as prescrições previstas no Regulamento Sanitário Internacional anexo ao Decreto 10.212/20, definidos na 58ª Assembleia Mundial de Saúde.

Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

1a

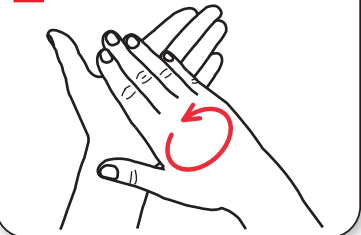


1b



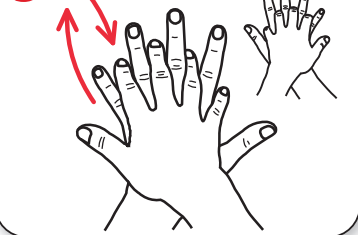
Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.

2



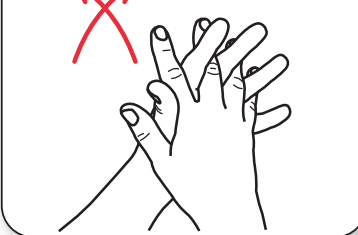
Friccione as palmas das mãos entre si.

3



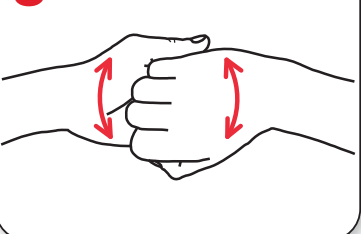
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.

4



Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.

5



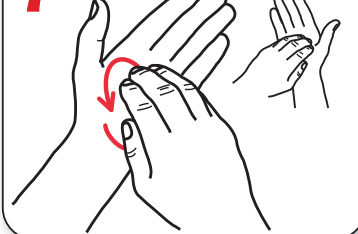
Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.

6



Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.

7



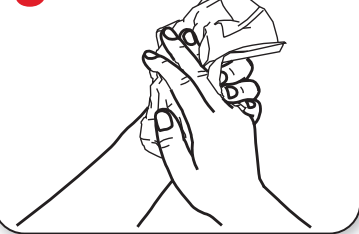
Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.

8



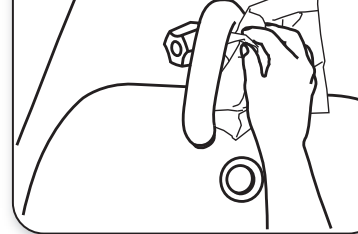
Enxágue bem as mãos com água.

9



Seque as mãos com papel toalha descartável.

10

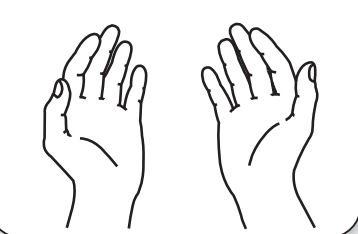


No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.

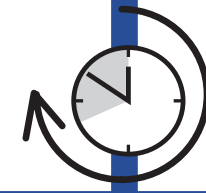


20-30 seg.

8

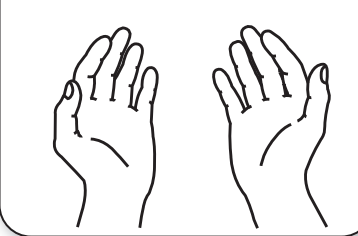


Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.



40-60 seg.

11



Agora, suas mãos estão seguras.