



**“Coronavírus” (SARS-Cov-2)
COVID-19
INFORMAÇÃO**

12 Pontos importantes a relembrar aos operadores do sector alimentar face à pandemia provocada pelo SARS-Cov-2:

1- Os manipuladores de géneros alimentícios que estejam infetados podem ser portadores assintomáticos e consequentemente **contaminar os alimentos** que estão a preparar, confeccionando ou manipulando, **através da tosse, espirro** e através da manipulação com as **mãos contaminadas** ou através de contacto dos géneros alimentícios com as **superfícies dos utensílios e materiais** contaminados.

2- Qualquer pessoa que sofra, ou seja **portadora de uma doença facilmente transmissível** através dos alimentos ou que possua, por

exemplo, **feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia**, deverá ser **proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados**, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação direta ou indireta. Os manipuladores de géneros alimentícios deverão **informar imediatamente o seu superior hierárquico de tal doença ou sintomas** e, se possível, das suas causas.

3- Higiene das mãos:

- antes de iniciar as tarefas,
- após tossir, espirrar ou assoar o nariz,
- antes e após manusear géneros alimentícios (sejam alimentos crus, cozinhados ou prontos para o consumo),
- após manusear resíduos,
- após tarefas de limpeza/desinfecção,
- após utilização do W.C,
- após comer, beber ou fumar e
- após manusear o dinheiro.

Atenção à **correta utilização e higienização das luvas**, no caso das descartáveis devem ser substituídas com a frequência necessária.

4- “**Distanciamento social**”: Deve **manter distância das outras pessoas presentes** no mesmo local – por exemplo, manter uma distância de pelo menos 2 metros ou 3 passos de adulto quando estiverem outros funcionários presentes na mesma divisão (sempre que possível).

5- Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar **vestuário adequado, limpo** e sempre que necessário, **que confira proteção** (como, por exemplo, o uso de máscaras).

6- Utilização de **lavatórios** indicados **para a lavagem e desinfeção das mãos**, com **mecanismo de abertura não manual** (exemplo, pedal) ou automático, devendo os mesmos estarem equipados com **água corrente quente e fria**, com **materiais para a limpeza das mãos** e **dispositivos de secagem higiénica**.

7- Utilização obrigatória da máquina de lavar louça, como reforço de cuidados a ter com os **utensílios de cozinha**, em que a louça e

outros utensílios de cozinha são obrigatoriamente lavados e secos na máquina a 60° graus Celsius ou superior.

8- Reforço da frequência da limpeza e desinfeção de materiais, utensílios, equipamentos e superfícies que contactam os géneros alimentícios com registo de higienização que permite demonstrar a aplicação do estabelecido no **plano de higienização**; bem como, a proceder à desinfeção de todos os géneros alimentícios que sejam consumidos crus (frutas, legumes) com produtos próprios para o efeito

9- Retirada dos resíduos alimentares e outros o mais depressa possível das áreas em que se encontrem géneros alimentícios.

10- Atenção à correta manutenção e aplicação do sistema baseado nos princípios do HACCP.

11- O acondicionamento e respetiva embalagem dos géneros alimentícios, seja no estabelecimento, para entrega para takeaway ou no domicílio **não deverá constituir fonte de contaminação**,

devendo ser garantida a integridade, higienização, ser segura e apropriada para acondicionar os alimentos.

12- Os veículos de transporte e/ou contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos em boas condições, a fim de proteger os géneros alimentícios de qualquer contaminação, devendo, sempre que necessário ser concebidos e construídos de forma a permitir a **limpeza/desinfecção adequada**. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a **temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas**.

Funchal, 3 de abril de 2020