



AGÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DE RONDÔNIA

NOTA TÉCNICA Nº 38/2020/AGEVISA-SCI

INTERESSADO: Serviços de Alimentação: restaurantes e lanchonetes (incluindo os localizados em rodovias), praça de alimentação, sorveterias e afins para consumo no local, shopping center, galerias e outros estabelecimentos comerciais similares destinados ao preparo e comércio de alimentos.

ASSUNTO: Recomendações sanitárias para intensificar as ações de prevenção relacionadas à Covid-19, revisão Nota Técnica nº 26/2020/AGEVISA-SCI .

CONSIDERAÇÕES GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS

- Colaboradores do grupo de risco[1] devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Toda Síndrome Gripal (SG), que configure sinal ou sintoma de resfriado e/ou gripe: afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora;
- Realizar a testagem dos colaboradores sintomáticos para o Covid-19;
- Dispensar a utilização de biometria para registro eletrônico do ponto;
- Disponibilizar de todos os insumos, como álcool 70% (setenta por cento), luvas, máscaras e demais equipamentos recomendados para a manutenção de higiene pessoal dos funcionários e demais participantes das atividades autorizadas;
- Contatar por telefone: 0800 642 5398 ou 3901 8501 Call Center Governo de Rondônia.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Deverá haver totens, dispensadores e/ou funcionários disponibilizando álcool em gel a 70% para higienização das mãos, obrigatória para entrada;
- Disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos para higienização das mãos, tanto para uso dos clientes quanto para o uso dos colaboradores/entregadores, na entrada do estabelecimento, nas mesas, balcões de atendimento, caixas, e na área de manipulação de alimentos (área de armazenamento/pré-preparo/cocção e distribuição);
- Designar funcionários devidamente equipados com máscaras e/ou luvas e/ou faceshield quando necessário, para: organização da entrada (evitando aglomerações), orientações aos clientes/colaboradores, borrificação de álcool 70% na entrada, ou indicação da obrigatoriedade de seu uso na entrada, uso de totens com álcool 70% ou dispensadores, fiscalização do uso correto da máscara e aferição de temperatura;
- Restringir aos clientes a permanência máxima de 2 (duas) horas nos serviços de alimentação;
- Disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos para higienização das mãos, tanto para uso dos clientes quanto para o uso dos colaboradores/entregadores, por exemplo, na entrada do estabelecimento, nas gôndolas do setor de frutas, legumes e verduras – FLV, corredores (prateleiras), balcões de atendimento, caixas, leitores de preço e próximo a área de manipulação de alimentos (açougues, padarias, peixarias, rotisserias, etc);
- Recomenda-se, aferir a temperatura de clientes antes de ingressarem nas dependências do estabelecimento, utilizando termômetros sem contato com o corpo. Quem estiver com temperatura acima de 37,2° e/ ou mostrar sintomas gripais deve ter sua entrada impedida e ser orientado a procurar uma unidade de saúde e/ou atendimento por telefone: 0800 642 5398 ou 3901 8501 Call Center Governo de Rondônia ou Disque Coronavírus do município;
- Do mesmo modo, monitorar a temperatura dos colaboradores/entregadores ao iniciar a rotina do trabalho, manter registros;
- Deverá haver controle do fluxo de entrada, as pessoas deverão acomodar-se em filas na parte externa do estabelecimento, para que não haja aglomeração, recomenda-se a fixação de indicadores visuais que possibilitem organização dessas filas com distanciamento de 2m² (dois metros quadrados);
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (cliente/aluno/alunos e colaboradores) dentro do estabelecimento para o teto de operação, compreendido como o percentual máximo de pessoas, trabalhadores ou não, que podem estar presentes, ao mesmo tempo, em um mesmo ambiente de trabalho, fixado a partir do limite máximo de pessoas por espaço físico livre;
- Limitar a 40% (quarenta por cento) da área de circulação interna de cliente/aluno , não computando área externa e administração, sendo no caso de filas fora do estabelecimento, os cliente/aluno deverão manter distância de, no mínimo, 2m (dois metros) um do outro, cabendo a responsabilidade de manter a ordem e o distanciamento da administração;
- Fixar na entrada do estabelecimento de forma visível os documentos de licenciamento AVCIP - Auto de Vistoria Contra Incêndio Pânico ou ACPS - Auto de Conformidade de Procedimento Simplificado, emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar de Rondônia, que contém a quantidade máxima de cliente/aluno e colaboradores permitidos no estabelecimento;
- Permitir a entrada de somente de 1 (uma) pessoa por família para a realização das compras;
- Organizar a circulação interna de pessoas durante as compras, incluindo a formação de filas, nos “caixas”, corredores e setores de atendimento, mantendo o distanciamento de no mínimo de 2m (dois metros) entre os clientes;
- Realizar demarcação no piso direcionando as filas. Para esta finalidade, pode ser utilizado (fita, giz, cones, correntes, entre outros materiais), de modo a manter a distância estabelecida, de no mínimo de 2m (dois metros), entre os clientes e entre estes e os colaboradores;
- Fixar horários ou setores exclusivos para o atendimento de clientes com idade superior ou igual a 60 (sessenta) anos de idade, mediante comprovação e àqueles dos grupos de riscos, conforme autodeclaração, evitando ao máximo a exposição ao contágio pelo Covid-19;
- Em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus, deve ser evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores, assim como evitar autoatendimento de produtos não embalados, a fim de evitar aglomerações e contaminações;

- Providenciar a separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras e de 2m (dois metros) entre as mesas. Não ocupar a mesma mesa de outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio;
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Organizar a formação de filas, nos “caixas” para o pagamento, balcão self service (buffet), mantendo o distanciamento de no mínimo de 2m (dois metros) entre os clientes;
- Recomenda-se a colocação de cartazes informativos nas áreas de maior circulação de clientes. Os cartazes devem possuir letra legível e serem chamativos para as informações disponibilizadas, tais como: higiene de mãos e etiqueta respiratória (conjunto de medidas comportamentais que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar);
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, salão de vendas e todos os setores que houver necessidade, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para esta finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e equipamentos frequentemente tocados como: máquina para pagamento com cartão, telefones, maçanetas, mesas, vitrines, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, torneiras, entre outros de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs;
- Todos os estabelecimentos devem manter nos banheiros e áreas de manipulação de produtos, dispensadores abastecido com sabonete líquido e papel toalha descartável não reciclado, lixeira com tampa acionada sem contato manual para o descarte do papel usado e dispensadores abastecidos com álcool 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento dos serviços;
- Instalar barreiras físicas para assegurar o distanciamento entre colaboradores e clientes nos balcões de atendimento (caixas), churrasqueiras e outros;
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de buffet, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Designar um colaborador equipado de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs para borrifar álcool 70% nas mãos dos clientes, garantindo a higienização das mesmas, antes de tocarem nos utensílios;
- Restringir, máximo possível, os serviços de atendimento a mesa do cliente;
- Alertar os clientes quando necessário o abastecimento do buffet, solicitando que clientes distanciem a 2 (dois) metros para o que o colaborador possa realizar o abastecimento;
- Manter os pratos e talheres higienizados e devidamente embalados individualmente de forma a evitar a contaminação cruzada;
- Suspender uso de copos de vidro, quando possível, dar preferência a copos descartáveis;
- Os utensílios do bufê devem-se retirados e trocados a cada 30 minutos;
- Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o cardápio físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso. Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular;
- Os estabelecimentos devem incluir na sua rotina de atendimento a desinfecção de todas as estruturas dos carrinhos de compras, as cestas e esteiras rolantes dos caixas após cada uso de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs;
- Manter as áreas de convivência de colaboradores ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso, uso obrigatório de máscara;
- Recomenda-se a promoção de medidas administrativas para reduzir o quantitativo de colaboradores nas áreas de convivência (refeitório, área de descanso, área de lazer, etc). Como sugestão pode ser realizada uma escala de revezamento, com horário diferenciado, diminuindo o horário entre um período e outro;
- As reuniões, interna e com fornecedores devem ser realizadas por videoconferências, caso não seja possível, manter o menor número possível de presentes necessários àquela pauta, não ultrapassando o limite de 5 (cinco) pessoas;
- Dar preferência à ventilação natural. No caso dos serviços que possuírem ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas bactericidas nas bandejas;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;
- Os bebedouros e dispensadores de água devem ser lacrados;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local, rotisseria ou praça de alimentação devem respeitar a disposição das mesas com distância mínima de 2m (dois metros) entre elas. Não ocupar a mesma mesa que outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio. Manter a distância de 01 (um) metro entre as cadeiras;
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas), lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente antisséptico;
- Evitar a oferta de produtos crus, assim como, à manipulação do alimento cozido no mesmo local que o alimento cru, evitando a contaminação cruzada;
- Oferecer o álcool em gel 70% para os clientes/alunos higienizarem as mãos, antes e após, tocar em máquinas de cartão de crédito, entre outros;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento, preferencialmente utilizar tecnologia de aproximação e disponibilizar barreiras de proteção física para caixas e afins;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
- Para comercialização de refeições às margens de rodovias recomenda-se que sejam elaboradas marmitas para entrega aos clientes, evitando aglomerações no local e seguir todas as recomendações especificadas nesta Nota Técnica.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES NO LOCAL DE CONSUMO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

- É obrigatório o uso de máscara nas dependências dos estabelecimentos. A máscara só pode ser retirada quando o cliente for alimentar-se no local, apenas no momento da refeição;
- Realizar o monitoramento de temperatura dos clientes na entrada dos estabelecimentos;

- Ao se alimentar fora de casa retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondicionando-a em um saco plástico ou de papel e logo após a refeição recolocá-la. Higienize as mãos com água e sabão ou álcool 70% ao manusear a máscara ao retirar e recolocar;
- Saco plástico ou de papel para guarda de máscara deverão ser ofertadas pelo estabelecimento ao cliente;
- É proibida a entrada de crianças menores de 12 anos nos estabelecimentos;
- Caso apresente algum sintoma gripal não saia de casa;
- Ao entrar no estabelecimento e acessar balcões, utensílios, “caixas” ou qualquer outra superfície, o cliente deve realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório com água e sabonete líquido e em seguida utilizar o álcool 70%;
- Os clientes deverão realizar suas refeições, permanecendo o tempo de, no máximo 2 (duas) horas, dentro dos estabelecimentos, sendo de responsabilidade da administração local o controle do tempo de permanência dos clientes;
- Evite conversas desnecessárias com amigos, colaboradores ou outro conhecido. Quando inevitável devem adotar a prevenção individual;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Durante sua permanência nos estabelecimentos, evitar sorrir, conversar, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca, tossir ou espirrar sobre os alimentos, produtos ou superfícies;
- Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com dinheiro, protegendo a si e ao atendente do caixa. Caso precise utilizar dinheiro realizar higienização das mãos, antes e depois, o contato;
- Manter distância mínima de segurança de 2m (dois metros) entre os demais clientes nas filas dos “caixas”, balcões, etc;
- Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados com solução clorada e borrifar álcool 70%, se necessitar reutilizá-las proceder a lavagem correta, com solução clorada e borrifar álcool 70%;
- Dê preferência ao serviço por delivery, compra por telefone ou internet, delivery é uma prática incentivada nesse momento de pandemia.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS COLABORADORES

- Os colaboradores devem ser orientados a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o atendimento aos clientes, durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas ou qualquer outra atividade;
- Não cumprimentar os colegas ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de atos ou gestos. Manter distância segura, demonstrando que é possível ser cordial sem contatos físicos;
- Não utilizar bebedouros coletivos, leve sua água de casa, de preferência;
- Os colaboradores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, tocar em qualquer produto, após o uso do banheiro, ao tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e outras situações previstas no Manual de Boas Práticas do estabelecimento;
- O colaborador que atuar no atendimento de caixas deve realizar a higienização das mãos com álcool 70%, sempre que tocar em dinheiro, e, quando o pagamento for realizado com cartão o mesmo deve ser inserido na máquina preferencialmente pelo cliente;
- Orientar ao cliente, antes e depois, do pagamento a higienização das mãos com álcool 70%;
- Os colaboradores são obrigados a utilizar EPIs durante a execução das suas atividades;
- A utilização de toucas é obrigatória para todas as atividades que envolvam a manipulação de produtos, portanto, os cabelos devem ser protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para este fim;
- O uso de máscaras é obrigatório entre os colaboradores. As máscaras podem ser as de uso não profissional (caseira ou artesanal) e devem ser substituídas e higienizadas sempre que elas estiverem úmidas ou sujas. Realizar a troca da máscara a cada 03 (três) horas.
- Adotar máscara facial protetora (face shield) para os colaboradores que exerçam atividades com contato direto com cliente;
- O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização constantes das mãos;
- Solicitar aos trabalhadores que prendam seus cabelos, se compridos, não utilizem adornos e que avaliem o uso da barba, pois essa se muito grande pode impedir o uso adequado da máscara;
- Caso utilize uniforme, ou qualquer outra vestimenta, ao retornar para casa deve-se retirá-la antes do contato com familiares e lavá-lo de preferência separadamente. Deve ainda tomar banho e ter o cuidado de higienizar o calçado;
- Os EPIs devem ser higienizados de acordo com suas características, sempre utilizando água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por no mínimo 30 (trinta) segundos.

CRITÉRIOS DETALHADOS PARA ITENS DE USO COMUM E ESPAÇOS DE USO COMUM

1. Itens de uso comum e coletivo (exemplos: sofás, bancos, etc.)

- Higienização com álcool líquido 70% (setenta por cento) ou outro produto destinado para tal fim conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, depois que cada pessoa fizer o uso;
- Distribuir, dentro da estrutura da academia de modo que não fiquem acumulados em um curto espaço e não provoquem aglomerações;
- Desativa todos os bebedouros;
- Caso as ações de veto ao uso coletivo ou distanciado sejam impraticáveis, deverá ser proibido, interditado e possuir cartaz informando/ sinalização de tal proibição.

2. Espaços de uso comum e coletivo (exemplos: corredores, sanitários, serviço de alimentação, etc.)

- Reforçar a limpeza de corrimões de escadas, bem como disponibilizar álcool em gel próximos desses pontos;

- Ampliar a frequência de limpeza de pisos, maçanetas e banheiros com álcool líquido 70% (setenta por cento) ou outro produto destinado para tal fim, conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA;
- Realizar a higienização frequente, a cada 2 horas, antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, dos equipamentos de informática, produtos comercializados e outros;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes por período, ou conforme necessidade;
- Controlar a quantidade de pessoas nos sanitários respeitando o distanciamento mínimo e higienização total do mesmo (ver em Sanitários);
- Proibição de eventos e promoções que gerem aglomerações;
- Distância mínima de 2 metros entre os funcionários e clientes;
- Caso haja áreas em que não seja possível haver o controle ou o respeito às condições sanitárias impostas, essas deverão ser interditadas.

3. Outras recomendações:

- Higienizar a máquina do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, se possível, tenha preferência por pagamentos utilizando a tecnologia de aproximação e disponibilizar álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações;

SANITÁRIOS

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente;
- Desative secadores de mãos;
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimões, entre outros;
- Recomenda-se o uso de protetor de assento descartáveis;
- Não é permitido o uso dos vestiários;
- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada para tal fim conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA

ESTACIONAMENTOS

- Intercalar as vagas se necessário, para que seja mantido o distanciamento mínimo recomendado de 2m²;
- Deverá haver a limitação de 50% (cinquenta por cento) da área de estacionamento privativo, com alternância das vagas, ficando a cargo da administração do estabelecimento a organização das mencionadas vagas.

DESTINAÇÃO ADEQUADA DO LIXO

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ter cuidados adicionais.
- Identificar recipientes para resíduos com acionamento por pedal específico para recebimento de EPI e papéis toalha usados para higienização de superfícies;
- Ao retirar a máscara do rosto, segure apenas pelo elástico e lave as mãos antes e depois. Nunca tocar a frente da máscara.
- Para o descarte de EPIs é preciso usar sacos duplos, fechados com lacre ou nó, com até dois terços de sua capacidade.
- É importante removê-lo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir recipientes para resíduos comuns com acionamento por pedal em todos os setores;
- Quando removido dos setores, o resíduo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com os seguintes EPI's: luvas de borracha, óculos de proteção, máscara, avental, calça comprida, sapato fechado.

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA OS CLIENTES NOS ESTABELECIMENTOS

- É obrigatório o uso de máscara nas dependências dos estabelecimentos;
- É proibida a entrada de crianças menores de 12 anos nos estabelecimentos;
- Caso apresente algum sintoma gripal não saia de casa, se for do grupo de risco, peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho, evitando contato físico com as pessoas;
- Ao entrar no estabelecimento e acessar balcões, “caixas” ou qualquer outra superfície, o cliente deve realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório com água e sabonete líquido e em seguida utilizar o álcool 70%;
- O cliente poderá utilizar bolsas, sacolas ou carrinhos próprios para transportar os produtos para casa;
- Ao se alimentar fora de casa retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondicionando-a em um saco plástico ou de papel e logo após a refeição recolocá-la. Higienize as mãos com água e sabão ou álcool 70% ao manusear a máscara ao retirar e recolocar;
- Os clientes deverão realizar suas compras e/ou refeições num tempo restrito de, no máximo 2 (duas) horas, dentro dos estabelecimentos;
- Evite conversas desnecessárias com amigos, colaboradores ou outro conhecido. Quando inevitável devem adotar a prevenção individual;

- Ao realizar as compras, evitar sorrir, conversar, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca, tossir ou espirrar sobre os alimentos, produtos ou superfícies;
 - Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
 - Os clientes não devem consumir alimentos dentro dos estabelecimentos e durante as compras;
 - Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com dinheiro;
 - Manter distância mínima de segurança de 2m (dois metros) entre os demais clientes durante as compras e nas filas dos setores como: "caixa", balcões, açougue, padarias, rotisserias, etc;
 - Ao chegar em casa descartar as embalagens plásticas, se necessitar reutilizá-las proceder a lavagem correta, com solução clorada e borifar álcool 70%;
 - Dê preferência ao serviço por delivery, compra por telefone ou internet, delivery é uma prática incentivada nesse momento de pandemia.
 - Ainda que não haja evidências que a Covid-19 possa infectar as pessoas por meio da alimentação, todos os cuidados são totalmente válidos.
 - Reforçamos que neste momento é importante o isolamento social, evitar aglomeração de pessoas.

REFERÊNCIAS:

Governo do Estado do Paraná. Secretaria de Saúde do Paraná. Nota Orientativa. Saúde. PRInforma. Medidas de Prevenção de Covid-19 para aplicação em mercados, supermercados, hipermercados, atacarejos e todos os outros Estabelecimentos que comercializem alimentos. Paraná, 06/2020. Disponível em: [hp://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_06_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APlicACAO_EM_MERCADOS_SUPERMERCADOS_HIPERMERCA.html](http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_06_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APlicACAO_EM_MERCADOS_SUPERMERCADOS_HIPERMERCA.html). Acesso em: 28/05/2020.

Brasil. Anvisa. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Brasil. Anvisa. Nota Técnica nº 23/2020/SEI/GALI/DIRE2/ANVISA. Disponível em: [hp://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascara/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascara/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c). Acesso em: 28/05/2020.

[1] Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica); Pneumopatas graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

ANA FLORA CAMARGO GERHARDT

Diretora Geral AGEVISA



Documento assinado eletronicamente por ANA FLORA CAMARGO GERHARDT, Diretor(a), em 15/06/2020, às 19:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador 0011980060 e o código CRC 332E8C4B.

Referência: Caso responda esta Nota Técnica, indicar expressamente o Processo nº 0002.135636/2020-11

SEI nº 0011980060