



ORIENTAÇÕES PARA BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES SOBRE O CORONAVÍRUS

**-Procedimentos básicos de higiene e
comportamento pessoal-**

**UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
NÚCLEO DE EXTENSÃO TECNOLÓGICA EM ALIMENTOS**

Elaborado por:
Ana Flávia de Oliveira –Nutricionista
Cláudio Takeo Ueno – Farmacêutico Bioquímico
Paulo de Tarso Carvalho – Engenheiro Agrônomo

Revisão do texto:
Alcione Galdino Vieira
Alessandra Dutra
Givan José Ferreira dos Santos

Publicado em abril de 2020

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CÂMPUS LONDRINA
NÚCLEO DE EXTENSÃO TECNOLÓGICA EM ALIMENTOS
Estrada dos Pioneiros, 3131 – Sala A001
Londrina - Paraná
nextal-ld@utfpr.edu.br
<https://nextal-ld.wixsite.com/nextal-ld>

Este material pode ser copiado na íntegra ou em partes, redistribuído, para fins não comerciais, mas sempre citando os autores .

APRESENTAÇÃO



A Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) é a primeira e única universidade federal tecnológica do país. Tem sua origem na Escola de Aprendizes Artífices (1909), transformada em CEFET-PR e, finalmente, em universidade em 2005.

A UTFPR oferece cursos de graduação, de pós-graduação e de extensão. Atualmente, há 100 cursos superiores de tecnologia, bacharelados e licenciaturas.

No Paraná, há Câmpus da UTFPR em treze cidades: Curitiba, Ponta Grossa, Cornélio Procopio, Londrina, Apucarana, Campo Mourão, Toledo, Medianeira, Santa Helena, Francisco Beltrão, Pato Branco, Dois Vizinhos e Guarapuava. O Câmpus Londrina foi inaugurado em 2007.

O NexTAL – Núcleo de Extensão Tecnológica de Alimentos é um projeto de extensão do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos da UTFPR, Câmpus Londrina e tem por finalidade prestar assistência técnica a empreendedores individuais, às microempresas, às associações de produtores rurais, entre outros. Com uma equipe composta por professores doutores e estudantes, prima pela qualidade do serviço prestado às diferentes áreas de alimentos.

Conheça mais sobre o NexTAL, acessando:

<https://nextal-ld.wixsite.com/nextal-ld>.



APRESENTAÇÃO

A Pandemia de Covid-19, doença causada pelo novo coronavírus (Sars-Cov-2), gerou uma situação crítica para toda a humanidade. A necessidade de distanciamento social, que vem sendo implementado por diferentes regiões do mundo e recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), tenta frear a disseminação e, ao mesmo tempo, exige adequações de indústrias, do comércio e de serviços, pois esta situação tem impactado diretamente a rotina dos negócios.

O setor de alimentação fora do lar (restaurantes, lanchonetes, bares, entre outros) é essencial para a população reclusa que necessita de alimentos, tanto que muitos municípios autorizaram a continuidade de suas atividades, porém, em sistema de *delivery* ("entrega em domicílio"), evitando a aglomeração de pessoas em seus estabelecimentos.

É necessário, entretanto, para que tais atividades permaneçam em pleno funcionamento, a sólida preservação da saúde de seus colaboradores e também de seus consumidores, para isso é imprescindível a adequação de procedimentos visando a prevenção de contágio e disseminação do vírus.

Com o intuito de exercer seu papel social e colaborar com as ações de prevenção à pandemia do Coronavírus, o **Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná**, Câmpus Londrina, elaborou este material com os objetivos de apresentar informações básicas sobre o coronavírus e orientar sobre procedimentos básicos de higiene e comportamento pessoal, os quais devem ser adotados pelos estabelecimentos que preparam alimentos, com vistas a aumentar a segurança da saúde de seus colaboradores e consumidores.

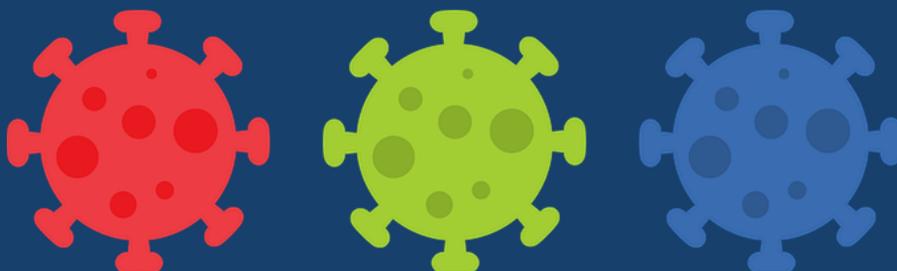
CORONAVÍRUS

O CORONAVÍRUS

De acordo com a Organização Mundial de Saúde, Coronavírus é uma família de vírus (SARS-COV2) que causa infecção respiratória, descoberta no final de 2019 na China. Esse novo tipo de coronavírus causa a doença (COVID 19), a qual provoca uma síndrome respiratória aguda grave, que já acometeu e ainda tem acometido milhares de pessoas ao redor do mundo.

Os sintomas mais comuns são febre, tosse seca, falta de ar e cansaço, no entanto, alguns pacientes também podem apresentar coriza, obstrução nasal, dor de garganta, perda de olfato e paladar e, até mesmo, diarreia.

A doença ainda não tem cura nem vacina. Caso alguma pessoa apresente febre, coriza, tosse e falta de ar, deve procurar uma Unidade Básica de Saúde.



CORONAVÍRUS E ALIMENTOS

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO E O CORONAVÍRUS

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) são um conjunto de atitudes e cuidados necessários para garantir a higiene básica no preparo, manuseio, armazenamento e comercialização de alimentos. Todos os estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos devem atender a essas diretrizes, que são obrigatórias por lei.

Até o presente momento não há evidências científicas que comprovem que o coronavírus seja transmitido por alimentos. Entretanto, a transmissão pode ocorrer por meio do contato entre pessoas; ao tocar as mãos em superfícies contaminadas (pias, maçanetas, embalagens, etc), com conseqüente toque no nariz, boca e olhos; por meio de gotículas de saliva provenientes de tosses e espirros; e pela utilização de utensílios comuns como copos e talheres.

Em um estabelecimento que trabalha com alimentos, os utensílios, os equipamentos, as superfícies de pias, bancadas e, até mesmo, o piso podem estar contaminados com o coronavírus. Ao tocá-los, as pessoas podem se contaminar e aumentar o risco de contraírem a doença. A proximidade e contato entre pessoas também facilita a propagação da doença, assim há necessidade de isolamento social, evitando aglomerações de pessoas.

CORONAVÍRUS E ALIMENTOS

A tabela abaixo mostra o tempo de sobrevivência do coronavírus e outros tipos de vírus sobre algumas superfícies. Tais informações foram pesquisadas na *University of California* e na Universidade de Medicina de *Greifswald*, na Alemanha. Apenas os resultados para aço inoxidável, plástico, papelão, poeira e ar foram realizados com o coronavírus. Os demais são estudos sobre outros vírus que os pesquisadores acreditam apresentar comportamentos semelhantes.

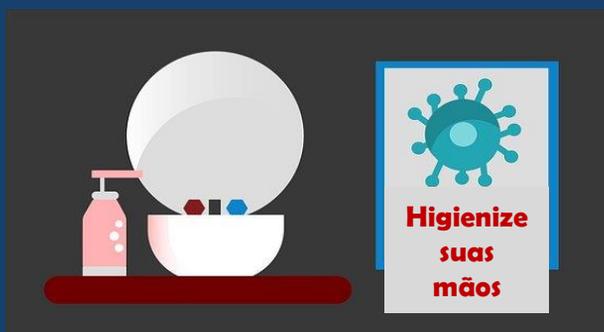
Material	Tempo de sobrevivência dos vírus	Exemplos
Aço inoxidável*	3 dias	Superfícies de bancadas, pias, panelas, equipamentos
Plástico*	3 dias	Bacias, copos, recipientes, embalagens
Papelão*	1 dia	Embalagens
Poeira e ar*	40 minutos a 2h30	
Tecidos**	72 a 96 horas	Uniformes
Vidro**	5 dias	Copos, jarras, vasilhames, recipientes
Luva de látex**	8 horas	Luvas de manipulação
Alumínio**	4 a 8 horas	Panelas, recipientes

*Estudos feitos com coronavírus

**Estudos feitos com outros vírus

INSTALAÇÕES

- Mantenha limpo e higienizado com frequência todo o estabelecimento processador de alimentos.
- Mantenha o ambiente de preparo dos alimentos ventilado.
- Disponibilize frascos com álcool a 70% em pontos estratégicos (ambiente de preparo dos alimentos, sanitários e local de despacho dos alimentos). Lembre-se que **o álcool gel e álcool 70% são inflamáveis** e não devem estar próximo de fontes de calor ou do fogo. Também não devem ser manuseados ou aplicados antes de utilizar o fogão ou outra fonte de calor ou chama.
- Tenha locais exclusivos para que seja realizada a correta lavagem das mãos dos colaboradores. Identifique tais locais.
- Próximos às pias para lavagem das mãos, fixe cartazes que orientem como deve ser feita a correta lavagem das mãos e aplicação de álcool gel.
- Coloque cartazes que orientem sobre as medidas para evitar a contaminação por coronavírus.



CUIDADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

- Ao receber fornecedores de ingredientes, tome os seguintes cuidados:
 - Evite que o entregador entre no estabelecimento, solicitando-lhe que deixe o produto “na porta”. Se for possível, que o mínimo de pessoas entrem e toquem as embalagens ou produtos.
 - Evite conversas desnecessárias e mantenha a distância de 2 metros dos entregadores. Não compartilhe canetas nem pranchetas.
 - Após atender os entregadores, lave bem as mãos e passe álcool gel.
 - Sempre que possível, retire a embalagem secundária antes de guardar os **produtos embalados**. Por exemplo, no caso de um fardo de farinha, retire o plástico que envolve os pacotes. No caso de caixas, abra-as e retire as embalagens menores. Jogue as embalagens secundárias no lixo.



CUIDADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

- Proceda da seguinte forma:

- Abra as embalagens secundárias;
- Lave as mãos com água e sabão e higienize-as com álcool gel.
- Retire as embalagens menores e guarde-as no local adequado.
- Descarte as embalagens secundárias.
- Lave novamente as mãos com água e sabão e higienize-as com álcool gel.



- No caso de embalagens plásticas, como garrafas de refrigerantes e produtos em baldes, lave-os com água e sabão, aplique álcool gel antes de guardá-los, ou algum sanitizante devidamente diluído, uma vez que são embalagens plásticas.
- No caso de **ovos**, abra a caixa, lave bem as mãos e transfira os ovos para uma outra embalagem (sacos plásticos, potes plásticos) e guarde-os sob refrigeração.

CUIDADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

- Cuidado com o armazenamento das **embalagens para *delivery***. Evite que elas fiquem expostas e sejam manuseadas sem necessidade.
- Na recepção de **frutas e hortaliças**, se vierem embaladas, faça o mesmo procedimento realizado com os produtos embalados.
- Se os produtos vierem em caixas a granel:
 - Evite a circulação de caixas e engradados pelo estabelecimento.
 - Se for utilizar os produtos posteriormente, coloque as caixas e/ou engradados em um local separado daqueles já higienizados e identifique-os com a informação: "NÃO FORAM HIGIENIZADOS".
 - Os engradados, se possível, podem ser lavados com água e sabão ou agentes sanitizantes apropriados.
 - Antes de processar, coloque frutas e hortaliças em um tanque com solução de hipoclorito por cerca de 20 minutos (página 10). Enxague-as bem e guarde-as na refrigeração ou leve-os para processar.



CUIDADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

PREPARO DE SOLUÇÃO CLORADA

Para obter uma solução clorada, misture água da torneira com uma fonte de cloro (água sanitária ou solução de hipoclorito de sódio). Primeiro, coloque a quantidade de água necessária; em seguida, coloque a fonte de cloro na quantidade adequada, misturando bem. A solução clorada não pode ser reutilizada, pois seu poder de sanitização diminui rapidamente com o tempo de exposição.

Preparo de solução clorada de 150 ppm para higienização de frutas e hortaliças.

Volume de água a ser preparada	Fonte de cloro	
	Água sanitária (2% de cloro ativo)	Hipoclorito de sódio (12% de cloro ativo)
1 litro	7,5 ml	1,5 ml
5 litros	50 ml	10 ml
10 litro	100 ml	20 ml
20 litros	200 ml	40 ml
50 litros	500 ml	100 ml
100 litros	1000 ml	200 ml

Elaborado com base em Bezerra (2017).

*Muita atenção: a concentração pode ser diferente dependendo do fabricante. O cloro é irritante para olhos e mucosas – cuidado no manuseio.

CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de manusear os alimentos, lave bem as mãos com água e sabão, seque-as com papel toalha e aplique álcool gel. Isso deve ser feito, mesmo quando for utilizar luvas depois.

- **Não aplique álcool gel ou álcool 70% se for trabalhar próximo ao fogão ou outra fonte de calor. Nunca manuseie álcool perto de fontes de calor ou superfícies quentes.**



Álcool é inflamável

- Cozinhe bem os alimentos.
- Evite ao máximo falar durante o preparo dos alimentos. Se possível, utilize máscaras.
- Ao tossir ou espirrar, afaste-se dos alimentos, tampe a boca e nariz com a parte interna do braço. Depois, lave as mãos com água e sabão e aplique álcool gel.
- Depois de prontos, tampe os alimentos ou cubra-os com plástico flexível; ou então já embale para viagem imediatamente.
- Tenha cuidado redobrado com alimentos crus (saladas).
- Durante o preparo dos alimentos, evite a aglomeração de pessoas na cozinha, bem como contato físico. Repense a quantidade de comida a ser preparada e número de funcionários realmente necessários para o preparo.

CUIDADOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Esteja atento se seus colaboradores ou entregadores terceirizados não apresentam os sintomas mais comuns do coronavírus (febre, tosse, dificuldade de respirar). Caso apresentem os sintomas, não devem trabalhar e sim procurar atendimento médico.
- Se os colaboradores vierem de transporte público, devem evitar horários de muita aglomeração e tentarem se manter afastados das outras pessoas. Enquanto esperam o transporte, devem evitar sentar e/ou tocar em superfícies em geral. Se houver filas, devem manter dois metros de distância entre as pessoas.
- Os colaboradores não devem trabalhar com a mesma roupa que vieram de casa. Ao chegarem no local de trabalho, devem tomar banho (se possível), trocar roupa e calçados e colocar o uniforme de trabalho, o qual deve ser lavado diariamente.
- Os colaboradores devem higienizar bolsas aplicando álcool 70%. Guardar bolsas em local apropriado e separadas do local de preparo de alimentos.
- Os colaboradores não devem trabalhar com adornos (anéis, pulseiras, relógios, brincos), pois eles podem acumular sujeira.

CUIDADOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Mantenha as unhas sem esmalte e aparadas.
- Use máscara ao manipular alimentos.
- Fale somente o necessário.
- Durante o manuseio de alimentos, não toque a boca, o nariz ou os olhos. Se o fizer, lave as mãos com água e sabão.
- Antes de ir embora, troque de roupa, deixando seu uniforme para ser lavado. Os uniformes devem ser lavados todos os dias depois do uso.
- Evite sair do ambiente de trabalho com as roupas de proteção (máscara, touca, guarda-pó), pois elas são para uso **NO LOCAL DE TRABALHO.**



Fonte: Anvisa (2004)

CUIDADOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

LAVAGEM DAS MÃOS

Sempre lave as mãos quando:

- 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



USO DE LUVAS

- O uso de luvas não é obrigatório. Só devem ser utilizadas quando há necessidade constante de manipulação dos alimentos com as mãos.
- As luvas não substituem a correta lavagem e higienização das mãos.
- As luvas são para utilização exclusiva enquanto se manipula os alimentos. Tais luvas devem ser descartáveis.
- As luvas para fazer limpeza, manusear o lixo ou fazer qualquer outra atividade não podem ser usadas para preparo de alimentos. Se não forem descartáveis, devem ser lavadas, higienizadas e guardadas em local separado.

CUIDADOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

USO DE MÁSCARAS

- Máscaras servem para evitar que gotículas da boca ou do nariz se espalhem e promovam contaminações. Por isso use máscaras enquanto estiver trabalhando.
- Podem ser utilizadas máscara de proteção respiratória descartáveis adquiridas em lojas especializadas ou máscaras caseiras.
- Máscaras de tecido caseiras devem ser feitas com camada dupla e podem ser feitas de saco de aspirador, cotton (55% poliéster/45% algodão), algodão (100%) ou fronha de tecido antimicrobiano. Nunca de TNT.
- **Não adquira máscaras cirúrgicas e N95/PFFf2, para o uso de profissionais nos serviços de saúde. Elas podem fazer falta em hospitais.**
- As máscaras devem cobrir toda a boca e o nariz, estarem bem ajustadas e sem espaços nas laterais.



CUIDADOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- As máscaras são individuais e devem ser trocadas quando se observar que estejam úmidas.
- Enquanto estiver de máscara, não ajustá-la, tocando no tecido pela frente. Ajuste sempre usando os cordões ou elásticos.
- Ao trocar a máscara, tire ela pegando pelo cordão/elástico, evitando tocar na frente. Descarte ou então coloque para lavar. Lave suas mãos
- Máscaras de tecido reutilizáveis devem ser lavadas:
 - mergulhe elas em uma bacia com solução clorada 150 ppm por 20 minutos;
 - enxágue e lave bem com água e sabão;
 - enxágue, coloque para secar e lave bem as mãos com água e sabão;
 - passe com ferro quente;
 - guarde a máscara em uma embalagem limpa.



LIMPEZA

- Realize uma correta lavagem das superfícies (pias e bancadas), equipamentos, utensílios, pratos, louças, usando água, sabão e solução clorada.
- Realize essa lavagem obedecendo a seguinte sequência:
 - desmonte o que for necessário;
 - retire a sujeira grosseira;
 - lave com água, sabão e com auxílio de algum tipo de esponja;
 - enxague bem;
 - aplique ou mergulhe o que foi lavado em solução clorada;
- Não varra o chão enquanto se prepara alimentos para que não levante poeira.
- Limpe as maçanetas de portas e puxadores das portas de armários com água e sabão e aplicando álcool gel.



DELIVERY (ENTREGAS)

- Produtos prontos devem estar devidamente embalados e lacrados.
- Preferencialmente, a pessoa que embala os produtos e os despacha não deve ser a mesma que prepara os alimentos.
- Os produtos prontos devem estar sobre uma superfície devidamente limpa e higienizada ao aguardarem para ser despachados. A superfície pode ser coberta com filme flexível (PVC) que possa ser trocado com certa frequência.
- Disponibilize máscaras e luvas para os entregadores. Eles são os mais expostos.
- Disponibilize álcool gel para os entregadores fazerem sanitização das mãos, do volante de automóveis, do guidão de motos ou de bicicletas e bags ou baú das motos.
- Disponibilize um tapete molhado com água sanitária para que os entregadores possam limpar a sola dos calçados.



DELIVERY (ENTREGAS)

- Os “bags” e baús das motos devem ser lavados com água e sabão antes do início das entregas, tanto externa quanto internamente. O entregador deve aplicar álcool 70% com um borrifador.
- O entregador deve aplicar álcool gel nas mãos antes de pegar as encomendas para entrega.
- O entregador deve, preferencialmente, usar uma caneta ou algo similar para acionar interfonos, campainhas ou teclas de máquina de cartão.
- Depois de utilizar a máquina de cartão, o entregador deve higienizá-la com álcool 70%.
- O entregador deve evitar ao máximo o contato físico com o cliente e falar o estritamente necessário.
- Se possível, a empresa deve disponibilizar um local adequado para os entregadores aguardarem novas entregas, com local para sentar, sem aglomeração.
- Orientar os entregadores a evitarem conversas desnecessárias e a não sentarem no chão nem se apoiarem em corrimões.
- Se for necessário aguardar novas entregas, os entregadores devem descartar as luvas e trocá-las por novos pares antes de sair.



DELIVERY (ENTREGAS)

•No caso dos consumidores que venham buscar a encomenda, placas de acrílico podem ser implementadas nos caixas, evitando dispersão de gotículas de saliva enquanto são atendidos.

•Deve-se criar um ambiente de modo a agilizar o atendimento e evitar aglomerações ou pessoas esperando por muito tempo.

•Se houver possibilidade de formação de filas, deve-se fazer marcações no chão de 2 m de distância para orientar o local onde as pessoas aguardam o atendimento.

•O atendente do caixa deve usar luvas e máscaras e higienizar as mãos com álcool gel, com frequência.

•Os telefones e celulares devem ser higienizados, aplicando álcool gel.



ORIENTAÇÕES AOS CONSUMIDORES

• A empresa pode enviar junto com a encomenda um folheto de orientação, com as seguintes sugestões:



-Ao receber o produto, verifique se a embalagem não está violada;

-Ao retornar à casa, limpe o calçado em tapete úmido com sanitizante ou deixe o calçado junto a porta;

-A pessoa que recebeu deve ser a mesma que vai desembalar;

-Antes do consumo, dê preferência por transferir o alimento para um outro recipiente;

-Lave bem as mãos com água e sabão e aplique álcool gel depois de manusear as embalagens;

-No caso de bebidas embaladas, lave as embalagens com água e sabão, antes de se servir;

-Descarte no lixo as embalagens dos produtos, evitando que elas fiquem jogadas pela casa.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Anvisa: Brasília. 2004. 44 p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. Segurança do paciente. 2020. Disponível em: <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/category/higienizacao-das-maos> Acesso em: 28 mar 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. Nota técnica n. 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-áb80-47fc-ae0a-4d929306e38b> Acesso em: 21 abr 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. Nota técnica n. 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascaras/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c Acesso em: 21 abr 2020.

BEZERRA, V.S. **Sanitização por cloração no processamento de açaí: como fazer e onde aplicar**. Embrapa: Macapá. 4 p. 2017.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. de 16 de setembro de 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Coronavírus: Ministério da Saúde lança campanha de prevenção**. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/noticias/saude-e-vigilancia-sanitaria/2020/03/coronavirus-ministerio-da-saude-lanca-campanha-de-prevencao> Acesso em: 28 mar 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. NOTA INFORMATIVA Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS. Disponível em: <https://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/06/Nota-Informativa.pdf> Acesso em: 21 abr 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Recomendações para a comercialização de produtos alimentícios em feiras livres, sacolões e varejistas. 2020 Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/feirantes-e-produtores-devem-seguir-orientacoes-de-prevencao-contr-o-coronavirus-para-comercializacao-de-hortifrutis/FeirasFinal0704.pdf> Acesso em: 21 abr 2020.

DELLAROZA, M.S.G (org.) UEL contra o coronavirus-COVID 19. 66 p. 2020. Disponível em: <https://www.uelcontraocoronavirus.com/grupo-de-trabalho.html> Acesso em: 31 mar 2020.

VALADARES, M. Quanto tempo o coronavírus sobrevive nas superfícies? Estudo aponta que plástico e aço ampliam a sobrevivência. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/03/19/quanto-tempo-o-coronavirus-sobrevive-nas-superficies-estudo-aponta-que-plastico-e-aco-ampliam-a-sobrevida.ghtml> Acesso em: 28 mar 2020.

ANEXOS

Estes materiais são modelos e podem ser utilizados como cartazes*

***O cartaz de higienização das mãos está disponível também em:**

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/category/higienizacao-das-maos>

CORONAVÍRUS

Aplicação de preparações alcoólicas

Lavagem das mãos

1a



1b



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

0



Molhe as mãos com água.

1



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.

2



Friccione as palmas das mãos entre si.

3



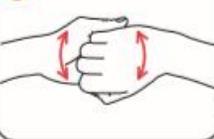
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.

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.



40-60 seg.

8



Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

11



Agora, suas mãos estão seguras.

CORONAVÍRUS

Cuidados básicos



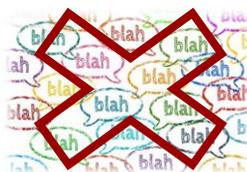
Troque roupas e calçados ao chegar e ao sair



Lave as mãos com água, sabão e aplique álcool gel



Use touca, máscara e luvas



Converse somente o necessário



Não toque na boca, nariz e olhos durante o trabalho

Evite aglomerações



Elaborado pelo Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos/UTFPR

CORONAVÍRUS

Entregadores



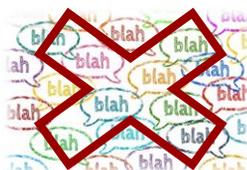
Verifique se a embalagem está lacrada



Lave as mãos com água, sabão e aplique álcool gel



Use máscara e luvas



Converse somente o necessário



Não toque na boca, nariz e olhos durante o trabalho

Evite aglomerações



Elaborado pelo Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos/UTFPR

CORONAVÍRUS

Orientação ao consumidor

Prezado cliente, ao receber o seu produto, tome os seguintes cuidados:

- Verifique se a embalagem não está violada;**
- Preferencialmente, a pessoa que recebeu a encomenda deve ser a mesma que vai desembalar;**
- Ao retornar à casa, limpe o calçado em tapete úmido com sanitizante ou deixe o calçado junto à porta;**
- Antes do consumo, dê preferência por transferir o alimento para um outro recipiente;**
- No caso de bebidas, lave as embalagens com água e sabão, antes de se servir;**
- Lave bem as mãos com água e sabão e aplique álcool gel depois de manusear as embalagens;**
- Descarte no lixo as embalagens dos produtos imediatamente, evitando que elas fiquem jogadas pela casa.**

Elaborado pelo Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos/UTFPR

CORONAVÍRUS **C O V I D - 1 9**

O que você precisa saber e fazer.
Quais são os sintomas:



Febre.



Tosse.



**Dificuldade
para respirar.**

Se tiver algum desses sintomas, evite locais com muita gente e ligue 136 ou procure uma unidade de saúde.

Fonte: <https://www.gov.br/pt-br/noticias/saude-e-vigilancia-sanitaria/2020/03/coronavirus-ministerio-da-saude-lanca-campanha-de-prevencao>