

**NOTA TÉCNICA Nº 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA**

Processo nº 25351.911346/2020-38

Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19.

1. Relatório

O presente documento atualizada a Nota Técnica nº 15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, especificamente em relação às recomendações do Ministério da Saúde sobre o uso de máscara, em razão da publicação da Nota Informativa nº 3/2020 - CGGAP/DESF/SAPS/MS (SEI 0971731), em 2 de abril de 2020.

2. Análise

Conforme notícia divulgada pela Anvisa em seu portal^[1] no dia 21/3/2020, não há nenhuma evidência de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio dos alimentos.

A dinâmica da pandemia do novo Coronavírus mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o comportamento do COVID-19 deve ser semelhante ao de outros tipos de coronavírus da mesma família, portanto, ele pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente. Entretanto, são eliminados pela higienização ou desinfecção das superfícies (tanto pela ação de detergentes, sabões e desinfetantes) e pela lavagem das mãos, além de serem sensíveis às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C). Além disso, o vírus precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar.

Assim, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene, particularmente, a lavagem frequente das mãos.

O uso equipamentos de proteção individual para redução da contaminação de alimentos, como luvas e máscaras, é abordado nas regras de Boas Práticas de Manipulação e de Fabricação. Os principais regulamentos que tratam do assunto são Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a Portaria SVS/MS n. 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos, e a Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Nos regulamentos vigentes, portanto, tanto para serviços de alimentação, como restaurantes e lanchonetes, quanto para indústrias de alimentos, o uso de luvas descartáveis não é uma exigência e não isenta o manipulador da lavagem das mãos. Como a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.

Os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefas de limpeza;
- depois de usar o banheiro;
- depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro;
- ou seja, **REGULARMENTE**.

Quando se usa luvas, um erro comum é não trocá-las na frequência que se deveria, fazendo do seu uso um fator de risco, pois esse equipamento, que deveria proteger, acaba acumulando sujeira, tornando-se um foco de contaminação.

Outro problema é que a luva passa uma falsa sensação de segurança, fazendo com que o operador ou manipulador negligencie algumas condutas de higiene, como a própria lavagem de mãos. As luvas também são frequentemente vistas como uma barreira à contaminação dos alimentos; assim, os manipuladores acabam realizando muitas outras tarefas não relacionadas (por exemplo, manusear dinheiro, esvaziar caixas, limpar balcões) enquanto usam o mesmo par de luvas utilizados para preparar os alimentos.

Assim, alerta-se que a imposição do uso da luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Via de regra, as autoridades sanitárias somente recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, como a manipulação de alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios (como pegadores).

Portanto, a adoção do uso de luvas, não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo-se analisar, inicialmente, se medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar. Deve-se reforçar que a lavagem das mãos é medida efetiva na redução do risco de contaminação dos alimentos por agentes transmissores de doença, incluindo o COVID-19, desde que seja realizada na frequência necessária. A forma correta de lavar as mãos pode ser visualizada em: http://www.anvisa.gov.br/servicosauade/controle/higienizacao_simplesmao.pdf

A avaliação da necessidade de uso de máscaras também deve ser feita caso a caso, não havendo obrigatoriedade em relação ao seu uso. Caso essa iniciativa seja adotada por estabelecimentos da área de alimentos, é fundamental seguir integralmente as orientações sobre a confecção, o uso, a troca e a higienização das máscaras. O Ministério da Saúde recomenda que: "máscaras cirúrgicas e N95/PPF2 sejam priorizadas para os profissionais, considerando que os serviços de saúde são os locais com maior potencial de concentração de vírus, ao mesmo tempo em que a manutenção de suas atividades precisar ser garantida, mediante ações que visem a proteção de profissionais e pacientes."

A partir de 2 de abril, o Ministério da Saúde acolheu as iniciativas voluntárias de uso de máscaras caseiras e passou a sugerir esse uso como meio de contribuir com a redução da disseminação do COVID-19. Segundo o órgão, pesquisas têm apontado que as máscaras caseiras impedem que gotículas

expelidas pelo nariz e bocas se espalhem pelo ambiente. Para tanto, as máscaras devem ser confeccionadas com material adequado, usadas da forma apropriada, trocadas com frequência e, se reutilizadas, devem ser previamente higienizadas.

Para a confecção da máscara, sugere-se seguir as orientações do Ministério da Saúde, detalhadamente descritas na Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS (SEI 0971731). As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do usuário, sem deixar espaços nas laterais.

As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização, por isso, não se recomenda a sua reutilização.

As máscaras confeccionadas em tecidos, de algodão ou mistos, podem ser reutilizadas, para tanto, devem ser higienizadas. A higienização dessas máscaras deve incluir a lavagem com água e sabão e uma etapa de desinfecção em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante do saneante) por 20 minutos. A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente.

Para definir a frequência de troca da máscara deve-se considerar uma série de fatores, incluindo a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida pelo colaborador.

Como o uso de máscara não é um comportamento habitual em nossa população, é fundamental que os colaboradores sejam orientados sobre o seu uso correto, de forma a cobrir integralmente a boca e o nariz. Deve-se ainda alertar aos colaboradores sobre a importância de evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, sobre a necessidade de higienizar as mãos. A forma de remover a máscara também deve ser cuidadosa para evitar tocar o tecido, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz, lembrando de lavar as mãos após o procedimento.

Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir. Outrossim, caso algum colaborador apresente sintomas compatíveis por contaminação por COVID-19, o mesmo deve ser afastado imediatamente de sua atividade, além de serem seguidos os procedimentos recomendados pelo Ministério da Saúde e definidos pela autoridade local de saúde.

3. Conclusão

A conduta ideal em estabelecimentos de alimentos é a correta e frequente lavagem das mãos, não sendo obrigatório o uso de luvas. Caso o estabelecimento adote essa prática deve reforçar a atenção com as medidas de higiene para evitar a contaminação dos alimentos.

A avaliação da necessidade de uso de máscaras também deve ser feita caso a caso, não havendo obrigatoriedade em relação ao seu uso.

Caso o estabelecimento adote o uso de máscaras caseiras entre seus colaboradores, é fundamental seguir plenamente as orientações sobre a confecção, o uso, a troca e a higienização das máscaras.

Se um colaborador do estabelecimento apresentar sintomas compatíveis com o COVID-19, ele deve afastado imediatamente de suas atividades, além de seguir os procedimentos definidos em âmbito local.

[1] http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=5818946&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_



Documento assinado eletronicamente por **Thalita Antony de Souza Lima, Gerente-Geral de Alimentos**, em 06/04/2020, às 18:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



Documento assinado eletronicamente por **Renata Zago Diniz Fonseca, Gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes**, em 06/04/2020, às 21:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



Documento assinado eletronicamente por **Ronaldo Lucio Ponciano Gomes, Gerente-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária**, em 07/04/2020, às 10:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0971726** e o código CRC **45FF4189**.