NOTA TÉCNICA: GVS/SSA/010/2020.

(elaborada em: 24/04/2020)

"COVID-19: critérios sanitários para prevenção em feiras livres"

As feiras são uma das principais formas de acesso a alimentos pelas populações mais vulneráveis, mais empobrecidas da nossa cidade, acesso físico e mais barato, especialmente nossos bairros mais periféricos, pois os grandes supermercados estão nas regiões centrais. Portanto, as feiras garantem a segurança alimentar e nutricional da população, que é imprescindível para a manutenção da garantia da saúde. Dessa forma o acesso ao alimento por meio das feiras é uma forma de garantir o direito humano a alimentação adequada, que é direito constitucional, artigo 6º, e legal, por meio da Lei Federal 11.346/2006.

O decreto Federal nº 10.282/20 conceitua 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). Nesse contexto inclui-se as feiras livres, importante espaço de comercialização de produtos do setor hortifrutigranjeiro, que movimenta a economia do município. Mas para que elas continuem a exercer esse papel importante, os feirantes e os clientes precisam adotar rigorosamente critérios sanitários estabelecidos para conter o avanço do COVID-19.

Sabe-se que 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 intensificar os cuidados com a higiene. Assim, para que a atividade das feiras livres continue a garantir o adequado abastecimento e a oferta de alimentos seguros à população, é importante que os profissionais além de cumprir com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, já estabelecidas nas legislações vigentes, considere os critérios definidos nesta Nota Técnica, que apresenta recomendações para o funcionamento destes serviços em consonância com as diretrizes apresentadas pelo Ministério da Saúde.

ESTRUTURA DAS FEIRAS

- ✓ Deve haver aumento do espaçamento entre as bancas e entre os funcionários e entre os funcionários e clientes de, pelo menos, um metro de distância. Podem ser usadas faixas ou fitas para demarcar os limites;
- ✓ As bancas e barracas devem ser instaladas em locais amplos, preferencialmente ao ar livre. Caso necessário, recomenda-se utilizar os dois lados da rua. Se realizadas em locais cobertos, tomar as medidas necessárias para que se mantenha um bom fluxo de ar;
- ✓ Fica suspensa a degustação de alimentos de qualquer tipo;

- ✓ Fica suspensa a oferta de mesas e cadeiras para o público com o objetivo de facilitar o fluxo de pessoas, diminuir as aglomerações;
- ✓ Recomendar que os feirantes levem apenas a equipe necessária para garantir o funcionamento da barraca;
- ✓ Os produtos devem, preferencialmente, ser separados em quantidades pré-definidas (bacias, quilo, maços, amarrado, sacolas, empacotados etc.) e previamente selecionados pelo feirante para evitar a manipulação pelos clientes.

Cartazes informativos contendo a forma correta de higienização das mãos foram disponibilizados à Secretaria de Desenvolvimento Urbano para que possam ser fixados em pontos estratégicos de cada feira, com o intuito de educar feirantes e população.

COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO:

- ✓ Apenas os feirantes que dispuserem de pias com água corrente, sabonete para lavagem de mãos e papéis para secagem poderão manipular os alimentos prontos para consumo;
- ✓ Os alimentos devem ser entregues embalados ao consumidor, para que ele faça o consumo em domicílio.

COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

- ✓ É proibido os cortes cárneos no local da feira, de acordo com o Decreto municipal 3768/2003. Os feirantes devem expor ao comércio apenas os produtos previamente fracionados e embalados.

HIGIENE PESSOAL PARA O TRABALHADOR

- ✓ Dispor de frasco com álcool 70% para higienização de mãos e uso de máscaras. A quantidade de álcool deve ser suficiente para sua utilização durante todo o funcionamento da feira;
- ✓ Não se recomenda o uso de luvas;
- ✓ A troca e higienização das máscaras devem ser frequentes e realizadas sempre que estiverem úmidas ou sujas.
- ✓ Os feirantes devem higienizar as mãos com frequência e, principalmente, depois de: tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; manusear alimentos; manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário; retornar dos intervalos;
- ✓ Devem-se manter as unhas curtas, sem esmaltes, não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio;
- ✓ Não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. 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. Além disso, é importante evitar contatos físicos desnecessários, como abraços, beijos e apertos de mão;
- ✓ Ao lavar as mãos, deve-se usar bastante água corrente e sabonete líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim (ler as informações na embalagem). As orientações para correta higienização das mãos estarão em cartazes informativos fixados em pontos estratégicos de cada feira e seguem o passo a passo da ilustração abaixo:



✓ Recomenda-se disponibilizar recipientes com álcool 70% para uso dos frequentadores da feira;

✓ Ao retornar às suas casas e propriedades, todos que estiveram envolvidos no processo de comercialização nas feiras devem, antes de qualquer contato com as pessoas que permaneceram na propriedade, separar e ensacolar as roupas até o momento de serem lavadas e fazerem uma higiene completa (lavar mãos e tomar banho).

1) DETERMINAÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

✓ Afastar das atividades os 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;

✓ 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.

LIMPEZA DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E VEÍCULOS DE TRANSPORTE

✓ 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 (ler o rótulo) e devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

✓ Os feirantes devem providenciar a prévia limpeza e higienização dos recipientes de acondicionamento dos produtos (caixas de transporte, bandejas, bacias e outros), barracas, bancas ou balcões, bem como das balanças e

demais materiais e utensílios que vão ser utilizados na feira. Para os veículos de transporte, providenciar a limpeza e higienização dos compartimentos onde vão ser acomodados os produtos, bem como dos locais tocados na condução do veículo, como volante, câmbio, freio de mão, painel, maçanetas de portas;

- ✓ Os veículos devem ser higienizados antes de acondicionar os produtos e no retorno da comercialização;
- ✓ As balanças, bancada, máquinas de cartão de crédito/débito e utensílios devem ser higienizados antes da comercialização dos alimentos e sempre que possível durante o funcionamento da feira;
- ✓ Durante o trajeto até à feira e no retorno, manter as janelas do veículo abertas para o ar circular.

1) PREPARAÇÃO DA SOLUÇÃO PARA LIMPEZA DE SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS:

Solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) a 0,1% Adicionar: 40 mL de água sanitária em 960 mL de água; ou 3 colheres de sopa bem cheias de água sanitária para cada litro de água; ou 01 copinho descartável de café para cada litro de água. Recomenda-se o uso de luvas ao utilizar esta solução. Após preparada a solução ela pode ser utilizada nas superfícies por meio de um borrifador e papel descartável espalhando em toda a superfície.

ORIENTAÇÕES QUE OS VENDEDORES DEVEM REPASSAR AOS CLIENTES

Os feirantes devem se preparar para atuarem como agentes de orientação quanto à aplicação das normas de funcionamento da feira, em especial sobre normas de higiene e controle de aglomeração de clientes em suas barracas e quanto à importância de sair de casa usando máscaras e levando um recipiente com álcool 70% para uso próprio.

- ✓ Informar sobre a suspensão de qualquer tipo de degustação ou consumo de produtos no local;
- ✓ Orientar consumidores que ele higienize frutas, legumes e verduras assim que chegar em casa, antes de acondicioná-los em geladeiras, armários e outros locais. As embalagens podem ser desinfetadas com a aplicação de álcool 70% ou água e sabão;
- ✓ Frutas e verduras devem ser lavadas em água corrente e depois devem ser colocadas de molho em solução de hipoclorito de sódio, que está descrito abaixo, obedecendo as recomendações de preparo e utilização do fabricante conforme instruções presentes nos rótulos ou ficha técnica do produto;
- ✓ Recomendar que seus clientes mantenham distância mínima de 1,5 metro entre si para evitar aglomerações em frente à barraca;
- ✓ Pedir gentilmente ao cliente para ele não manipular os produtos na hora de escolher. Se houver insistência em pegar na mercadoria, recomendar que ele higienize as mãos antes e depois de tocar nos produtos.

1) HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS APÓS A COMPRA:

- ✓ Lavar as mãos com água e sabão por 20 segundos;
- ✓ Lavar as frutas, legumes e verduras em água corrente para tirar a sujeira;
- ✓ Encher recipiente com água (tratada/potável) e misturar uma colher de sopa de água sanitária para cada litro de água. Se utilizar outro produto a base de hipoclorito de sódio, observar as recomendações do fabricante;
- ✓ Colocar as frutas, legumes e verduras dentro do recipiente e deixar por 10 minutos. Ter o cuidado para os alimentos ficarem totalmente imersos na solução;
- ✓ Enxaguar em água corrente e deixar secar naturalmente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. 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**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos/recomendacoes-comercializacao-produtos-alimenticios-feiras-livres-sacoloes-varejistas.pdf

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF. Seção 01, páginas 01-02.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. **Feiras livres: orientações para prevenção do novo coronavírus.** Disponível em: https://seag.es.gov.br/Media/seag/Importacao/CARTILHA_FEIRAS_2020-2.pdf