

Orientações de Higiene e Segurança Alimentar para Prevenir a Pneumonia causada pelo Novo Tipo de Coronavírus

Objectivo:

O Governo da RAEM está a acompanhar de perto o surto de pneumonia causada pelo novo tipo de coronavírus na China Continental. E tendo em vista que há casos confirmados de pessoas infectadas com o novo tipo de coronavírus em Macau, a indústria alimentar local tem o dever de adoptar as seguintes medidas preventivas e de controlo em relação à higiene pessoal, higiene ambiental e higiene alimentar para garantir a segurança alimentar e reduzir os riscos de surtos do novo tipo de coronavírus na comunidade local.

Âmbito de aplicação:

Aplicável a todos os estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentares.

Conteúdo:

1. Higiene pessoal de manuseadores de alimentos

- Trocar a roupa de trabalho com frequência, manter sempre as mãos limpas e lavar sempre as mãos de forma completa e correcta nas seguintes situações: (consultar a GL 002 DSA 2015 – “Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos”)
 - Antes de manusear alimentos;
 - Antes de manusear alimentos cozinhados ou prontos para consumo e depois de manusear alimentos crus;
 - Antes de usar o termómetro para alimentos;
 - Antes e depois de usar luvas;
 - Após tossir ou espirrar;
 - Depois de tocar em partes expostas do corpo, como o cabelo, os olhos, a boca e o nariz;
 - Após a limpeza ou o manuseio de resíduos;
 - Depois de usar a casa de banho;

- Depois de comer e beber;
- Depois de fumar;
- Após contacto com animais;
- Quaisquer outras acções que possam sujar as mãos.
- Ao espirrar ou tossir, cobrir o nariz e a boca com um lenço de papel e lavar as mãos logo a seguir. Se não conseguir pegar no lenço de papel a tempo, tossir ou espirrar para a manga da parte interior do braço para evitar que bactérias das gotículas respiratórias se espalhem pelas áreas de manuseio de alimentos;
- Usar uma máscara correctamente ao manusear e servir alimentos para evitar que a saliva e gotículas respiratórias contaminem alimentos e utensílios alimentares;
- Usar pinças, pauzinhos, colheres e outros aparelhos no manuseio de alimentos para evitar o contacto directo das mãos com os alimentos (em especial os prontos para consumo);
- Em caso de doença ou sintomas de indisposição, como corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre, aconselha-se que pare de manipular os alimentos e informe de imediato o supervisor.

2. Condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos

- Manter o ambiente de trabalho limpo, arrumado, seco e bem ventilado;
- Garantir que o sistema de extracção de ar, o sistema de filtração, o sistema de esgoto e outras instalações operem com eficiência e sejam frequentemente limpos e bem mantidos;
- Cada área de manuseio de alimentos deve ter, pelo menos, um lavatório de mãos, claramente assinalado que é para utilização exclusiva dos manuseadores de alimentos e com instruções bem visíveis sobre a desinfecção e formas correctas de lavar as mãos;
- Ter sempre disponível e em bom estado de funcionamento sabão líquido, toalhetes de papel ou secador de mãos nos dispositivos de lavagem das mãos;

- Os itens descartáveis devem ser embalados e descartados adequadamente e nunca ser reutilizados;
- Itens (incluindo toalhetes e panos de limpeza) e utensílios para uso repetido devem ser cuidadosamente limpos e higienizados antes de serem utilizados; (consultar o GL 005 DSA 2017 – “Orientações Higiénicas para a Limpeza e Sanitização/Desinfecção de Equipamentos de Restauração e Utensílios para Alimentos”)
- Limpar e desinfetar, pelo menos uma vez ao dia, paredes, pisos, maçanetas, equipamentos e instalações frequentemente tocados pelas pessoas;
- Após cada sessão de trabalho (p.ex., antes da folga fora do horário de pico), o local de trabalho deve ser cuidadosamente limpo e desinfetado;
- Assegurar que existem recipientes de lixo em número suficiente, os quais devem ter tampa e ser limpos e desinfetados regularmente;
- Pisos, paredes ou outras instalações contaminadas por secreções ou excrementos devem ser limpos e desinfetados imediatamente. Primeiramente, limpe a superfície contaminada com materiais absorventes fortes e use uma solução de lixívia 1:10 para desinfetar a superfície contaminada e as áreas adjacentes. Deixar a solução de lixívia actuar na superfície durante 30 minutos antes de a lavar com água e deixar secar;
- Garantir que os drenos funcionam sem problemas e sem vazamentos, e que todos os tubos de drenagem estejam equipados com um sifão. Despejar, pelo menos uma vez por semana, meio litro de água limpa em cada ralo para garantir que a água seja retida no sifão a fim de evitar a propagação de patógenos. Para desinfecção, despejar uma colher de sopa de solução de lixívia diluída 1:100 no ralo e despejar água limpa 5 minutos depois.

3. Higiene alimentar

1) Compra

- Comprar géneros alimentícios de fornecedores respeitáveis e

confiáveis em boas condições de higiene;

- Nunca comprar carne, aves e ingredientes alimentares de origem desconhecida.

2) Preparação

- Evitar colocar juntos alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Usar sempre um conjunto de utensílios diferentes (incluindo tábua de corte, talheres e utensílios de mesa) para lidar com alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Aves, carne e ovos de galinha devem ser sempre bem cozinhados.

3) Ao servir os alimentos

- Incentivar os clientes a pedir comida para levar em vez de comerem no local, para reduzir o risco de infecção devido à aglomeração de pessoas;
- Tomar a iniciativa de entregar aos clientes as quantidades adequadas de temperos e talheres necessários, mediante solicitação, em vez de permitir que sejam eles a buscá-los directamente, para evitar possível contaminação por contacto manual;
- Incentivar os clientes a usar as máscaras quando não estiverem a comer.

4) Transporte

- Embalar ou cobrir adequadamente os alimentos para entrega, a fim de evitar a sua contaminação;
- Os equipamentos para entrega de alimentos (p.ex., porta-bagagens e recipientes com isolamento térmico) devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados antes do uso;
- Prestar atenção à temperatura e duração do processo de entrega:
 - Para entrega de alimentos utilizar sempre que possível veículos com dispositivos de controlo de temperatura; caso contrário, manter os alimentos em recipientes com isolamento térmico suficiente para conservar os alimentos;
 - Encurtar o mais possível o tempo de entrega, por exemplo, escolhendo a rota mais curta até ao destino. (Consultar GL

003 DSA 2018 – “Orientações de Higiene para Encomenda de Comida Online e Serviço de Entrega” e GL 012 DSA 2015 – “Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos”)

4. Responsabilidades das entidades de produção e comercialização de géneros alimentares

- Prestar atenção às condições físicas dos funcionários. Por exemplo, instalar equipamentos para monitorização da temperatura corporal em todas as entradas das instalações para detectar pessoas que entrem com febre;
- Suspender o manuseio de alimentos por todos os funcionários com sintomas de corrimento nasal, tosse, diarreia, vômito ou febre, e pedir-lhes que usem uma máscara e procurem atendimento médico imediato;
- Prestar atenção às informações sobre a epidemia divulgadas pelo Governo da RAEM e adoptar todas as medidas preventivas recomendadas.

Fevereiro de 2020