

**NOTA TÉCNICA Nº 15/2020/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

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 de luvas para redução da contaminação de alimentos é regulamentado pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e pela Portaria SVS/MS n. 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos.

Em ambos os regulamentos e, 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 trocar as luvas na frequência que se deveria, fazendo dela um fator de risco. 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; os manipuladores acabam realizando muitas tarefas não relacionadas a alimentos (por exemplo, manusear dinheiro, esvaziar caixas, limpar balcões) enquanto usam o mesmo par de luvas que eles usam para preparar os alimentos.

Assim, alerta-se que a imposição do uso da luva 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, o uso de luvas, além de não ser obrigatório, deve ser feito com bastante cuidado. Além disso, o uso de luvas não substitui a lavagem de mãos.

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/servicos/controle/higienizacao_simplesmao.pdf

O uso de máscaras em estabelecimentos, por sua vez, nem mesmo é citado nos regulamentos e também não é obrigatório. Deve atentar-se ainda às recomendações do Ministério da Saúde de que esse tipo de proteção não deve ser usado por pessoas saudáveis, até para que a máscara não falte quando ela é necessária. Essa recomendação é diferente no caso de serviços de saúde, onde os cuidados seguem protocolos mais rígidos em razão da maior exposição ao risco. A máscara também é importante no ambiente doméstico, quando as pessoas estão em quarentena por suspeita ou confirmação de infecção.

Assim, a prática ideal em estabelecimentos de alimentos é lavar as mãos corretamente e frequentemente, não havendo previsão legal para exigir o uso de luvas e máscaras pelos manipuladores de alimentos.

Caso um operador ou manipulador apresente sintomas compatíveis com o COVID-19, ele deve reportar imediatamente a situação ao supervisor, o qual deve afastá-lo da atividade, além de seguir os procedimentos definidos em âmbito local.

[1] http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_urlTitle=o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_assetEntryId=5818946&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_



Documento assinado eletronicamente por **Angela Karinne Fagundes de Castro, Gerente-Geral de Alimentos Substituto(a)**, em 25/03/2020, às 18:23, 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 **0959420** e o código CRC **3E91E716**.