

 <p>PREFEITURA DO NATAL A NOSSA CIDADE</p>	<p>Secretaria Municipal de Saúde de Natal - SMS Departamento de Vigilância em Saúde - DVS Setor de Vigilância Sanitária - SVS</p>	 <p>VISANATAL</p>
--	--	---

<p>NOTA TÉCNICA SVS/DVS N° 005/2020- Orientações para serviços de Tele-Entrega (delivery): entregadores estabelecimentos e consumidores</p>	<p>08.04.2020</p>
--	--------------------------

Considerando o Plano de Contingência Municipal-Natal para a infecção humana pelo Coronavírus(COVID-19), de março /2020;

Considerando o Decreto 29.512, de 13 de março de 2020, que dispõe sobre medidas temporárias de prevenção ao contágio pelo novo Coronavírus(COVID-19) no âmbito do Poder Executivo Estadual;

Considerando o Decreto 29.541, de 20 de março de 2020, que define medidas restritivas temporais adicionais para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus(COVID-19);

Considerando o Decreto 29583, de 01 de abril de 2020, que consolida as medidas de saúde para o enfrentamento do novo coronavírus(COVID19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte e dá outras providências;

Considerando a absoluta necessidade de adoção de medidas preventivas a fim de minimizar os efeitos da pandemia de Coronavírus-COVID-19, e a preocupação com toda a comunidade que se utiliza dos **Serviços de Delivery**, é que sugerimos as seguintes orientações, protegendo a saúde e a vida da população:

ENTREGADORES

- Assegurar o distanciamento social de 1,5 a 2,0 metros entre as pessoas, evitando aglomerações, especialmente nos pontos de concentração dos entregadores.
- Lavar frequentemente as mãos antes das entregas. Os entregadores devem portar álcool a 70% e utilizar antes de tocar nas embalagens de alimentos para entrega e após o manuseio do dinheiro/maquineta.
- Realizar a proteção da maquineta com papel filme ou contato, de forma a facilitar a desinfecção frequente desse objeto.
- Retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio, pois os adornos pessoais acumulam sujeira e microrganismos, como bactérias e vírus.
- Evitar tossir, espirrar, falar ou manipular dinheiro durante o transporte de alimentos. Se for espirrar ou tossir cubra a boca e o nariz com a parte interna do braço.
- Manter o veículo limpo. Proceder a desinfecção o volante, cambio, painel, maçanetas internas e externas, partes plásticas, chaves, luvas do motociclista com álcool a 70% ou solução clorada a 0,1%. (Tabela 1)
- Lavar as caixas térmicas com detergente neutro antes de cada turno de trabalho, e higienizalas com álcool a 70% ou solução clorada a 0,1%. (Tabela 1)
- Realizar troca diária da roupa de trabalho ou fardamento.
- Nunca apoiar as bags ou baús no chão.

ESTABELECIMENTOS

- Os colaboradores pertencentes ao grupo de risco devem ser afastados do trabalho. Diariamente se certifique que estes estão saudáveis, sem sintomas da síndrome gripal. Qualquer sintoma suspeito deve significar o afastamento desse colaborador conforme orientações do Ministério da Saúde.

- Orientar os colaboradores a comunicar a empresa a existência de caso suspeito de pessoa que conviva no mesmo domicílio.
- Exigir a lavagem de mãos dos colaboradores, banho ao chegar ao trabalho, fardamento trocado diariamente e utilizado apenas na empresa.
- Dispor de sabonete líquido inodoro e antisséptico, papel toalha não reciclado e lixeiras com acionamento de pedal nas instalações sanitárias e nos lavatórios das áreas de produção.
- Dispor ininterruptamente de álcool 70% nas áreas internas.
- Intensificar a desinfecção dos utensílios e equipamentos do serviço de alimentação com álcool 70% ou solução clorada a após a lavagem dos mesmos.
- Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas.
- Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente (60 °C), com isso é importante o uso de caixas térmicas de boa qualidade e a implementação de uma boa logística de entrega (tempo de entrega o mais rápido possível).
- Use o lacre nas embalagens.
- Adequar o local do serviço, quando possível, para que se tenha um local com circulação e renovação de ar e a garantia de distância de 1,5 a 2 metros entre os funcionários.
- Realizar desinfecção produto das frutas e vegetais consumidos crus, com solução clorada de acordo com as recomendações de diluição e tempo do contato do fabricante do produto.
- Proibir a entrada de entregadores na área de produção dos estabelecimentos.
- Permitir o acesso dos entregadores nas dependências do estabelecimento para a higienização das mãos. (banheiros de clientes)

CONSUMIDOR

- Não consumir alimentos dos estabelecimentos que você não conhece e que não seguem as Boas Práticas de Manipulação exigidas pela Vigilância Sanitária.
- Prefira o pagamento via aplicativo ou *online*, para evitar contato com dinheiro e maquinetas de cartão. Após esse procedimento do pagamento lave suas ou use álcool a 70%.
- Manipular a embalagem dos alimentos e bebidas da entrega com a mão higienizada, desinfetar a embalagem com álcool a 70%, abrir a embalagem e transferir a comida para um recipiente limpo.
- Higienizar suas mãos antes de realizar a refeição.
- Observar as condições de entrega e do entregador, relatando problemas ou irregularidades no aplicativo.
- Dispensar as sacolas de entrega antes da abertura das embalagens.
- Não apoiar as sacolas de entrega diretamente em mesas ou pias.
- Lavar com água e sabão as embalagens dos alimentos industrializados ou álcool a 70% ou solução clorada.

Atenção

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde, até a publicação deste material, não apresentaram informações sobre se é seguro ou não a utilização de serviço de delivery em tempos de COVID-19. Atendam as recomendações que forem determinadas pelas autoridades locais, tendo em vista a evolução da pandemia.

ADAPTAÇÃO E FONTE:

MINISTÉRIO DA SAÚDE: [HTTPS://saude.gov.br/](https://saude.gov.br/)

ANR-Associação Nacional de Restaurantes. COVID 19- Dicas para operar com segurança os deliveries. www.anrbrasil.org.br

Orientações para Serviço de Delivery em tempos de COVID-19-Departamento de Nutrição-Programa de Pós Graduação em Nutrição. Março 2020.UFRN
Portaria N° 356, de 11 de março de 2020. Ministério da Saúde

Para Denúncias Sanitárias liguem: 0800-2814031 -32328608

Núcleo de Alimentos: 32328609

Serviço de Plantão: 32328520

[Htps://www.natal.rn.gov.br/sms/](https://www.natal.rn.gov.br/sms/)

Instagram:vigilância sanitária natal