

# Orientações para serviço de *Delivery* de alimentos em tempos de COVID-19



**Realização:**  
Departamento de Nutrição

**Apoio:**  
Programa de Pós-graduação em Nutrição

Março, 2020.

## **Equipe Organizadora:**

Karla Suzanne Florentino da Silva Chaves Damasceno;  
Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra;  
Priscilla Moura Rolim

Docentes Departamento de Nutrição - UFRN

Sara Sayonara da Cruz Nascimento;

Aluna do Programa de Mestrado em Nutrição – PPGNUT-  
UFRN

Juliana Karla Garcia Ribeiro Freire

Nutricionista - Consultora em Controle de Qualidade de Alimentos

Silvia Renata Tavares da Silva  
Stephanie da Silva Souza

Alunas do curso de Graduação em Nutrição - UFRN

# Considerações iniciais

Os alimentos podem servir de veículo de transmissão de vírus para as pessoas, e se o entregador estiver doente, há risco de contaminação indireta por meio do alimento.<sup>1,3</sup>



É importante garantir a saúde e segurança dos colaboradores envolvidos na operação.



Assim, algumas dicas são importantes para se ter um serviço de *delivery* seguro.



# Orientações para o consumidor



Evite consumir alimentos de locais que você não conhece e que não seguem as Boas Práticas de Manipulação exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)<sup>2</sup>.



Mantenha-se informado sobre as condições de preparo dos alimentos nos estabelecimentos, como por exemplo, se existe controle de temperatura e se os entregadores receberam orientações quanto às boas práticas de manipulação<sup>3</sup>.



Alguns aplicativos estão disponibilizando o serviço de entrega sem contato físico. Porém, no caso desta situação não ser possível, mantenha certa distância do entregador, pensando na sua saúde e na dele.



O pagamento deve ser realizado preferencialmente via aplicativo ou *online*, para evitar contato com dinheiro e maquinetas de cartão. Caso utilize maquineta, se certifique da desinfecção frequente com álcool a 70%.



Evite pedir alimentos crus e alimentos malpassados.

# Orientações para o consumidor

Escolha um local para desembalar os produtos que não seja o local em que vai se alimentar.



Com as mãos limpas, pegue a entrega, desinfete a embalagem com álcool a 70%, abra a embalagem e transfira a comida para um recipiente limpo.



Para bebidas siga as mesmas recomendações acima.



Higienize suas mãos antes de realizar a refeição.



# Orientações para o entregador



Lave 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.



Proteja a sua maquineta com papel filme ou contato, de forma a facilitar a desinfecção frequente desse objeto.



Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio, pois os adornos pessoais acumulam sujeira e microrganismos, como bactérias e vírus.



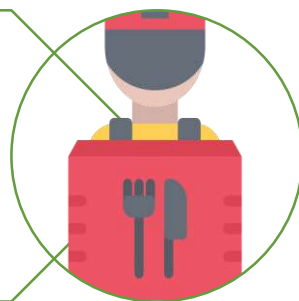
Preste atenção para não tossir, espirrar, falar ou mexer em dinheiro durante o transporte de alimentos.

# Orientações para o entregador

O guidão da moto ou volante do carro devem ser limpos desinfetados frequentemente com álcool a 70%.



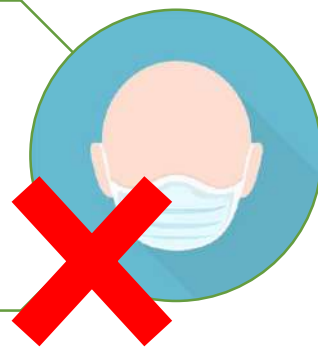
As Caixas térmicas podem ser fontes de contaminação e por isso devem ser lavadas com detergente antes de cada turno de trabalho, e higienizadas com álcool a 70% frequentemente.



Evite o uso de peças não-laváveis, ou proteja com filme plástico para facilitar a desinfecção.

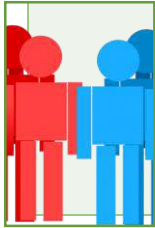


A utilização de máscaras para manipuladores de alimentos (que devem estar saudáveis), não é recomendada, pois quando utilizada indevidamente, pode facilitar a permanência de vírus e bactérias, aumentando a disseminação.





# Orientações para o estabelecimento



Os colaboradores que se declararem pertencentes ao grupo de risco devem ser afastados do trabalho.



Diariamente se certifique que os seus colaboradores estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e principalmente febre. Qualquer sintoma suspeito deve significar o afastamento desse colaborador, até que seja descartado a suspeita.



Os colaboradores devem ser orientados a comunicar a empresa a existência de caso suspeito de pessoa que coabite.



Estimule a lavagem de mãos dos colaboradores, banho ao chegar ao trabalho, fardamento trocado diariamente e utilizado apenas na empresa.

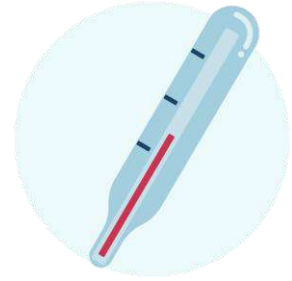


Oriente o seu colaborador para que durante o trajeto ao trabalho evite tocar em corrimões ou barras de apoio e evite levar a mão a boca ou nariz sem antes lavar as mãos ou utilizar álcool a 70%.



# Orientações para o estabelecimento

- O alimento deve ser bem cozido, pois os vírus são sensíveis a temperaturas altas;
- Deve-se garantir que a temperatura interna dos alimentos alcance 70°C durante o cozimento;
- Evitar contaminação cruzada, ou seja, os alimentos crus devem ser separados dos cozidos;
- 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);
- Uma boa dica é etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido;
- Sempre use lacre na embalagem, isto garante que o alimento não sofreu nenhuma alteração;



# Orientações para o estabelecimento

- Os vírus podem atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas de portas, mesas e outras superfícies por meio de gotículas de saliva e secreções corporais de uma pessoa infectada.

Portanto, os utensílios e equipamentos do serviço de alimentação devem ser

higienizados com álcool 70% ou solução clorada antes e após a manipulação, e sempre que necessário<sup>6</sup>.



- Estabeleça intervalos de tempo pré-definidos para a desinfecção de corrimões, maçanetas e/ou outros locais frequentemente tocados com as mãos.

- Adeque o local do serviço, quando possível, para que se tenha um local com circulação e renovação de ar e a garantia de distância de 2 metros entre os funcionários.<sup>6</sup>



# Outras informações

- 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.<sup>3</sup>
- Até o momento não há registros de que se possa contrair coronavírus ao se pedir comida em casa, desde que se tomem os devidos cuidados.<sup>7</sup>

# REFERÊNCIAS...

- <sup>1</sup>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. *Viroses* In: GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. 3. ed., São Paulo:Varela, 2008. p.515-529.
- <sup>2</sup>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução - RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.
- <sup>3</sup>Is It Safe to Order Food Delivery During the Coronavirus Pandemic? Here's What Experts Say. By Claire Gillespie Publicado em March 13, 2020. Health. Disponível em: <https://www.health.com/condition/infectious-diseases/coronavirus/is-it-safe-to-order-food-delivery-coronavirus>
- <sup>4</sup>Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução-RDC nº 216/2004.
- <sup>5</sup>Covid-19: Segurança do alimento para delivery – restaurantes, entregadores e clientes. Por Marya Viana em Comunidade Sebrae. Disponível em: <https://comunidadesebrae.com.br/blog/dicas-de-seguranca-do-alimento-para-delivery-em-meio-ao-covid-19-restaurantes-entregadores-e-clientes>
- <sup>6</sup>Recomendações do CFN. Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19). 3ª ed. Brasília, 2020. 15p.
- <sup>7</sup>Coronavírus: é seguro pedir comida por delivery? Por Saulo Yassuda - Publicado em 22 mar 2020, 17h41. Por Veja São Paulo. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/coronavirus-delivery-seguro/>