

NOVO CORONAVÍRUS | COVID-19

RECOMENDAÇÕES PARA AS ENTIDADES DE REDISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Medidas internas

- Assegure a disponibilidade de:
 - Estruturas para a lavagem das mãos com água e sabão líquido e/ou soluções à base de álcool;
 - Toalhetes de papel (evite o uso de toalhas de tecido);
 - Contentores próprios para a colocação de lixo e restantes resíduos;
- Assegure a limpeza das superfícies e dos objetos de utilização comum, várias vezes ao dia (por exemplo, mesas, bancadas, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários);
- Proceda à renovação de ar das salas e espaços fechados, abrindo as janelas regularmente (no mínimo 6 vezes ao dia);
- Afixe cartazes ou folhetos promovendo as boas práticas e as orientações da Direção-Geral da Saúde.

Recomendações gerais

- Promova a lavagem das mãos à entrada e à saída dos Estabelecimentos, antes e depois das refeições, depois de atividades de grupo e de idas à casa de banho;
- Promova medidas de etiqueta respiratória - ao espirrar ou tossir, não usar as mãos - faça-o para a parte interna do braço (prega do cotovelo), ou para um lenço de papel, colocando-o imediatamente no lixo e lavando as mãos de seguida;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- Evite partilhar comida, ou objetos pessoais;
- Promova a redução da frequência e a moderação na forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e as pessoas que estão a receber os alimentos, evitando o contacto próximo (apertos de mãos, beijos, abraços, etc.) respeitando o distanciamento de pelo menos 1 metro entre as pessoas;
- Os trabalhadores que manifestam sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade em respirar) não devem comparecer na Instituição;
- Caso sejam identificados sintomas (tanto nos trabalhadores como nas pessoas que vão receber os alimentos) como febre, tosse ou dificuldade respiratória, estes devem ligar para SNS24 – 808 24 24 24 e seguir as recomendações que lhes forem indicadas.

NOVO CORONAVÍRUS | COVID-19

RECOMENDAÇÕES PARA AS ENTIDADES DE REDISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Confeção

- Lave muito bem as mãos, durante pelo menos 20 segundos, antes e depois de preparar e confeccionar alimentos;
- Lave as mãos entre a manipulação de alimentos crus e cozinhados;
- Lave muito bem os alimentos irão ser consumidos crus;
- Use tábuas e facas diferentes para carne crua, peixe cru e outros alimentos;
- Faça uma higienização adequada das superfícies (bancadas e mesas) onde se preparam os alimentos;
- Mesmo em áreas de surto, os produtos à base de carne e peixe podem ser consumidos com segurança se os mesmos forem bem cozinhados e adequadamente manuseados durante a sua preparação;
- Não existe, até ao momento, evidência de qualquer tipo de contaminação por COVID-19 através do consumo de alimentos cozinhados ou crus, mas deve ser aplicado o princípio da precaução, reforçando as boas práticas de higiene e de segurança alimentar.

Distribuição

- Faça uma correta higienização do veículo no qual os alimentos irão ser transportados;
- No momento da distribuição a famílias ou a pessoas carenciadas, respeite e faça respeitar a distância de segurança entre todas as pessoas;
- Pouse os produtos num local específico (por exemplo numa mesa ou à porta da casa de alguém ou de alguma instituição) onde posteriormente as pessoas podem aproximar-se e levá-los consigo, evitando assim a aproximação entre os trabalhadores e as pessoas que irão receber os alimentos;
- Garanta o óptimo aprovisionamento de comida, pratos, talheres, guardanapos e todos os objetos necessários, por forma a prevenir a partilha dos mesmos entre as pessoas que irão receber os alimentos.