

OPINIÃO¹

COVID-19: Estratégias de prevenção e suavização para agroindústrias

Profa. Dra. Grasielle Scaramal Madrona²

Em primeiro lugar é importante destacar o quão importante é garantir a segurança dos alimentos processados pelas agroindústrias e também assegurar a própria segurança do trabalhador em tempos de pandemia.

É claro que nenhuma empresa quer ser fechada ou ter suas atividades suspensas no caso de contaminação de vários de seus funcionários, até porque produzir alimentos faz parte de um serviço essencial e neste caso as agroindústrias têm papel fundamental.

Embora sabemos que há vários tipos de vírus que podem ser transmitidos por alimentos, em 18 de março de 2020 o FDA (*Food and Drug Administration*) afirmou que não há evidências de que o COVID-19 seja espalhando através de alimentos e água.

No Brasil, em 06 de abril de 2020 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomenda que todas as empresas da área de alimentos implementem esforços para garantia das exigências de Boas práticas, por meio da NOTA TÉCNICA Nº 18/2020: COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Manipulação de Alimentos. E em 05 de junho de 2020, tem-se a NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/ como documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19.

Assim, alguns questionamentos podem surgir: Como fica o caso de agroindústrias e pequenos produtores da agricultura familiar? Se o vírus não é transmitido por alimentos, por que me preocupar? Quais cuidados preciso ter com alimentos e outros produtos?

Alguns setores já estão mais organizados em relação a medidas de segurança alimentar. O governo do Reino Unido, por exemplo, elaborou um checklist com o objetivo de ajudar as empresas de serviços de alimentação (talvez por terem maior contato com pessoas e conseqüentemente ser mais provável a contaminação) na reabertura de seus negócios pós COVID-19. Em geral, alguns itens são considerados, como: planejamento e preparação para o início das operações, avaliação do local, controle de pragas, lavagem de mãos e condições dos equipamentos, recebimento de produtos e ingredientes e medidas de distanciamento.

¹ Este é um informe de opinião da autora. Seu conteúdo não expressa a opinião da equipe.

² Professora do Departamento de Engenharia de Alimentos e dos Programas de Pós Graduação em Ciência de Alimentos (Mestrado/Doutorado) e Engenharia de Alimentos (Mestrado) da Universidade Estadual de Maringá (UEM).

Nesse mesmo sentido algumas estratégias podem ser adotadas como forma de prevenção e suavização, para garantir a segurança alimentar no processamento nas agroindústrias:

- Saúde do trabalhador - é fundamental que se tenha estratégias para identificar casos positivos, sendo que esses devem ser afastados do ambiente de trabalho o mais rápido possível para evitar transmissão a outros trabalhadores; o funcionário que apresentar sintomas de COVID-19 deve imediatamente informar ao seu superior.

- Reforçar a higiene pessoal – uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus é a lavagem das mãos, assim é importante garantir que todos os envolvidos no processamento estão realizando a lavagem corretamente. Álcool gel, pode ser utilizado como complemento após lavagem das mãos, mas também pode estar disponível na área de produção para uma higienização rápida, caso necessário.

- Higienização de superfícies – é muito importante redobrar os cuidados, seria bom rever os procedimentos e frequência de higienização (tanto de superfícies quanto dos ambientes) e se estão sendo realizados da forma correta. Os produtos (detergentes e desinfetantes) utilizados devem ser adequados e regularizados pela Anvisa. Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

- Avaliar o distanciamento no local de produção – alguns estudos recomendam espaçamento físico de no mínimo 1 metro entre os funcionários, outros 1,5 a 2 metros como recomendação geral para COVID-19. A sugestão é que se avalie caso a caso, como geralmente a área de produção dos agricultores é um ambiente pequeno, fechado e com pouca circulação de ar, bem como exposição prolongada entre colaboradores, ou seja, de risco muito alto, segundo um estudo americano de controle de doenças é bom que se use a distância máxima (2 metros). Estratégias como trabalhar em turnos alternados, ou se possível em locais diferentes são ótimas para evitar aglomeração.

- Uso de máscara e luva – o uso da máscara é obrigatório no estado do Paraná. Recomenda-se a troca da máscara a cada 2-3 horas, no máximo. Entretanto, caso verifique que a máscara está úmida ou suja, deve-se trocar imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior e sempre lavar as mãos após tocar na máscara. O uso de luvas descartáveis não é uma exigência no Brasil, tanto em serviços de alimentação quanto em agroindústrias, pode ser necessário em alguns casos, por exemplo, para evitar o contato com materiais que possam irritar a pele. É importante destacar que o uso de luvas não substitui a lavagem das mãos.

- Sapatos e uniforme – o correto é vir com sua roupa e sapato de casa, tomar banho antes do início da jornada, colocar seu uniforme e sapato já limpo, e ao final do turno tomar um novo banho (o uniforme deve ser lavado para poder ser utilizado novamente), por fim, vestir sua roupa e retornar para casa. Tais

práticas podem reduzir o risco de transmissão do COVID-19. De forma alguma o funcionário deve circular com o uniforme fora das áreas de produção.

- Produtos e matérias-primas recebidos – todas as embalagens devem ser higienizadas com álcool 70 %, frutas e hortaliças, por exemplo, pode-se usar 1 colher de sopa de água sanitária (Qboa®) para 1 litro de água.

Por fim, outros cuidados como não usar adornos, não compartilhar itens pessoais (talheres, copos e outros) são fundamentais, e o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação garante a produção de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores da agroindústria.

Saiba mais:

[ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 18. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Abril, 2020.](#)

[ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 48. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Junho, 2020.](#)

[ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 47. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Junho, 2020.](#)

[FDA. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\).](#)

[Food Standards Agency, Reopening checklist for food businesses during COVID-19.](#)

[WHITE, Wendy. Business Guide to COVID-19: prevention and mitigation strategies for manufacturing. Março, 2020.](#)

Maringá, 09 de Julho de 2020.

Equipe:

Priscila Duarte Malanski
Amanda Ferreira Guimarães
Daniel Teixeira dos Santos Braz

Mariana Augusta de Souza
Mariela Meira Caunetto
Priscilla Tiara Torrezan Chaves

Coordenação

Prof. Dr. José Paulo de Souza (PPA/ UEM)
Profa. Dra. Sandra Mara de Alencar Schiavi (PPA/UEM, PCE/UEM)