



I WORKSHOP **FOODSAFETYBRAZIL**

SÉRIE DE PERGUNTAS E
RESPOSTAS DOS
PALESTRANTES

Maio / 2020



SOBRE ESTE MATERIAL

Organização de conteúdo, diagramação por:
André Pontes e Cíntia Malagutti

Este material foi disponibilizado para fins de conhecimento e acesso a informação, os conteúdos aqui presentes são respostas fornecidas por cada um dos palestrantes e representam momento e contexto referentes á data do evento, maio de 2020, podendo estes dados serem atualizados ao longo do tempo.

No dia 21 de maio de 2020 ocorreu nosso I Workshop do Food Safety Brazil - Online, um evento com o propósito de levar informação sobre a segurança dos alimentos aos nossos leitores e seguidores do blog de uma forma diferente e acompanhando as mudanças atuais. A apresentação do evento foi conduzida por Juliane Dias e José Luiz Bariani, membros aqui do Blog Food Safety Brazil.

O evento ocorreu de forma inovadora em sua primeira versão remota e contou com a participação de 07 convidados que palestraram sobre:

- Vivaldo, MyOzone: Uso de ozônio na indústria de alimentos
- Luis Costa, Merck: Monitoramento de ar em plantas de alimentos
- Carla Gomes, Christeyns : Soluções de higienização em tempos de Coronavírus
- Caroline Lagos, Bureau Veritas: Boas Práticas na retomada das atividades econômicas em serviço de alimentação
- José Roberto, BRF: A importância do comitê de crises e a participação da qualidade
- Laura Teixeira, SUBWAY: estudo de caso sobre segurança dos alimentos e continuidade do negócio e COVID-19 em serviço de alimentação
- Hugo Caruso, DIPOV: Fiscalização de produtos vegetais

Ao final de cada apresentação, os palestrantes reservaram um tempinho para responder algumas dúvidas ao vivo dos inscritos que estavam presentes no evento, os demais questionamentos que surgiram durante o evento foram organizados neste material em colaboração com as respostas fornecidas pelos palestrantes.

Este material conta com mais de 50 perguntas e respostas.

Sumário

Vivaldo Filho – MyOzone.....	8
Pergunta 1: Como funciona o túnel de desinfecção por O ₃ ? Ele é nocivo ao homem na aplicação direta (tipo "banho"/aspersão)?	8
Pergunta 2: Poderia comentar sobre as citações nas notas técnicas da Anvisa, NT 34 e NT38: (... os produtos químicos supostamente utilizados nessas estruturas já foram aprovados pela Anvisa e são eficazes para desinfecção exclusiva de superfícies, com exceção do ozônio.)	8
Pergunta 3: E em relação a temperatura da água, esta pode reduzir a eficiência do ozônio? Pois, a legislação fala em 15°C.....	9
Pergunta 4: O ozônio elimina esporos de bactérias também?	9
Pergunta 5: Quais são as perspectivas para a utilização do ozônio em um mundo pós pandemia ? .	10
Pergunta 6: Tampas metálicas para bebidas em geral, se eu injetar O ₃ elas oxidam?.....	11
Pergunta 7: Em relação a uso em produtos in natura (exemplo, castanha de caju), existe estudo de eficiência? há alteração do produto?	11
Pergunta 8: Gostaria de saber o quanto encarece o processo	11
Pergunta 9: O que acontece com o ozônio depois que é liberado no ambiente?	12
Pergunta 10: Esses aparelhos de O ₃ para uso doméstico são eficientes e tem o mesmo efeito para descontaminação em ambientes domésticos?.....	12
Pergunta 11: Existem vestimentas adequadas? Comente sobre o contato da névoa.	13
Pergunta 12: Já tive contato com ar de ozônio, o mesmo provoca bastante tosse?.....	13
Pergunta 13: Algum estudo da eficácia do ozônio sobre esporos de bactérias?.....	13
Pergunta 14: Está aprovado pela ANVISA e demais órgãos.....	14
Pergunta 15: Você poderia explicar mais sobre a remoção de agrotóxicos?.....	14
Pergunta 16: Qual sua opinião sobre o uso do quaternário de amônio para desinfecção ambiental? 15	15
Pergunta 17: Qual portaria regulamenta o uso do ozônio para indústrias de alimentos?	15
Pergunta 18: Em ambientes de manipulação de alimentos, pode-se operar um gerador de ozônio ao longo expediente? Neste caso, o gerador de ozônio seria mesmo eficaz para alimentos e superfícies?	15
Pergunta 19: Essa desinfecção pode ser feita dentro de transporte público e carros?.....	15
Pergunta 20: E sobre a utilização em Água Mineral?	16
Pergunta 21: Ainda me preocupa a questão de sanitização de pessoas. Pois não há saneantes para esta finalidade na ANVISA. Sabem se alguma empresa está entrando com essa solicitação na ANVISA? Tal como essa que apresentou sobre o Ozônio?	16
Pergunta 22: Como realizar o monitoramento de residual do gás Ozônio no ambiente, após a aplicação? É possível? Garantindo a segurança do ambiente para os trabalhadores.....	16
Luís Costa - Merck:	16
Pergunta 1: Para ambientes climatizados existe legislação que indica parâmetros de monitoramento. Para ambientes que não são climatizados que parâmetros podem ser utilizados?	16

Pergunta 2: Qual é a melhor forma de coletar amostra de ar comprimido?	16
Pergunta 3: Em relação ao monitoramento de ar, não temos uma legislação brasileira específica para ambientes, (somente para os refrigerados, como o ar condicionado), quais são as bactérias que devemos realizar análise?	17
Pergunta 4: Para monitoramento de ar comprimido qual a melhor sistemática? Quais microrganismos indicadores deverão ser analisados? Como fazer a análise de ar comprimido? Existe referência reconhecida para análise?	17
Pergunta 5: Quais são as melhores fontes de referência para definirmos as especificações de valores aceitos de microrganismos?.....	17
Pergunta 6: Qual a recomendação para periodicidade de análises?	17
Pergunta 7: Para COVID-19, existem kits ou recomenda-se PCR para superfícies de contato?	17
Hugo Caruso – DIPOV:	18
Pergunta 1: Se os fiscais estão apenas indo as instalações mediante denúncias ou fechamentos dos autos de infrações, como o MAPA acredita no auto-controle, que as indústrias alimentícias continuam realizando, sem a supervisão desses profissionais pelo governo?	18
Pergunta 2: Por gentileza poderia nos falar sobre a correlação entre os agrotóxicos que são proibidos pela União Europeia e liberados pela Brasil? Por favor, mostre o cenário considerando o amendoim.	18
Pergunta 3: Como vocês estão verificando a atuação das VISAs no cumprimento dessa norma (Instrução Normativa Conjunta MAPA e ANVISA 02/2018)?	18
Pergunta 4: As informações sobre algumas culturas são mais escassas. Tem outro portal além do Agrofit para consulta dos limites de agrotóxicos?	18
Carla Gomes - Christeyns.....	19
Pergunta 1: Se um produto faz alegações de desinfetante (por exemplo, mata vírus), elas devem ser validadas pela Agência de Proteção Ambiental dos EUA (EPA) de acordo com a Lei Federal de Inseticidas, Fungicidas e Rodenticidas (FIFRA) e no Brasil como funciona isso?.....	19
Pergunta 2: Você comentou dos compostos fenólicos e o ortofenifenol, estes são eficazes para o combate ao corona vírus?	19
Pergunta 3: Nas fichas técnicas dos desinfetantes, no geral, nunca vi algo alegando que 'mata' vírus, então no caso, se ele mata bactérias mais resistentes, necessariamente ele mataria os vírus encapsulados? Existe algum estudo informando qual o mais eficiente? Poderia passar os artigos de referência?	19
Pergunta 4: Qual o melhor produto para desinfecção de solas de sapatos (no caso de pedilúvio)?....	19
Pergunta 5: Há alguma recomendação para o uso de máscaras plásticas, tipo viseira para não prejudicar a segurança de alimentos?	19
Pergunta 6: A Christeyns fornece os tapetes para desinfecção das solas de sapatos?.....	20
Pergunta 7: Poderia falar um pouco mais sobre a desinfecção de solas de sapato. Quais os produtos recomendados?	20
Pergunta 8: Qual seria a função da análise de covid-19 em superfícies?	20
Pergunta 9: Seria necessário colocar a análise de covid-19 no plano de monitoramento ambiental?20	

Pergunta 10: Qual seria a função da análise de covid-19 em superfícies?	20
Pergunta 11: Qual seria o teste de análise de superfície para o Sars-CoV-2?	20
Pergunta 12: Algumas empresas estão realizando serviços de atomização em ambientes com quaternário de amônio prometendo uma ação residual do produto com tempo de ação de 72h e outras falam de até um mês de ação. Há alguma comprovação do tempo de ação do produto no ambiente contra os microrganismos?	20
Pergunta 13: Há algum kit rápido comercial já disponível para análise do vírus da Sars Covid em superfícies de contato?	21
Pergunta 14: Quais são as soluções rápidas indicadas para validação de limpeza na indústria de alimentos?.....	21
Pergunta 15: Tudo que leio ainda vejo um ponto de interrogação na questão vírus e alimentos. Não se sabe ainda quantas partículas virais na saliva teria poder de infectar um indivíduo (tendo viabilidade após passar o trato digestivo) alguém afirmaria com precisão que o alimento de fato não seria um Veículo?.....	21
Pergunta 16: Também temos a questão da viabilidade do vírus nas fezes, como publicado no JAMA, nesse ponto voltamos para a cultura de segurança do manipulador. Isso não seria um problema? ..	21
Pergunta 17: Como está sendo abordado o uso de máscaras nas indústrias de alimentos?.....	21
José Roberto Gonçalves – BRF.....	21
Pergunta 1: Na crise pandêmica constataram o aumento de food fraud como laudos falsos, o HACCP continua focado na segurança do produto, o vírus não se propaga pelo alimento. O senhor concorda em fazer de forma separada o risco para o gerenciamento da crise do covid-19 (uso de matérias-primas ruim, falta de colaboradores com mão de obra desqualificada)?.....	21
Pergunta 2: Sobre food fraud e análise de perigos do HACCP, houve mudanças nos planos dos sites?.....	22
Caroline Lagos – Bureau Veritas	22
Pergunta 1: Os órgãos reguladores no Brasil já publicaram alguma coisa sobre a reabertura de serviços de alimentação?	22
Pergunta 2: Sobre as auditorias de protocolos GFSI, como ficam as auditorias internas desses protocolos, a BV e demais certificadoras estão aceitando as auditorias internas de maneira remota?	22
Pergunta 3: Quais são as orientações essenciais para serviços de alimentação do tipo buffet?	22
Pergunta 4: Como está sendo o uso de máscaras em indústrias e serviços de alimentação?	22
Pergunta 5: Quanto a segurança dos alimentos, há alguma recomendação para o uso de máscaras plásticas (tipo viseira)?.....	23
Pergunta 6: Tenho visto em protocolos o distanciamento de 1.5 metros. O distanciamento de 2 metros está descrito em algum local?.....	23
Pergunta 7: Você acha que o número de certificações em alimentos vai aumentar após a pandemia?	23
Laura Teixeira - SUBWAY.....	24

Pergunta 1: Já existe alguma orientação brasileira oficial para reabertura de serviços de alimentação/shoppings?..... 24

Pergunta 2: Os atendentes precisam substituir suas luvas sempre que forem servir outra mesa?..... 24

Pergunta 3: Como está sendo feito o gerenciamento de riscos da Covid-19 para as pessoas com mais de 60 anos?..... 24

Pergunta 4: Como certificar-se da correta higienização dos entregadores? 24

Vivaldo Filho – MyOzone

Pergunta 1: Como funciona o túnel de desinfecção por O3? Ele é nocivo ao homem na aplicação direta (tipo "banho"/aspersão)?

Obrigado pela pergunta. As pessoas sempre confundem esta questão entre gás ozônio e água ozonizada.

O gás ozônio, apesar de ser um excelente e poderoso sanitizante não pode ser aplicado em doses altas com a presença de pessoas, pois provoca problemas respiratórios. A aplicação deve ser feita sempre em lugares herméticos garantindo a segurança das pessoas.

Quando falamos em túnel de descontaminação, o que está aplicado nas pessoas para descontaminação não é o "gás ozônio" e sim a "água ozonizada". Ao contrário do que todo mundo pensa a água ozonizada não contém ozônio. Trata-se de uma solução aquosa formada pela aplicação do ozônio na água, tornando a água em duas hidroxilas: HO₂ e OH.

São estas hidroxilas que possuem poder sanitizante, quando possuem concentração mínima normatizada pela ANVISA através da Portaria de consolidação nº 05 de 2017.

O artigo 32 da Portaria de Consolidação nº05 de 2017, menciona que:

§ 2º No caso de desinfecção com o uso de ozônio, deve ser observado o produto, concentração e tempo de contato (CT) de 0,16mg.min/L para temperatura média de água igual a 15°C . § 3º Para valores de temperatura média da água diferentes de 15° C, deve-se proceder aos seguintes cálculos:

I - para valores de temperatura média abaixo de 15°C: duplicar o valor de CT a cada decréscimo de 10°C.

II - para valores de temperatura média acima de 15°C: dividir por dois o valor de CT a cada acréscimo de 10°C.

Uma solução com CT de 0,16 pode ser considerada desinfetante, quando se tem uma concentração de 0,16mg/L (0,16ppm) por um período de exposição de 1minuto. Já períodos de exposição de metade do tempo de 30 segundos (0,5 minutos) teria que ser exposta em doses de (0,32ppm), e assim por diante.

Pergunta 2: Poderia comentar sobre as citações nas notas técnicas da Anvisa, NT 34 e NT38: (... os produtos químicos supostamente utilizados nessas estruturas já foram aprovados pela Anvisa e são eficazes para desinfecção exclusiva de superfícies, com exceção do ozônio.)

NOTA TÉCNICA Nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA

NOTA TÉCNICA Nº 38/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA

Muitos produtos químicos são regulados pela ANVISA para aplicação em superfícies e não em pessoas, com exceção da água ozonizada, pois a água ozonizada já é regulamentada pela Portaria de Consolidação nº 05 da ANVISA de 2017. Essa mesma portaria é o padrão de referência para o uso da água em bebedouros, torneiras para lavar as mãos e chuveiros. A Portaria regulamenta a qualidade da água para consumo humano e seu padrão de

potabilidade. Assim a ANVISA já determina que a água ozonizada pode ser usada e consumida de forma benéfica à saúde humana.

O que muitas pessoas confundiram na nota técnica é que o gás ozônio pode (e realmente é) perigoso quando em contato com vias respiratórias. Mas a água ozonizada não possui cheiro, pode ser ingerida e ter contato com pele e olhos.

A falta de experiência e desconhecimento de muitas empresas que se aventuraram em produzir túneis de desinfecção e não possuem conhecimento de instalações e sistemas de segurança neste tipo de instalação, injetando o gás ozônio diretamente na linha que abastece a bomba de pulverização, levando o gás junto com a água ozonizada para os bicos e injetando dentro da câmara.

A instalação correta deveria utilizar um reservatório com tampa e uma bomba para fazer a incorporação dentro do tanque (com tampa). Onde o gás não incorporado fique preso dentro do tanque e não seja injetado dentro do túnel com a ajuda de uma segunda bomba. Houve casos que pessoas que passaram mal e procuraram a Anvisa, assim como pessoas que tiveram problemas de saúde com a aplicação de forma indiscriminada de produtos químicos sobre pele provocando alergias e queimação nos olhos.

A água ozonizada quando produzida de forma correta, é segura para as pessoas e eficiente quando falamos em desinfecção.

Pergunta 3: E em relação a temperatura da água, esta pode reduzir a eficiência do ozônio? Pois, a legislação fala em 15°C.

Sim a temperatura da água influencia no tempo de vida das hidroxilas produzidas pelo ozônio na água.

O artigo 32 da Portaria de Consolidação nº05 de 2017, menciona que:

§ 3º Para valores de temperatura média da água diferentes de 15° C, deve-se proceder aos seguintes cálculos:

I - para valores de temperatura média abaixo de 15°C: duplicar o valor de CT a cada decréscimo de 10°C.

II - para valores de temperatura média acima de 15°C: dividir por dois o valor de CT a cada acréscimo de 10°C.

Pergunta 4: O ozônio elimina esporos de bactérias também?

Sim, Existem milhares estudos científicos disponíveis no Google Acadêmico que comprovaram a eficiência do ozônio para diversos tipos de bactérias, inclusive seus esporos. Alguns esporos necessitam de maior dose de ozônio para sua inativação em ambientes herméticos livre de pessoas.

Pergunta 5: Quais são as perspectivas para a utilização do ozônio em um mundo pós pandemia ?

Para responder esta pergunta, gostaria de citar um artigo escrito pelo Dr. Zhou Muzhi em 26 de Fevereiro de 2020 no portal China.Org.CN. O professor da Universidade Keizai de Tóquio e presidente do Instituto de Pesquisa Urbana Cloud River explica de forma ampla a atuação do ozônio no combate a pandemias anteriores como o H1N1.

Por mais de 100 anos, o ozônio, considerado um matador de vírus na natureza, tem sido amplamente utilizado por pessoas para desinfecção, esterilização, desodorização, desintoxicação, armazenamento e branqueamento, graças à sua forte oxidabilidade, além disso instrui como o gás pode ser usado na esterilização de ambientes. Sua principal vantagem é a área de cobertura que o gás tem na desinfecção de espaços onde líquidos ou panos não alcançam.

O gás ozônio, embora altamente eficaz para a esterilização e desinfecção de superfícies, causará desconforto ou irritará as membranas mucosas quando atingir um certo nível de concentração. Portanto, é usado principalmente em ambientes livre de pessoas. Se o ozônio puder ser usado em um ambiente humano para eliminar coronavírus e garantir um o ar limpo, será uma bênção usá-lo em hospitais, indústrias, escolas, supermercados, espaços públicos, transportes públicos, cinemas, escritórios, clínicas e residências. Para o gás ozônio poder entrar fortemente na vida das pessoas depende da capacidade da indústria de controlar seus níveis de concentração. O gás volátil é fácil de produzir, mas difícil de ser controlado em um determinado nível, devido ao elevado custo dos sensores de ozônio. O desenvolvimento de novas tecnologias para medir o ozônio gasoso tem sido fundamental para o crescimento da tecnologia. Sem o teste em tempo real com sensores, será impossível controlar sua concentração e inviável a aplicação de doses maiores em ambientes com pessoas.

Já a água ozonizada é muito mais viável, pois além de ser regulamentada é extremamente segura para as pessoas e eficiente para higienização. Imaginem um equipamento de microbolha e um gerador de ozônio instalado em uma Escola de ensino fundamental onde as crianças poderão antes de entrar se higienizar sem uso de produtos químicos, beber água e se beneficiar dos benefícios da água ozonizada e a escola poder lavar e desinfetar o ambiente sem uso de produtos químicos. Existe uma forte resistência, principalmente de fabricantes de produtos químicos que não tem interesse comercial no crescimento do ozônio.

O Coronavírus serviu para a pessoas começassem a olhar, acreditar e querer que o ozônio possa fazer parte de suas vidas, pois existem equipamentos baratos de fácil acesso desde aplicações simples como lavagem de verduras, uso em chuveiros, e torneiras até aplicações em tratamento de água, efluentes e descontaminação de alimentos.

Em meio à epidemia, sugere-se que possamos razoavelmente elevar os padrões dos níveis de ozônio em ambientes fechados de 0,08ppm e tentar usar o ozônio para desinfecção e esterilização no ambiente humano.

A relação entre ozônio e microrganismo demonstra o equilíbrio requintado dos corpos vivos na Terra. Por um lado, sem a proteção da camada de ozônio, bactérias e vírus não sobrevivem na Terra e, por outro lado, o ozônio com forte oxidabilidade matará bactérias e vírus. O conhecimento das pessoas sobre o ozônio ainda está longe de ser suficiente. Devemos abandonar o preconceito do ozônio, a vigilância excessiva do ozônio, tentar resolver

o enigma do ozônio e explorar completamente as características do ozônio para uso humano. Devemos garantir a ajuda do ozônio no momento da nova epidemia de coronavírus.

Pergunta 6: Tampas metálicas para bebidas em geral, se eu injetar O₃ elas oxidam?

Tudo depende da dose e tempo de exposição. Eu particularmente sugeriria a aplicação de névoa ozonizada para esterilização de embalagens antes do envase. Esta tecnologia têm sido uma excelente solução para as empresas de alimentos tanto na higienização de equipamentos, alimentos e embalagens mesmo com a presença de pessoas, pois a névoa é segura, o equipamento com custo acessível e a instalação muito simples. A myOZONE é a única indústria de equipamentos de ozônio que detém esta tecnologia no Brasil e é especializada neste tipo de aplicação para indústria de alimentos.

Pergunta 7: Em relação a uso em produtos in natura (exemplo, castanha de caju), existe estudo de eficiência? há alteração do produto?

Sim, existem estudos científicos que comprovaram a melhoria de qualidade de aplicação de gás ozônio em produtos como castanhas de caju, castanhas do brasil e amendoim. Doses elevadas podem sim causar alguma alteração sensorial no produto devido a oxidação do óleo. Mas, existem já no Brasil, estudos científicos disponíveis realizados pela Universidade Federal de Viçosa e a Universidade de Brasília que orientam as doses e tempos de aplicações de ozônio em castanhas de caju, castanhas do brasil e amendoim sem interferir nas características sensoriais do produto. Alguns destes estudos além de ter excelentes resultados em redução de microrganismos e também detoxificação de micotoxinas. Alguns deles podem ser consultados no site da myOZONE (www.myozone.com.br) na seção de Artigos Científicos.

Pergunta 8: Gostaria de saber o quanto encarece o processo

Geralmente as soluções de aplicação de ozônio é muito mais econômica que os processos convencionais. Quando falamos em esterilização de alimentos: a irradiação com Cobalto 60 possui custo médio de R\$0,50 à R\$1,0/kilo. Se a empresa possuir o equipamento em sua instalação o custo do oxigênio e energia elétrica é de R\$1,50/ tonelada tratada. Nenhum processo de esterilização de alimentos é mais barato do que o ozônio. Possuímos clientes que investiram de R\$50.000,00 e outros R\$100.000,00 para ter a sua própria câmara de esterilização.

Quando falamos em tratamento de água a conta fica muito mais interessante. Temos um cliente frigorífico que depois de investir R\$150.000,00 no gerador de ozônio, gerador de microbolha, reservatório de água de 10m³ e adaptações na parte hidráulica passou gastar diariamente apenas R\$25,00/dia de oxigênio para ter 17m³/hora de água hiperzonizada na fábrica inteira. Reduziu 90% o seu consumo de cloro, melhorou sua higienização da fábrica, reduziu a carga orgânica no seu produto final como, por exemplo, a redução de 99% de mesófilos no produto final aumentando o tempo de prateleira de seu produto, além de ter uma indústria sem cheiro de peixe. Isto também repercutiu na economia de produtos utilizados no tratamento de efluentes, pois a própria água ozonizada passou a chegar muito mais limpa na sua estação de tratamento, pois o tratamento inicia-se no momento da lavagem e utilização da água no processo.

Qual o valor do túnel desinfecção humano?

Preço promocional de lançamento em Maio:

Túnel pequeno: R\$22.900,00

Túnel grande: R\$24.900,00

***observação: teremos reajuste para túneis adquiridos a partir de 1° de Junho

Medidas externas:

Maior - 2,5x2,5x2,6m

Menor - 1,5x1,8x2,6m

C x L x A

Medidas internas:

Maior - 2,5x1,5x2,10m

Menor - 1,5x0,8x2,10m

C x L x A



Pergunta 9: O que acontece com o ozônio depois que é liberado no ambiente?

Todo átomo é formado por prótons (que possuem carga positiva) e nêutrons em seu núcleo e uma carga de elétrons (que possuem carga negativa) que orbita o núcleo do átomo. Geralmente o ozônio é formado pela excitação por meio de uma descarga elétrica do oxigênio, que separa a molécula em dois átomos de oxigênio. Este "rompimento molecular" provoca a fuga de elétrons tornando o átomo positivo (com elétrons a menos).

Como o oxigênio é um gás com grande peso molecular, e seu núcleo é forte (só perde para o flúor) quando o ozônio é formado sua molécula possui um dos 3 átomos com quantidade de elétrons. Como os outros dois átomos possuem núcleo forte. Ele vai procurar "roubar elétrons" de quem é mais fraco: Carbono, metais, etc. oxidando-os. E no caso de microrganismos destruindo sua parede celular levando a sua morte.

Pergunta 10: Esses aparelhos de O₃ para uso doméstico são eficientes e tem o mesmo efeito para descontaminação em ambientes domésticos?

Para o que eles se propõem, funcionam muito bem e são uma excelente opção para se ter em casa.

Existem para residências 03 tipos de geradores de ozônio disponíveis para o mercado doméstico:

a) Geradores para cozinhas que acompanham bomba de ar e pedra porosa que pode ser usada em algumas aplicações como:

- remoção de agrotóxicos de frutas, legumes e verduras;
- fazer água ozonizada para uma pessoa beber;

- aplicar para remoção de cheiros de refrigeradores;
 - remoção de cheiros em armários e roupas que ficaram longo tempo guardadas.
- b) Geradores de ozônio para ambientes que pode ser usado para:
- desinfecção de ambientes: quartos, salas, cozinhas;
 - remoção de odores e sanitização de veículos;
 - controle de microrganismos em ambientes, etc.
- c) Geradores de ozônio para tratamento de água que pode ser usado para:
- tratamento de água de piscinas;
 - tratamento de caixas d'água residenciais;
 - tratamento de água em spas e banheiras.

Alguns desses equipamentos estão disponíveis para venda na internet e lojas de departamento ou podem ser adquiridas diretamente com seus fabricantes e seus distribuidores.

Mas quando falamos em descontaminação de coronavírus por meio destes equipamentos não se deixem ser enganados. Estudos já demonstraram que a dose letal para o Coronavírus na forma gasosa é de 40ppm; Pessoas podem respirar até 0,08ppm. Um equipamento de ambiente consegue atingir em um cômodo fechado de 30m³ a concentração máxima de 5ppm em 30 minutos de aplicação. Precisa ser instalado 4 equipamentos ligados juntos para poder desinfetar o ambiente. E o custo destes 4 equipamentos é o mesmo de um gerador industrial de maior capacidade que conseguiria atingir a concentração em apenas 2 minutos.

Pergunta 11: Existem vestimentas adequadas? Comente sobre o contato da névoa.

A tecnologia de névoa ozonizada escolhida pela myOZONE é a mais eficiente e segura para as pessoas. As 66bilhões de gotículas sanitizantes liberadas por segundo pelo equipamento possuem tamanho de 5-10micras, tamanho suficiente para penetrar em pelos, cabelos e fibras das roupas, além de ter contato com toda área de superfície do corpo, sendo a opção mais segura e eficiente para a desinfecção de pessoas.

Pergunta 12: Já tive contato com ar de ozônio, o mesmo provoca bastante tosse?

Sim certamente era uma instalação errada.

Pergunta 13: Algum estudo da eficácia do ozônio sobre esporos de bactérias?

Sim, existem diversos estudos de eficácia em esporos de bactérias, Mas para alguns esporos de bactérias necessitam doses mais altas de ozônio. Uma boa fonte de pesquisa é o Google acadêmico, no Brasil existem mais de 14.800 artigos científicos com aplicação em alimentos e no mundo mais de 677.000 artigos científicos.

Pergunta 14: Está aprovado pela ANVISA e demais órgãos.

Sim, a névoa ozonizada é nada mais que uma água ozonizada disponível em gotículas de água de tamanho de 5-10micras e está regulamentada pela ANVISA através da Portaria Consolidada n° 5. A aplicação de névoa tem autorização? Seria para uso em hotéis. A tecnologia de “névoa ozonizada” consiste em uma técnica antiga e usada para tratamento médico e estético em diversos países, inclusive no Brasil através da conhecida ozonioterapia. A névoa ozonizada gera um efeito térmico, fazendo com que haja aumento do fluxo sanguíneo por consequente vasodilatação causada pelo calor. Sendo assim, há uma melhora no aporte de oxigênio e nutrientes no tecido da pele e há melhora no trofismo. Pode ser utilizado também para acelerar o processo de cicatrização de feridas. O ozônio tem propriedades antioxidantes que influenciam em eventos bioquímicos no metabolismo celular, gerando reparação tecidual.

Pode ser facilmente aplicada em hotéis com o uso de equipamentos de névoa ozonizada que a myOZONE produz.

Pergunta 15: Você poderia explicar mais sobre a remoção de agrotóxicos?

O ozônio consegue remover agrotóxicos dos alimentos ou nas superfícies de contato utilizados na produção de alimentos sem alterar as características sensoriais do produto tratado.

O uso indiscriminado de agrotóxicos e a não observância dos períodos de carência faz com que alguns ingredientes ativos sejam detectados em concentrações acima do limite máximo de resíduo (LMR) em diversos alimentos.

Esses fatos, que também são do conhecimento do público não científico, tem gerado preocupação aos consumidores, que por sua vez criam “receitas” milagrosas com o objetivo de diminuir ou eliminar a contaminação dos alimentos. Mesmo no meio científico estudos realizados com as receitas populares mostram dados contraditórios e difíceis de serem avaliados com segurança. Recomendações como lavar as frutas e hortaliças com água corrente ou por imersão em água e/ou soluções aquosas contendo diferentes substâncias são encontradas na literatura. Dessas recomendações pode-se afirmar que alguns tratamentos a que os alimentos são submetidos diminuem os níveis de contaminação.

Tratamentos como descascamento, cozimento, secagem, moagem, fermentação, lavagem, etc., podem diminuir a contaminação, mas é necessário um estudo mais cuidadoso dos processos para estabelecer a eficiência dos mesmos.

Uma de suas principais vantagens do uso do ozônio para a indústria alimentícia sobre os desinfetantes comumente empregados é a eliminação de agrotóxicos no alimento ou nas superfícies de contato utilizados na produção de alimentos sem a necessidade de enxágue.

Os tratamentos utilizando ozônio vêm sendo estudados como alternativa para descontaminação de alimentos, nos últimos anos, por apresentar uma série de vantagens como, por exemplo, o alto potencial de oxidação do ozônio mesmo em baixas concentrações.

A grande vantagem do ozônio é que ao reagir ou degradar agrotóxicos sem deixar resíduos no alimento. O efeito da aplicação de ozônio para descontaminação de alimentos deve ser avaliado pela presença de resíduos de agrotóxicos, de seus produtos de degradação e pela manutenção das características físico-químicas dos alimentos. Nesse sentido, técnicas de

extração e análise de resíduos devem ser adaptadas e/ou desenvolvidas e a qualidade do alimento monitorada durante o período de armazenamento.

As formas de uso do ozônio são normalmente a fumigação do gás nos alimentos ou a imersão dos alimentos em água saturada com o gás. Além de ser efetivo na remoção de contaminantes é desejável que o alimento mantenha suas propriedades físico-químicas originais após o tratamento com ozônio.

Outras fontes sobre o tema:

<https://myozone.com.br/ozonio-na-degradacao-de-residuos-agrotoxicos-e-conservacao-de-cenouras/>

<https://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/225/texto%20completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Pergunta 16: Qual sua opinião sobre o uso do quaternário de amônio para desinfecção ambiental?

Não tenho conhecimento suficiente para opinar sobre esta questão. Sabemos que este sanitizante é excelente para descontaminação de paredes, móveis, etc. Desconheço algum estudo sobre a sua eficácia na aplicação sobre as pessoas, animais e vegetações.

Pergunta 17: Qual portaria regulamenta o uso do ozônio para indústrias de alimentos?

A água ozonizada é regulamentada pela Portaria Consolidada nº 5 de 2017 que trata da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

O gás ozônio é considerado pela ANVISA e pelo MAPA um gás natural e reconhecido pelo órgão como uma atmosfera modificada, assim como ocorre com o Nitrogênio, Oxigênio, Gás Carbônico não possuem nenhuma RDC que regulamenta o uso de atmosfera modificada. Se uso pode ser aplicado desde que seja realizado locais herméticos e em ambientes livre de pessoas.

A NR15 regulamenta doses máximas de exposição de humanos ao gás ozônio.

Pergunta 18: Em ambientes de manipulação de alimentos, pode-se operar um gerador de ozônio ao longo expediente? Neste caso, o gerador de ozônio seria mesmo eficaz para alimentos e superfícies?

Sim, a névoa ozonizada é uma excelente opção.

Pergunta 19: Essa desinfecção pode ser feita dentro de transporte público e carros?

Sim, A névoa pode ser aplicada em todos os tipos de ambientes.

Pergunta 20: E sobre a utilização em Água Mineral?

No Brasil é obrigatório o uso de ozônio na desinfecção no envase de águas minerais. É a única opção de tratamento aprovada para águas minerais. Inclusive nós da myOZONE instalamos um sistema de tratamento com ozônio em uma linha de produção da Ambev para distribuição da água AMA que foi distribuída gratuitamente para famílias necessitadas durante a pandemia. O uso de produtos químicos é proibido pela legislação brasileira para tratamento de água mineral.

Pergunta 21: Ainda me preocupa a questão de sanitização de pessoas. Pois não há saneantes para esta finalidade na ANVISA. Sabem se alguma empresa está entrando com essa solicitação na ANVISA? Tal como essa que apresentou sobre o Ozônio?

Existem sim saneantes regularizados na Anvisa para contato em humanos: como por exemplo: clorexidina. Nós da myOZONE já realizamos testes com células vivas e ozônio.

Pergunta 22: Como realizar o monitoramento de residual do gás Ozônio no ambiente, após a aplicação? É possível? Garantindo a segurança do ambiente para os trabalhadores.

Sim é possível, Existem sensores de ozônio que podem desempenhar esta função. Podemos orientar o melhor sensor para cada tipo de aplicação. A myOZONE possui um projeto em andamento que será o primeiro analisador de ozônio do Brasil.

Luís Costa - Merck:

Pergunta 1: Para ambientes climatizados existe legislação que indica parâmetros de monitoramento. Para ambientes que não são climatizados que parâmetros podem ser utilizados?

A legislação existente é específica para áreas limpas com aplicação farmacêutica conforme as normas ISO 14644 (Áreas Limpas e Controladas). Para áreas de produção de alimentos não há legislação sobre os parâmetros de monitoramento. O procedimento é realizar análises e utilizar os dados das análises para identificar se há desvios ou não referente aos resultados históricos.

Pergunta 2: Qual é a melhor forma de coletar amostra de ar comprimido?

Definitivamente não deve ser colocada uma placa na frente da saída do ar, pois esse procedimento não garante a integridade do microrganismo e não se multiplicará na placa. Para essa amostragem deve ser utilizado um amostrador de ar que tenha o recurso de amostrar ar comprimido como, por exemplo, o RCS da Merck.

Pergunta 3: Em relação ao monitoramento de ar, não temos uma legislação brasileira específica para ambientes, (somente para os refrigerados, como o ar condicionado), quais são as bactérias que devemos realizar análise?

Deve ser usado ágar para multiplicação das bactérias aeróbios totais e ágar para multiplicação de bolores e leveduras. Não há necessidade de buscar bactérias específicas neste tipo de monitoramento.

Pergunta 4: Para monitoramento de ar comprimido qual a melhor sistemática? Quais microrganismos indicadores deverão ser analisados? Como fazer a análise de ar comprimido? Existe referência reconhecida para análise?

A referência do uso de amostradores de ar comprimido já existe através da legislação para indústria farmacêutica, portanto a tecnologia é reconhecida. A grande variedade de instalações e processos no processamento dos alimentos dificulta estabelecer limites para microrganismos no ar. Portanto esse monitoramento serve para gestão de higiene combinado aos resultados de presença de ATP nos swabs de superfícies.

Pergunta 5: Quais são as melhores fontes de referência para definirmos as especificações de valores aceitos de microrganismos?

Não há referência para alimentos. Os resultados desse monitoramento são devem ser usados como alertas sobre as condições ambientais da produção de alimento.

Pergunta 6: Qual a recomendação para periodicidade de análises?

A amostragem deve ser feita sempre quando a linha de produção esta funcionando e o local de amostragem deve ser próximo á manipulação dos alimentos.

Pergunta 7: Para COVID-19, existem kits ou recomenda-se PCR para superfícies de contato?

Análises de Covid-19 não devem ser realizadas por laboratórios dentro da indústria de alimentos. Não há kits específicos para swabs de superfícies para indústria de alimentos, mas entendemos que uma técnica normal de amostragem de swabs, transporte adequado do swabs para o laboratório e análise de RT-PCR funcionaria. Apenas o plano de amostragem deve ser diferente, pois o plano de amostragem de bactérias não seriam os mesmos pontos para esse tipo de vírus.

Hugo Caruso – DIPOV:

Pergunta 1: Se os fiscais estão apenas indo as instalações mediante denúncias ou fechamentos dos autos de infrações, como o MAPA acredita no auto-controle, que as indústrias alimentícias continuam realizando, sem a supervisão desses profissionais pelo governo?

Acho que houve alguma confusão de entendimento, pois não estamos atendendo somente denúncias. Coloquei que nesse período de pandemia temos priorizado o atendimento de denúncias e coletas de amostras para o PNCRC. Isso ocorreu nos últimos dois meses e não compromete os trabalhos de controle das cadeias que possuem autocontrole.

Com a implantação de programas de autocontrole que estabelecemos para a cadeia de amendoim, fazemos auditorias anuais e não há a necessidade da presença física a todo o momento, pois justamente por terem autocontrole conseguimos monitorar através de resultados de análises em laboratórios credenciados.

Em 2018 estávamos com mais de 50 notificações internacionais de inconformidade e com as adequações dos programas de autocontrole das empresas diminuimos para 3 apenas em 2019, ou seja nós acreditamos que programas de autocontrole funcionam muito mais do que fiscalizações a todo o tempo, pois as perdas para as empresas que não cumprem com as medidas estabelecidas são muito maiores que as possíveis multas que poderiam receber por desatendimento da legislação.

Para denúncia existe um 0800 e link para perguntas via chats na página do MAPA.

Pergunta 2: Por gentileza poderia nos falar sobre a correlação entre os agrotóxicos que são proibidos pela União Europeia e liberados pela Brasil? Por favor, mostre o cenário considerando o amendoim.

Seguir o Codex Alimentarius. O glifosato na soja do Brasil é 10ppm e na Europa é 20ppm. Se alguns agrotóxicos são banidos na Europa devem ser avaliados pela ANVISA.

Pergunta 3: Como vocês estão verificando a atuação das VISAs no cumprimento dessa norma (Instrução Normativa Conjunta MAPA e ANVISA 02/2018)?

VISAs municipais participam das reuniões para interagir. Há um projeto de lei sobre o auto-controle que não será feito pelo estado e sim pelas empresas, a expectativa é de sair ainda este ano.

Pergunta 4: As informações sobre algumas culturas são mais escassas. Tem outro portal além do Agrofit para consulta dos limites de agrotóxicos?

Quanto aos LMRs, esses são estabelecidos pela ANVISA e através do LINK abaixo podem fazer a consulta.

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/agrotoxicos/produtos/monografia-de-agrotoxicos/autorizadas>

Lembrando que para o comércio internacional, usamos os limites estabelecidos pelo CODEX alimentarius que podem ser consultados no link abaixo.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticides/en/>

Carla Gomes - Christeyns

Pergunta 1: Se um produto faz alegações de desinfetante (por exemplo, mata vírus), elas devem ser validadas pela Agência de Proteção Ambiental dos EUA (EPA) de acordo com a Lei Federal de Inseticidas, Fungicidas e Rodenticidas (FIFRA) e no Brasil como funciona isso?

Desconheço a norma EPA. No Brasil temos que atender a ANVISA, que se regulamenta baseada na legislação da União Europeia e Americana.

Pergunta 2: Você comentou dos compostos fenólicos e o ortofenifenol, estes são eficazes para o combate ao corona vírus?

Na NOTA TÉCNICA Nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA ela menciona compostos fenólicos com restrições.

Pergunta 3: Nas fichas técnicas dos desinfetantes, no geral, nunca vi algo alegando que 'mata' vírus, então no caso, se ele mata bactérias mais resistentes, necessariamente ele mataria os vírus encapsulados? Existe algum estudo informando qual o mais eficiente? Poderia passar os artigos de referência?

As bactérias normalmente são mais resistentes que os vírus ao efeito dos desinfetantes. Existem testes específicos para o vírus caso seja necessário. Segue link de artigo com referências da Betelgeux que é uma das empresas do grupo CHRISTEYNS.

COVID-19: Estabilidad e inactivación del virus - Blog sobre seguridad alimentaria

<http://www.betelgeux.es/blog/2020/04/24/covid-19-estabilidad-e-inactivacion-del-virus/>

Pergunta 4: Qual o melhor produto para desinfecção de solas de sapatos (no caso de pedilúvio)?

Sugerimos dois produtos – Mida Flow 142 – Desinfetante alcalino clorado ou Mida San 330 – Desinfetante a base de quaternário de amônio

Pergunta 5: Há alguma recomendação para o uso de máscaras plásticas, tipo viseira para não prejudicar a segurança de alimentos?

Não há requisito oficial, ficando a critério da empresa / usuário.

Pergunta 6: A Christeyns fornece os tapetes para desinfecção das solas de sapatos?

Sim, fornecemos várias opções.

Pergunta 7: Poderia falar um pouco mais sobre a desinfecção de solas de sapato. Quais os produtos recomendados?

Sugerimos dois produtos – Mida Flow 142 – Desinfetante alcalino clorado ou Mida San 330 – Desinfetante a base de quaternário de amônio.

Pergunta 8: Qual seria a função da análise de covid-19 em superfícies?

Apenas monitoramento. Não é análise obrigatória, apenas algumas pessoas tem curiosidade. No momento não é usual devido aos altos custos.

Pergunta 9: Seria necessário colocar a análise de covid-19 no plano de monitoramento ambiental?

Para as empresas que querem atender as normas de Food Safety sim, mas não necessita realizar a análise específica para os vírus. Resumindo, a questão é muito nova e não há exigência específica para coronavírus.

Pergunta 10: Qual seria a função da análise de covid-19 em superfícies?

Apenas monitoramento. Não é análise obrigatória, apenas algumas pessoas tem curiosidade. Os virus não se reproduzem em alimentos, mas eles podem estar nas superfícies como caso de frutas, por isso é necessária a desinfecção.

Pergunta 11: Qual seria o teste de análise de superfície para o Sars-CoV-2?

Sugiro consultar na internet na página cleanroom. Não indicamos nenhum por enquanto.

Pergunta 12: Algumas empresas estão realizando serviços de atomização em ambientes com quaternário de amônio prometendo uma ação residual do produto com tempo de ação de 72h e outras falam de até um mês de ação. Há alguma comprovação do tempo de ação do produto no ambiente contra os microrganismos?

No caso de nebulizações o objetivo é realmente eliminar os microrganismos em suspensão e de pontos de difícil acesso. Em termos gerais é difícil precisar o tempo de efeito residual, pois existem muitas variáveis. Tempos muito longos talvez não sejam realistas, porque pode haver recontaminação do ambiente.

Pergunta 13: Há algum kit rápido comercial já disponível para análise do vírus da Sars Covid em superfícies de contato?

Sugiro consultar na internet. Não indicamos nenhum por enquanto.

Pergunta 14: Quais são as soluções rápidas indicadas para validação de limpeza na indústria de alimentos?

Os mais conhecimentos são os testes rápidos de ATP por bioluminescência e complementarmente o teste rápido para verificação de biofilmes – TBF 300S.

Pergunta 15: Tudo que leio ainda vejo um ponto de interrogação na questão vírus e alimentos. Não se sabe ainda quantas partículas virais na saliva teria poder de infectar um indivíduo (tendo viabilidade após passar o trato digestivo) alguém afirmaria com precisão que o alimento de fato não seria um Veículo?

Desconheço material técnico a respeito.

Pergunta 16: Também temos a questão da viabilidade do vírus nas fezes, como publicado no JAMA, nesse ponto voltamos para a cultura de segurança do manipulador. Isso não seria um problema?

Desconheço material técnico a respeito.

Pergunta 17: Como está sendo abordado o uso de máscaras nas indústrias de alimentos?

Não há regulamentação específica, mas com certeza é considerado um EPI nesse momento.

José Roberto Gonçalves – BRF

Pergunta 1: Na crise pandêmica constataram o aumento de food fraud como laudos falsos, o HACCP continua focado na segurança do produto, o vírus não se propaga pelo alimento. O senhor concorda em fazer de forma separada o risco para o gerenciamento da crise do covid-19 (uso de matérias-primas ruim, falta de colaboradores com mão de obra desqualificada)?

Não observamos o aumento de fraudes em decorrência do COVID, contudo a ampliação do monitoramento dos fornecedores pode vir a ser necessário visto o risco de como

falado acima problemas relativos ao COVID possam influenciar a qualidade do produto fornecido. Assim um bom plano de mitigação e gerenciamento de fornecedores é fundamental nesse momento.

Pergunta 2: Sobre food fraud e análise de perigos do HACCP, houve mudanças nos planos dos sites?

Não houve mudanças.

Caroline Lagos – Bureau Veritas

Pergunta 1: Os órgãos reguladores no Brasil já publicaram alguma coisa sobre a reabertura de serviços de alimentação?

A reabertura dos negócios depende dos governos de cada estado brasileiro. Alguns estados como Paraná, a reabertura do comércio e serviços de alimentação começou em maio, já em São Paulo o plano de reabertura foi anunciado em 27 de maio.

Pergunta 2: Sobre as auditorias de protocolos GFSI, como ficam as auditorias internas desses protocolos, a BV e demais certificadoras estão aceitando as auditorias internas de maneira remota?

A Fundação FSSC 22000 orientou aos organismos de certificação que as auditorias internas podem ser realizadas de maneira remota, como divulgado no webinar que o Bureau Veritas realizou com a participação do representante da FSSC 22000 na América Latina. Atenção deve ser dada às áreas operacionais para que sejam avaliadas através de vídeos em tempo real ou outros meios que demonstrem como as áreas estão sendo mantidas. A ISO 19011 – Diretrizes para Auditoria de Sistemas de Gestão - orienta sobre a condução de auditorias remotas.

Pergunta 3: Quais são as orientações essenciais para serviços de alimentação do tipo buffet?

O buffet ou qualquer alimento exposto deve ser protegido por um guarda-espíritos. O buffet self-service deveria ser substituído por buffet servido por funcionários. As máquinas de beber self-service (suco, água, café) deveriam ser operadas por funcionários. Caso contrário, cuidados devem ser tomados como limpeza e higienização várias vezes durante o serviço.

Pergunta 4: Como está sendo o uso de máscaras em indústrias e serviços de alimentação?

A obrigatoriedade do uso de máscaras para toda a população foi deliberado através de publicações de decretos por estado brasileiro. A ANVISA através da Nota Técnica

23/2020 dispõe que o uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual (EPI) não substitui os cuidados básicos de higiene, como a lavagem frequente e correta das mãos.

A Anvisa esclarece também que o uso de luvas e máscaras não é obrigatório, dependendo do tipo de empresa e da manipulação que é feita do alimento, desde que a higienização dos ambientes, utensílios e pessoas esteja absolutamente correta.

Caso a empresa adote o uso de luvas e máscaras, ela também deve reforçar medidas de substituição e higiene desses equipamentos, para evitar a contaminação de alimentos.

Os serviços de alimentação e indústrias devem implementar uma sistema de trocas de máscaras ao longo do dia de trabalho.

Pergunta 5: Quanto a segurança dos alimentos, há alguma recomendação para o uso de máscaras plásticas (tipo viseira)?

A recomendação é que se tenha um procedimento para frequência de higienização destas mascaras.

Do que deve ser composto este Kit Médico nas empresas, até o devido encaminhamento ao socorro médico hospitalar de uma pessoa com uma suposta contaminação por Sars?

Nós recomendamos que nos Kits médicos tenham itens apropriados disponíveis, incluindo lenços desinfetantes, máscaras faciais e oculares, luvas, roupão de mangas compridas e saco descartável de resíduos de risco biológico.

Pergunta 6: Tenho visto em protocolos o distanciamento de 1.5 metros. O distanciamento de 2 metros está descrito em algum local?

A FDA lançou um check-list de Boas Práticas para retorno das atividades e eles recomendam 2 metros de distancia. Nós do BV recomendamos que em uma área de 10 m² acomodem máxima de 4 pessoas, quando pensamos no número máximo de pessoas dentro do ambiente.

A ANVISA menciona que até 1 metro existe o risco de contaminação.

Pergunta 7: Você acha que o número de certificações em alimentos vai aumentar após a pandemia?

Acho que as exigências com higiene e segurança serão vistas com mais rigor pelos consumidores e isso reflete no nível de exigência para as organizações.

Laura Teixeira - SUBWAY

Pergunta 1: Já existe alguma orientação brasileira oficial para reabertura de serviços de alimentação/shoppings?

A reabertura de shoppings e serviços de alimentação está acontecendo de maneira gradual em cada região, e cada região possui seus regulamentos e diretrizes próprias. A Associação Nacional de Restaurantes e Associação Brasileira de Shopping Centers sugeriram diretrizes para serem seguidas nas reaberturas. A ANVISA publicou duas notas técnicas referentes a Boas Práticas de Manufatura (Nota técnica 18/2020) e luvas e máscaras (Nota técnica 23/2020).

Pergunta 2: Os atendentes precisam substituir suas luvas sempre que forem servir outra mesa?

Na operação Subway não há o atendimento às mesas, e o consumidor é servido no balcão, e conforme exposto na apresentação, para reduzir o contato, foram eliminadas as cestinhas e bandejas. Além disso, o uso de luvas além de outras boas práticas para manipulação sempre foram requisitos aplicados na Subway, e as luvas sempre devem ser trocadas a cada troca de atividade ou operação. Outras práticas adotadas foram de distanciamento, inclusive entre mesas, priorizar pagamentos sem contato, e maior frequência higienização das áreas de acesso comum, como banheiros, e objetos de maior contato, como as portas e maçanetas, serão desinfetadas a cada hora.

Pergunta 3: Como está sendo feito o gerenciamento de riscos da Covid-19 para as pessoas com mais de 60 anos?

Se indica que os pertencentes ao grupo de risco sejam afastados do trabalho.

Pergunta 4: Como certificar-se da correta higienização dos entregadores?

Nossos pedidos são embalados e protegidos com um lacre inviolável antes de sua saída, com o intuito de aumentar a segurança, e cada restaurante tem uma seção própria para recepcionar entregadores e pedidos para retirada. Muitas das plataformas de delivery também estão trabalhando para garantir a segurança e higienização dos entregadores.