



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA

Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19

Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes – GIALI
Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária – GGFIS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Brasília, 05 de junho de 2020

www.anvisa.gov.br

I- INTRODUÇÃO

O presente documento atualiza a Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, com aporte de maiores detalhamentos sobre as medidas a serem adotadas na fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de COVID-19.

O Brasil e o mundo estão se deparando com grandes desafios impostos pela Covid-19 e a vigilância sanitária tem se demonstrado uma peça-chave fundamental para o enfrentamento da pandemia, inclusive na área de alimentos.

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20.

Assim, garantir que os alimentos cheguem com segurança à população brasileira, assegurar que não haja desabastecimento, fornecer informações corretas sobre o assunto à população e minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus, inclusive entre os trabalhadores, são desafios impostos por essa nova realidade.

A Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos, como nos Estados Unidos e na Europa, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.

Entretanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão da COVID-19, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população brasileira.

Essas práticas diminuem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. O fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta do COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas.

Assim, a Anvisa recomenda que todas as empresas da área de alimentos implementem esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas. Essa

recomendação está alinhada à orientação da FAO/OMS para que as autoridades competentes orientem as empresas de alimentos sobre a prevenção da transmissão do SARS-CoV-2 na cadeia produtiva de alimentos e sobre a proteção dos trabalhadores

É relevante que as empresas avaliem as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos.

Todos os procedimentos relacionados às Boas Práticas são relevantes para garantia da segurança sanitária de alimentos e produtos relacionados. Elencamos, a seguir, alguns pontos que merecem atenção, considerando a situação de saúde atual relacionada ao COVID-19, com o foco principal de prevenção da transmissão pessoa a pessoa.

A Anvisa continuará a monitorar a situação, de forma a identificar eventuais mudanças que possam afetar as orientações constantes nesse documento. Se ocorrerem alterações relevantes, será publicada informação atualizada.

Informações sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual em empresas da área de alimentos podem ser encontrados na [NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#).

Orientações sobre procedimentos que podem ser adotados pelos estabelecimentos na área de alimentos que lidam diretamente com o cliente podem ser encontrados na [NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#) - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

II- SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental que a empresa adote estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.

Indivíduos enfermos podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada de equipamentos, superfícies e alimentos ao espirrar e tossir. Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados ao COVID-19 ou não, não devem participar do processamento ou preparação de alimentos.

a. Avaliação do estado de saúde do trabalhador

Recomenda-se que a empresa estabeleça procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus.

As empresas devem capacitar seu quadro e funcionários, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar cuidados médicos apropriados, auto notificar a sua situação e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho.

Os trabalhadores devem ser orientados a comunicar imediatamente a ocorrência de sintomas compatíveis com a COVID-19, prioritariamente antes de ingressar no ambiente de trabalho. Deve-se prever e estimular a utilização de meios rápidos de comunicação, como e-mails e telefones, para adoção rápida e oportuna de medidas específicas

Quando o transporte for fornecido pela empresa, deve-se priorizar a comunicação dos sintomas do COVID-19 antes do embarque para o trabalho. O trabalhador que apresente sintomas da COVID-19 não deve embarcar no meio de transporte.

O funcionário que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde. Os trabalhadores devem ser orientados a informar à empresa eventual confirmação da doença, seguindo a quarentena indicada. De forma semelhante, o trabalhador deve ser estimulado a comunicar quando pessoa que coabita sua residência for confirmado com a doença.

No caso da identificação de funcionários doentes, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho (ver item IV deste documento). Limpe e desinfete as superfícies em seu espaço de trabalho.

Outras pessoas do local que mantiveram contato próximo do funcionário durante esse período (ou seja, a menos de um metro), devem ser consideradas expostas e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.

b. Aumento do espaçamento físico entre os trabalhadores e maior divisão dos turnos de trabalho

O risco de um trabalhador transmitir a COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas.

Na medida do possível, recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários, atendendo as recomendações de separação mínima de 1 metro. No entanto, sabe-se que o desenho de algumas instalações ou equipamentos não permitem garantir o esse distanciamento de, no mínimo, 1m entre pessoas.

Quando não for possível que os funcionários mantenham o distanciamento, devem ser reforçadas práticas de higiene eficazes para reduzir a chance de disseminação do vírus. A empresa pode avaliar também a possibilidade de aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários em cada um, reduzindo os riscos de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

O uso de barreiras físicas também pode ser implementado, incluindo a instalação de telas de acrílico ou outro material de fácil higienização.

Informações mais detalhadas sobre procedimentos que podem ser adotados pelos estabelecimentos na área de alimentos que lidam diretamente com o cliente podem ser encontrados na [NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#) - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

IMPORTANTE: O distanciamento entre pessoas reduz a chance de contaminação direta pelo COVID-19. Entretanto, deve-se considerar também o risco de contágio indireto, por isso é necessário reforçar as medidas de higiene pessoal e ambiental. As instalações de alimentos devem estar vigilantes em suas práticas de higiene, incluindo lavagem frequente e adequada das mãos e limpeza de rotina de todas as superfícies.

c. O que fazer no caso de alimentos produzidos em plantas com casos positivos de COVID-19

Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão do COVID-19 é pequeno. Além disso, destaca-se mais uma vez que não há evidências de transmissão do novo coronavírus por meio de alimentos.

Nessas situações, recomenda-se de maneira preventiva, que a empresa avalie a situação caso a caso, considerando fatores como a etapa da produção que o trabalhador contaminado teve contato e o processo de fabricação do produto. Deve-se avaliar especialmente a presença de controles que poderiam eliminar ou reduzir o risco de contaminação do alimento ou das superfícies/embalagens em que esse se encontra, incluindo o uso de processos térmicos, de procedimentos de limpeza, de agentes desinfetantes, de equipamentos de proteção individual (EPI) ou de outras barreiras físicas. Caso esses controles tenham sido aplicados corretamente, não há necessidade de recolhimento ou descarte de produtos.

Em algumas situações, a empresa também pode avaliar a pertinência da adoção de medidas corretivas, como, por exemplo, reforço da higienização da superfície com a qual o trabalhador teve contato com água e saneantes adequados e antissepsia com álcool a 70% ou outro agente desinfetante destinado para esse fim.

A empresa deve dar especial atenção aos seus registros e controles de atividades, de forma a garantir que os processos tenham sido feitos adequadamente e permitir a avaliação dos dados de produção do seu produto.

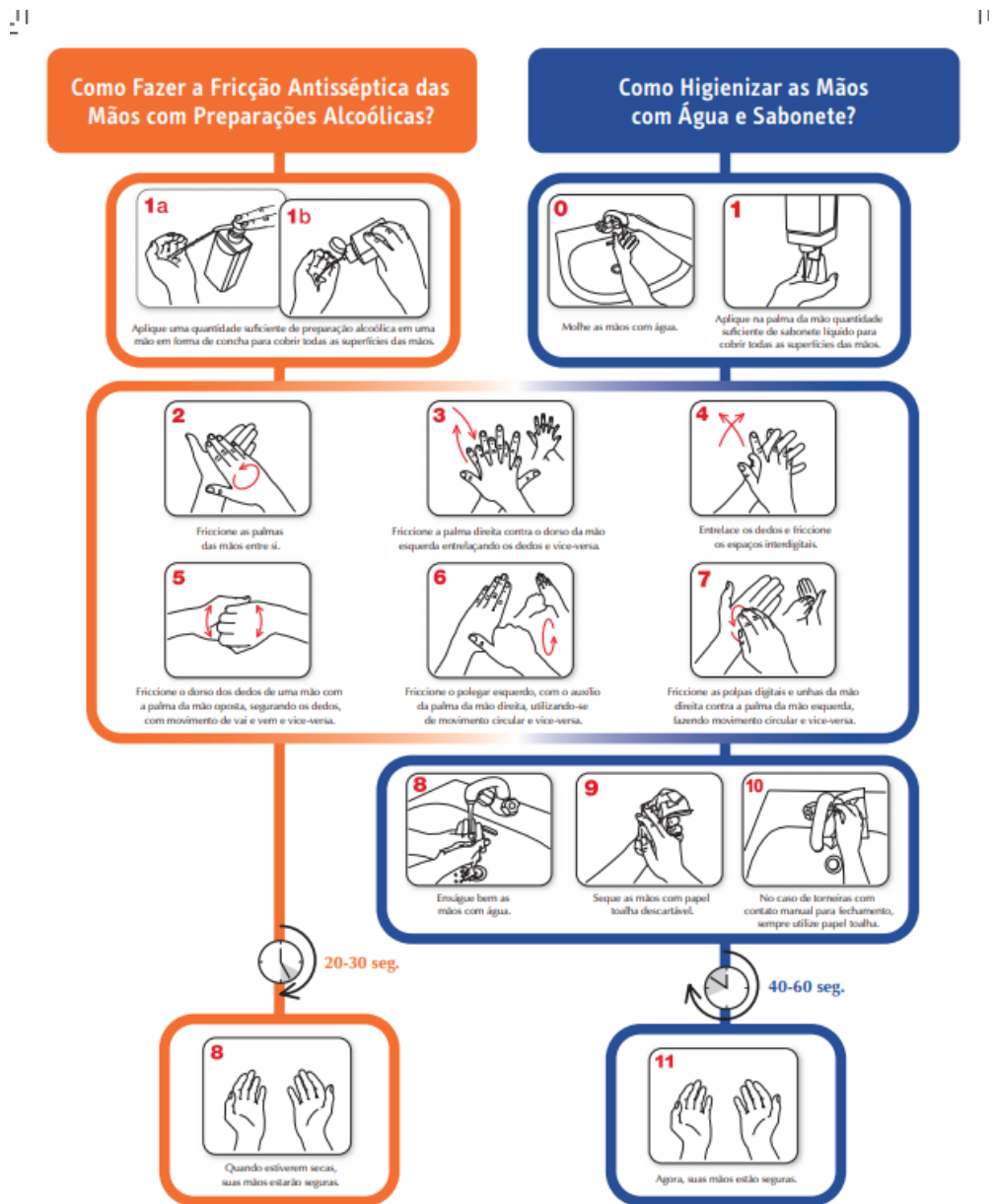
III- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os trabalhadores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. Lembre-se que as mãos devem ser lavadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento, principalmente:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- após tarefas de limpeza;

- após ir ao sanitário;
- antes de comer;
- após comer, beber ou fumar; e
- retornar dos intervalos.

A forma correta de lavar as mãos pode ser visualizada nas figuras a seguir.



A Organização Mundial da Saúde tomou todas as precauções cabíveis para verificar a informação contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso desse material é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

FIGURA 1 - Cartaz: Como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água. Disponível para download em

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-como-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua>



FIGURA 2 - Como lavar as mãos corretamente. Fonte: Anvisa

Deve-se assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações devem dispor de água e de produtos adequados para esse procedimento (sabonete líquido e, quando usado, álcool gel). Use produtos devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade. Para saber a indicação e modo de uso dos produtos, confira as informações na embalagem do produto.

A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido. No caso de equipamentos para secagem das mãos automáticos por fluxo de ar, assegurar o cumprimento das rotinas de limpeza e desinfecção, que devem ser suficientes para garantir que o uso seguro do equipamento. Deve-se garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual.

Também é importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção das mãos. Para isso, recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre o assunto, além de garantir a presença dos cartazes de orientação aos trabalhadores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.

O álcool gel pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos, embora ele não seja uma exigência. Este produto pode ser usado frequentemente, sem restrições, para manter a higiene das mãos, lembrando-se das situações onde a lavagem das mãos é indicada.

IV- HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Apesar do risco de transmissão do COVID-19 por meio de superfícies ser pequeno fora de ambientes hospitalares, é importante reduzir ao máximo essa possível via de transmissão, incluindo em estabelecimentos da área de alimentos. A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção. Recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser frequentemente higienizados. A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Entretanto, recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios. Sugere-se aperfeiçoar os

procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos, teclados, equipamentos sensíveis ao toque (como celulares e tablets) etc. As empresas devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção visando controlar quaisquer riscos que possam estar associados a trabalhadores doentes.

Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a **limpeza** (remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos, terra e outras matérias indesejáveis) podem ser indicados água e sabão, detergentes neutros, limpadores multiuso (sem odor) que são desengordurantes e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°), dependendo da superfície e tipo de processo envolvido. Nesse caso, deve-se observar que o álcool em concentrações baixas servirá apenas para remover sujeiras e não atuará contra os micro-organismos.

Para **desinfecção** (diminuição da quantidade de micro-organismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 0,1%, ou água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

Para maiores informações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e sobre a desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19, deve ser consultada a [NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA](#).

As empresas devem avaliar atentamente quais são os produtos que melhor se adaptam ao seu processo produtivo. Importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Para isso, recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre o assunto.

É importante atentar para a segurança dos trabalhadores ao preparar e usar saneantes, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) adequados para sua manipulação (como máscaras e luvas) e o treinamento para seu uso adequado.

Orientações sobre a higienização de locais públicos podem ser consultadas na [NOTA TÉCNICA Nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA](#), que contém recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19.

V- HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos e às roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados. Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho podem auxiliar no risco de transmissão do COVID-19. A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados, a menos que sejam descartáveis. De qualquer forma, deve-se atentar se as rotinas de lavagem e troca de equipamentos e uniformes precisam ser aperfeiçoadas. É relevante que os trabalhadores usem gorro para proteção do cabelo.

Deve-se restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção. Também deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da garantia de não uso de unhas grandes e com esmalte. Caso o trabalhador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.

Lembre-se que celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19.

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.

Caso sejam utilizados equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras e óculos, a empresa deve assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Equipamentos reutilizáveis, como óculos de proteção e protetores faciais (*face-shields*), devem ser devidamente higienizados antes da entrega aos trabalhadores.

O uso de máscaras, incluindo as caseiras reutilizáveis, é recomendado como uma medida para redução do risco de transmissão do novo coronavírus entre as pessoas nos estabelecimentos de alimentos. Caso esses equipamentos sejam utilizados, recomenda-se a sua

troca frequente ou higienização (conforme o material adotado), cuidados para evitar tocá-las e, sempre quando isso ocorrer, realização da lavagem correta das mãos.

Além disso, os trabalhadores devem ser devidamente treinados para o seu correto uso, de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19. Máscaras não higienizadas adequadamente ou utilizadas por um longo período de tempo podem se tornar um ambiente propício para o acúmulo e crescimento de micro-organismos. Por isso, o seu uso requer atenção e cuidados.

Maiores informações sobre o uso de EPI em estabelecimentos de alimentos podem ser obtidas na [NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#), que trata do uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.

ATENÇÃO: o uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a higienização frequente e correta das mãos.

VI- CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. Os trabalhadores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário.

VII- TRANSPORTE

O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos. Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos trabalhadores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas, câmbio e bolsas/ caixas usadas para o transporte. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de

lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos trabalhadores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA também publicou um documento com orientações para as cadeias produtivas, que pode ser útil para consulta em complementação a esse documento de recomendações da Anvisa: <http://www.agricultura.gov.br/noticias/mapa-alertapara-cuidados-com-a-prevencao-do-coronavirus-no-campo> e <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus> .

VIII- ALIMENTOS, COVID-19 E BOAS PRÁTICAS

É importante lembrar:

- Não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.
- O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação da COVID-19 entre os trabalhadores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.
- Trabalhador infectado ou com suspeita da COVID-19? Comunique à direção ou aos seus superiores afaste-o das atividades e adote as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.
- Distanciamento dentro das instalações de produção/processamento: quando possível, aumente a distância física entre os trabalhadores para, pelo menos, 1 metro.
- A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Reforce as medidas necessárias para garantir que todos os trabalhadores estejam procedendo adequadamente.
- Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes. Avalie a necessidade de aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies, incluindo aquelas de maior contato, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros.
- A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens.

- O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Por isso, recomenda-se atenção também à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos trabalhadores envolvidos nessa etapa.

IX- REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 1997.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos ea Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.
3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201. Acessado em 06/04/2020.
5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Ementa: Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI ANVISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c) . Acessado em 01/06/2020.
6. European Food Safety Authority. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during->

- [emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19](#). Acessado em 06/04/2020.
7. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food safety in the time of COVID-19. Disponível em: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8623en/>. Acessado em 27/05/2020.
 8. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. COVID-19 e segurança dos alimentos: Orientações para as autoridades competentes responsáveis pelos sistemas de controle da segurança dos alimentos. Orientações provisórias 22 de abril de 2020. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331842/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-por.pdf. Acessado em 27/05/2020
 9. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses Interim guidance 7 April 2020. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331705>. Acessado em 27/05/2020.
 10. Food and Drug Administration. Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-covid-19> . Acessado em: 27/05/2020
 11. U.S. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponível em <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>. Acessado em 06/04/2020.
 12. World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>. Acessado em 06/04/2020
 13. World Health Organization. Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19 Interim guidance 15 May 2020. Disponível em: <https://www.who.int/publications-detail/cleaning-and-disinfection-of-environmental-surfaces-inthe-context-of-covid-19> . Acessado em: 27/05/2020.

