

CIRCULAR INFORMATIVA

Data: 14/04/2020

Ref.ª Nº: 003/ERIS-DRSA/2020

Assunto: Orientações gerais sobre a compra de alimentos através dos serviços de entrega em casa – *food delivery*

Para: Operadores do Setor Alimentar e Consumidores

No quadro da implementação das medidas destinadas a conter a disseminação do novo coronavírus (SARS-CoV-2), foi declarado o estado de emergência no país, formalizado pelo Decreto-Presidencial nº 06/2020 e regulamentado pelo Decreto-Lei nº 36/2020, de 28 de março. Estas medidas restritivas e excecionais afetam de forma direta ou indireta as atividades comuns do dia-a-dia da população, como por exemplo, a compra de alimentos.

Para apoiar o consumidor a melhor agir na presente situação, a Entidade Reguladora Independente da Saúde (ERIS) elaborou um conjunto de recomendações sobre compra de alimentos através dos serviços de entrega em casa – *food delivery*.

COMPRA DE ALIMENTOS ATRAVÉS DOS SERVIÇOS DE ENTREGA EM CASA – “DELIVERY”

Devido ao estabelecimento do estado de emergência, decretou-se o dever geral de recolhimento domiciliário, de modo que os cidadãos devem evitar circular ou permanecer em espaços ou vias públicas.

Assim, o “*food delivery*” ou a entrega de alimentos ao domicílio (produtos de restauração ou de mercearia) tem sido recomendada como forma de se manter as práticas de distanciamento social durante o surto global de COVID-19, além de ser facilitado pelas tecnologias de comunicação à distância (telefone, *websites* ou aplicativos).

1. RISCO DE TRANSMISSÃO DE COVID-19 ATRAVÉS DE CONSUMO DE ALIMENTOS EMBALADOS E NÃO PRÉ-EMBALADOS (PÃES, BOLOS, PASTÉIS, FRUTAS E OUTROS)

Tal como as experiências de surtos anteriores de doenças provocadas por coronavírus, nomeadamente a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS-CoV) e a Síndrome Respiratória

do Oriente Médio (MERS-CoV), não foi demonstrada a transmissão de coronavírus pela ingestão de alimentos, pelo que não existe evidência de transmissão da doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) pela ingestão de alimentos.

No entanto, uma vez que existe risco de transmissão por contacto da pessoa com superfícies contaminadas, na compra de qualquer alimento, deve-se observar as boas práticas de higiene e segurança sanitária dos alimentos nos estabelecimentos de venda, bem como durante as entregas, conforme definidos pela legislação nacional, designadamente:

- [Decreto-Legislativo nº 03/2009](#), de 15 de junho: Estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, as responsabilidades que incumbem aos operadores do setor alimentar, bem como os procedimentos em caso de risco e;
- [Decreto-Lei nº 25/2009](#), de 20 de julho: Estabelece as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

2. CUIDADOS DAS EMPRESAS: TRANSPORTE

Ao fazer o transporte e a entrega de alimentos na casa dos consumidores, as empresas devem assegurar a higiene do veículo utilizado no transporte de alimentos, das caixas e/ ou embalagens que os envolvem. Devendo certificar que:

- Os veículos utilizados na entrega de produtos de estabelecimentos retalhistas, como supermercados e similares, devem permitir a separação dos alimentos de produtos não alimentares, como detergentes e produtos de higiene pessoal. E ainda, permitir a separação de alimentos crus, que requerem cozimento, dos alimentos que não serão cozidos ou aquecidos antes de comer.
- Os veículos utilizados por restaurantes, padarias ou outros semelhantes, apenas devem transportar alimentos, não podendo transportar outros tipos mercadorias que não sejam alimentos e que possam ser uma fonte de contaminação.
- O compartimento (caixa) utilizado para armazenar o alimento durante o transporte, com enfoque para os existentes nos motociclos, devem proteger os alimentos de possíveis fontes de contaminação.
- O veículo e a caixa de transporte devem ser fáceis de limpar e desinfetar.
- Os veículos destinados a transportar pratos prontos quentes ou frios devem estar dotados de capacidade de manutenção da temperatura na qual o alimento deve ser mantido até o seu consumo, como por exemplo de caixas isotérmicas.

3. CUIDADOS DAS EMPRESAS: TEMPERATURA

No que respeita às temperaturas a que os alimentos devem ser mantidos durante o transporte, as empresas devem assegurar que os alimentos que precisam ser refrigerados sejam mantidos entre e 0 a 5° C, os congelados abaixo de -18 ° C e os alimentos quentes acima de 65 ° C.

Se o pedido for constituído de alimentos frios e quentes, estes devem ser acondicionados separadamente.

4. CUIDADOS DAS EMPRESAS: ENTREGADORES

O entregador, ao transportar os alimentos para a casa do consumidor, é um manipulador de alimentos e como tal, deve apresentar-se com higiene pessoal elevada, com fardamento limpo que confira a sua proteção e especialmente estar de boa saúde.

Aqueles que tiverem suspeitas ou sintomas da doença COVID-19, bem como de outras doenças contagiosas ou infeções cutâneas devem ser afastados das suas funções até a sua recuperação.

No ato da entrega das compras o entregador deve:

- Seguir as orientações sobre o distanciamento social, de no mínimo 2 metros em relação à pessoa que está a receber a encomenda;
- Evitar tossir, espirrar e mexer no nariz, olhos, boca, cabelo ou barba, principalmente nos casos em que manipulam alimentos prontos para o consumo;
- Higienizar/desinfetar as mãos antes e depois de cada transação de entrega;
- Evitar o uso de luvas, pois isso pode dar uma falsa sensação de segurança. A higienização frequente das mãos é a prática recomendada.

5. RECOMENDAÇÕES SOBRE A FORMA DE PAGAMENTO

Uma vez que existe risco de transmissão por contacto da pessoa com objetos contaminados, recomenda-se evitar usar dinheiro e incentiva-se os pagamentos sem contato, nomeadamente através das plataformas de pagamentos *online*.

Caso seja incontornável manipular dinheiro ou cartões bancários, deve-se lavar as mãos com água e sabão após a operação de pagamento, e antes de tocar nos alimentos. Durante o período em que estiver impossibilitado de lavar as mãos com água e sabão, poderá recorrer a sua desinfeção com álcool em gel ou álcool a 70%.

Lembre-se: A desinfecção não deve substituir a lavagem das mãos, pelo que o entregador deve sempre lavar as mãos ao retornar ao estabelecimento.

6. CUIDADOS DOS CONSUMIDORES: PROCEDIMENTOS AO RECEBER AS COMPRAS EM CASA

Afim de atestar a segurança do produto que recebe, no momento da entrega o consumidor deverá verificar os seguintes aspetos:

- **Apresentação do entregador:** qualquer pessoa que manipula alimentos deve ter um elevado grau de higiene pessoal, usar vestuário limpo e que garante a sua proteção.
- **Condições do veículo e equipamentos de transporte:** os veículos devem estar limpos e os alimentos colocados em dispositivos de transporte adequados para a área alimentar.
- **Acondicionamento e embalagem:** o acondicionamento deverá ser feito em embalagens que não constituem fonte de contaminação e adequadas para a área alimentar.
- **Tempo entre o processo de embalagem e consumo:** no caso dos alimentos prontos para o consumo, o tempo decorrido entre embalagem e o consumo do alimento não deve ultrapassar 2 horas (não se refere ao tempo de entrega).
- **Temperatura de entrega:** o transporte deve ser feito de forma a manter os alimentos a temperaturas recomendadas, conforme item 3.

No caso de **alimentos prontos que serão consumidos de imediato, como por exemplo refeições encomendadas nos serviços de restauração**, para minimizar o risco de contaminação pela embalagem, o consumidor deve:

- 1º Lavar cuidadosamente as mãos com água e sabão;
- 2º Transferir o conteúdo da embalagem recebida para um prato / recipiente limpo, utilizando uma colher ou faca e garfo;
- 3º Descartar a embalagem vazia no lixo;
- 4º Higienizar as superfícies que a embalagem recebida tenha contactado;
- 5º Lavar novamente as mãos com água e sabão, antes de comer.

No caso de alimentos pré-embalados, como por exemplo os **produtos de mercearia, bem como as frutas e vegetais**, o consumidor deve higienizá-los, logo que os receber e de acordo com a sua natureza e embalagem:

- Lave as embalagens metálicas (latas) ou de vidro com água e detergente ou passe-as por água para retirar a sujidade e desinfete com lixívia (uma colher de sopa de lixívia para cada litro de água)
- .
- Desinfete as embalagens ou pacotes em cartão, por exemplo embalagens de sumos e leite de pacote (*Tetra Pak*), com álcool a 70% ou álcool em gel.
- Lave os produtos frescos, hortaliças e frutas, com água para retirar a sujidade e desinfete-os, colocando os produtos de molho em solução de água e lixívia por 15 minutos (uma colher de sopa de lixívia para cada litro de água).
- Lave as superfícies e utensílios da cozinha, que entraram em contacto com as compras, com água e detergente e desinfete com a solução de lixívia ou com álcool a 70%.