

Boas práticas de higienização em feiras livres durante a pandemia do Covid-19

Dada a importância de se evitar a transmissão e contágio pelo novo Coronavírus (Covid-19) e, ao mesmo tempo, garantir a distribuição de alimentos e manutenção da renda dos produtores rurais, foi publicada, pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, a Resolução SAA nº 21/2020, com recomendações de boas práticas de higienização em varejões, sacolões e feiras livres.

Além disso, foram utilizadas como referências neste trabalho as “Recomendações para a Comercialização de Produtos Alimentícios em Feiras Livres, Sacolões e Varejistas”, emitidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e as orientações da Embrapa sobre “Boas Práticas para a Sanitização de Hortaliças”.

A FAESP alerta para a importância do cumprimento de tais recomendações, para se garantir o abastecimento e evitar impactos na cadeia do agronegócio, **sem que haja prejuízo à saúde do produtor rural e dos consumidores.**

Nesse sentido, a primeira orientação é de que feirantes com sintomas de gripe ou resfriado não devem ir à feira, ainda que estejam fora do grupo de risco. A mesma orientação é válida para feirantes assintomáticos que estejam em contato direto com pessoas do grupo de risco, devendo ser redobradas as medidas de higiene nos casos em que esta recomendação não possa ser atendida.



Para os feirantes sem restrição ao comparecimento às feiras, há um conjunto de orientações básicas para a montagem das bancas e manipulação dos produtos comercializados, que são descritas e ilustradas a seguir:

1. Orientações básicas aos feirantes



Lavar as mãos com água e sabão e higienizá-las, a cada atendimento, com álcool 70%.



Em caso de cortes nas mãos, bem como de manipulação de alimentos, utilizar luvas descartáveis, higienizadas com álcool 70%.



Máscaras, quando usadas, devem ser trocadas e higienizadas sempre que úmidas ou sujas.



Cobrir nariz e boca, ao espirrar e tossir, com o braço ou até mesmo com lenços descartáveis, eliminando-os em seguida.



Não ter contato físico com outras pessoas e evitar tocar nos olhos, nariz e boca. Não compartilhar objetos pessoais.

2. Estrutura da Feira



- Instalar as feiras em locais amplos e ao ar livre.
- Montar as bancas com espaçamento de 1,5 metro quadrado.
- Realizar marcação com faixas adesivas para sinalizar o distanciamento de 1,5 metro quadrado entre feirantes e consumidores.
- O feirante deve se posicionar do lado interno da banca e deve haver um feirante exclusivo para a operação do caixa.



- Disponibilizar pias e banheiros químicos para lavagem das mãos, com sabão líquido e papel toalha descartável, para feirantes e consumidores.
- Disponibilizar álcool 70% ou desinfetantes similares para feirantes e consumidores.



- A fim de evitar aglomerações, não deverão ser disponibilizadas mesas e cadeiras para os consumidores.
- Serviços de alimentação (pastel, sucos etc.) devem ser exclusivamente para entrega, sem consumo no local.
- Não devem ser oferecidas degustações de produtos.



- Fazer uso de pallets ou estrados para armazenar os produtos comercializados sem contato com o chão.

Fonte: Elaborado pelo Departamento Econômico da FAESP.

3. Higiene, limpeza e prevenção



- Higienizar os veículos de transporte utilizados para a feira, especialmente nos locais tocados na condução do veículo como direção, câmbio, freio de mão, painel etc.
- Durante o trajeto, manter as janelas do veículo abertas para circulação do ar.



- Limpar os locais de acondicionamento dos produtos, equipamentos, utensílios e materiais utilizados, durante a montagem e o tempo de serviço, bem como no pós-feira.
- Embalar produtos em embalagens próprias e transparentes, quando possível, a fim de reduzir a manipulação na escolha.



- Todos os lixos devem ser ensacados durante e no pós-feira e todos os recipientes (sacos, caixas, galões etc.) devem ser vedados.
- Cuidar para que os lenços utilizados em casos de tosse e espirro sejam devidamente descartados, evitando o contato com superfícies.

Fonte: Elaborado pelo Departamento Econômico da FAESP.

4. Produtos recomendados para higienização



A higienização de equipamentos, materiais, utensílios e veículos utilizados para a realização das feiras livres deve ser feita com água e sabão, quando couber, mas também com álcool 70% e/ou solução com água sanitária, na proporção de 10 litros de água para 200ml. de água sanitária (hipoclorito de sódio, registrado na Anvisa).

A sanitização dos alimentos deve ser feita por meio da lavagem em água corrente, seguida da imersão em vasilha com solução de água sanitária. É importante usar água potável e vasilha limpa. Caso o alimento sanitizado seja armazenado para consumo futuro, deve ser novamente sanitizado antes do consumo cru, não sendo o mesmo necessário para o consumo após cozimento.

Fonte: Elaborado pelo Departamento Econômico da FAESP.

5. Orientações aos consumidores



Dar preferência ao pagamento por cartões, em vez de dinheiro.



Somente uma pessoa da família deve ir à feira, sendo esta classificada fora do grupo de risco.



Lavar frutas e hortaliças em água corrente e solução com água sanitária.



Descartar embalagens e acondicionar os alimentos em recipientes apropriados e limpos.



Não acondicionar produtos em geladeiras, armários e outros locais, sem antes higienizá-los.

Fonte: Elaborado pelo Departamento Econômico da FAESP.

Considerações finais

Considerando a importância de se viabilizar o comércio seguro de alimentos e flores, este Informe Técnico visa orientar feirantes, produtores, permissionários do Ceagesp, consumidores e demais interessados a respeito dos cuidados necessários para se evitar a disseminação e o contágio do Covid-19 em varejões, sacolões e feiras livres do Estado de São Paulo.

A FAESP manifesta seu apoio ao produtor rural, respeitando as recomendações das autoridades sanitárias, e ressalta que continuará atuando para reduzir os efeitos da pandemia no agronegócio paulista.

FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E
PECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
11-3121.7233 - 11-3125.1333
www.faespsenar.com.br

Presidente Fábio de Salles Meirelles

Este informe foi elaborado pelo Departamento
Econômico da FAESP.
economico@faespsenar.com.br

A reprodução deste informe técnico ou parte do seu
conteúdo é permitida desde que citada a fonte.

