

abrasel

O pós-enchente

Cartilha de Orientação para Serviços de Alimentação Fora do Lar em Tempos de Enchentes ou Alagamentos



Junho/24

Momento de recuperação

É essencial que os serviços de alimentação estejam preparados para lidar com situações adversas, como enchentes ou alagamentos. Nestes momentos, a segurança dos alimentos e a saúde pública se tornam prioridades incontestáveis.

As enchentes trazem consigo uma série de riscos para os serviços de alimentação. Desde a contaminação da água e dos alimentos até danos estruturais nos estabelecimentos, os impactos podem ser significativos e críticos. Portanto, é fundamental que os gestores e funcionários estejam devidamente informados e preparados para agir de forma eficaz diante dessas circunstâncias.

Esta cartilha visa fornecer orientações básicas sobre como os serviços de alimentação fora do lar devem proceder durante e após uma enchente ou alagamento. Abordaremos os principais riscos e apresentaremos medidas preventivas e corretivas para proteger a saúde dos consumidores e a integridade dos estabelecimentos.

Nosso objetivo é orientar os profissionais do setor alimentício para que enfrentem esses desafios com segurança e responsabilidade, garantindo que a prestação de serviços de qualidade não seja comprometida, mesmo nas condições mais adversas. Juntos, podemos assegurar um ambiente alimentar seguro e confiável para toda a comunidade.



Cuidados e procedimentos

• Avaliação inicial

- Esteja atento às informações dos órgãos governamentais (municipal, estadual e federal) sobre a permissão de acesso ao local.
- Quando a água começar a baixar, é hora de avaliar o local e começar a ver o que dá para aproveitar e para isso é importante que as pessoas estejam protegidas com calça comprida (se possível de tecido impermeável), blusa de mangas compridas, botas de plástico de cano longo, óculos de proteção e luvas para evitar o contato da água contaminada com a pele.
- Entre no local com cuidado: animais peçonhentos como serpentes, aranhas ou escorpiões podem estar escondidos.
- Verifique as condições das instalações elétricas e chame um eletricista para avaliação do imóvel antes de religar os disjuntores.

• Produtos de limpeza

- Use produtos de limpeza com embalagens intactas e siga as instruções do rótulo.
- Não use produtos de limpeza caseiros ou de origem desconhecida, e nunca misture produtos de limpeza por conta própria.
- Panos e vassouras usados na limpeza e desinfecção devem ser descartados após o uso para evitar contaminação.
- Primeiramente, retire toda a lama, lave e desinfete o local. Lave o chão, paredes, e demais objetos que possam ser recuperados com água e sabão. Depois, prepare uma solução clorada misturando 2 xícaras (400ml) de água sanitária (2,0 a 2,5% de cloro ativo) em 20 litros de água para passar em todas as áreas e objetos. Utilize um pano úmido com essa solução para passar em todas as superfícies e deixe secar naturalmente.

• Treinamento

- Faça o treinamento dos colaboradores para a realização dos procedimentos de higienização e supervisione o processo.



Cuidados e procedimentos

- **Uso da água**

- Faça a avaliação da água que sai pelas torneiras e certifique-se de que não haja anormalidades na cor ou no cheiro. No caso de alguma alteração, comunique ao sistema público de tratamento de água e não utilize a água.
- Antes de iniciar as atividades de limpeza e desinfecção do local faça a higienização do reservatório de água para garantir que a água utilizada esteja sem contaminações.
- Não use água de fontes naturais, cisternas ou poços depois da enchente, pois estão contaminados.
- Se for comprar ou receber água potável, certifique-se que a água transportada em caminhões pipa tenha o laudo de potabilidade.

- **Lixo e resíduos**

- Faça a limpeza da caixa de gordura do estabelecimento para retirada de resíduos.
- Descarte para coleta pública o que não puder ser recuperado. Não deixe entulhos nas áreas externas.
- Armazene o lixo em sacos plásticos bem fechados até o momento da coleta pública.



Cuidados e procedimentos



• Descarte de produtos

- Selecione os alimentos, os que tiveram contato com a água da enchente e que estejam úmidos, mofados, embalagens rompidas ou danificadas, não devem ser utilizados. Avalie criteriosamente todos os produtos.

Art. 1º Todo alimento, embalagens para alimentos ou produto que tenha entrado em contato com água de enchente, inundações, alagamentos ou lama não deve ser comercializado ou utilizado para o consumo humano e deve ser descartado.

Portaria SMS N° 28807925 de 07/06/2024

Parágrafo único. Os alimentos e embalagens para alimentos que não tenham entrado em contato direto com a água da enchente, porém ficaram armazenados em local alagado, fechado sem ventilação, com calor e umidade, também deverão ser descartados a fim de prevenção de doenças causadas por microrganismos presentes no ambiente, independentemente da altura do local.

Portaria SMS N° 28807925 de 07/06/2024

Art. 3º Para o descarte e inutilização, os alimentos devem ser submetidos ao processo de descaracterização. Devem ser retirados das embalagens ou recipientes, e inutilizar com adição de substância ou produto químico antes do descarte (como azul de metileno, creolina ou outros saneantes com forte odor), para fins repelir o contato humano ou animal.

Portaria SMS N° 28807925 de 07/06/2024

- Frutas, legumes e verduras que tiveram contato com a água da enchente devem ser necessariamente descartados.
- Descarte os alimentos com qualquer sinal de deterioração.

Atenção! Não reutilizar, mesmo que não tenham ficado submersos:

Alimentos industrializados com validade vencida

Alimentos com embalagem ou tampas estufadas

Alimentos embalados (vidro, lata, caixa tipo “longa vida”, plásticos) que estejam abertos e/ou danificados

Alimentos armazenados dentro de freezers e geladeiras que ficaram sem energia

Conte com a Abrasel

Para mais informações, consulte rs.abrasel.com.br ou fale no WhatsApp 51 9873-0149.

Fontes e referências

- Portaria SMS N° 28807925 de 07/06/2024
- Guia básico para riscos e cuidados com a saúde após enchentes – Informe Técnico CEVS/SES RS
- PORTARIA SES N° 799/2023
- Comunicado CVS 182, de 03 de Dezembro de 2010 - Governo de São Paulo
- COPASA – Minas Gerais
- Ministério da Saúde

Elaboração



abraseL