

NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA

Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao 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, 3 de junho de 2020

I- INTRODUÇÃO

O presente documento atualiza a Nota Técnica nº 15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA e a Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, especificamente em relação às recomendações do sobre o uso de máscara.

Conforme notícia divulgada pela Anvisa no dia 21/3/2020, não há qualquer evidência de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio dos alimentos.

A dinâmica da pandemia do novo coronavírus mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o comportamento do COVID-19 deve ser semelhante ao de outros tipos de coronavírus da mesma família, portanto, ele pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente. Entretanto, são eliminados pela higienização ou desinfecção das superfícies (tanto pela ação de detergentes, sabões e desinfetantes) e pela lavagem das mãos, além de serem sensíveis às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C). Além disso, o vírus precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar.

Assim, mesmo que não haja evidências de transmissão por meio de alimentos, mas considerando a permanência deste vírus em superfícies, é fundamental redobrar os cuidados com a higiene, particularmente, a lavagem frequente das mãos, como estratégia para evitar a sua disseminação. Outro recurso importante na proteção das pessoas e minimização da transmissão do novo coronavírus é o uso de equipamentos de proteção individual (EPI).

O uso de EPI, como luvas e máscaras, é abordado nas regras de Boas Práticas de Manipulação e de Fabricação, entretanto, em uma perspectiva diferente, tendo como foco a redução da contaminação de alimentos.

Os principais regulamentos que tratam do assunto são a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a Portaria SVS/MS n. 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos, e a Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos

Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Essas regras não abrangem o uso de EPI para proteção à saúde trabalhador em relação aos riscos ocupacionais, as quais estão sob competência de órgãos específicos como o Ministério da Saúde e aqueles relacionados ao Trabalho.

Entretanto, muitos questionamentos têm surgido sobre o uso de EPI no contexto das normas sanitárias de alimentos e da situação de saúde atual.

Esse documento tem como objetivo tratar do uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e da pandemia de COVID-19.

Informações mais específicas sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos podem ser encontrados no Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 ([NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#)).

Orientações sobre cuidados no atendimento ao cliente em serviços de alimentação, podem ser encontrados no documento Orientações para os Serviços de Alimentação com Atendimento ao Cliente no Contexto do Enfrentamento do COVID-19 ([NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA](#)).

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

II- LUVAS

- **O uso de luvas é necessário somente em situações específicas. Seu uso não garante proteção contra o COVID-19**

O uso de luvas descartáveis não é uma exigência na legislação sanitária vigente, tanto em serviços de alimentação (como restaurantes e lanchonetes) quanto em indústrias de alimentos.

Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios, como pegadores.

O uso também pode ser necessário para proteção da saúde do manipulador, visando, por exemplo, evitar o contato com materiais que possam irritar a pele.

Entretanto, não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em serviços de alimentação como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus.

- **O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos e outros cuidados**

O uso de luvas não isenta o manipulador da lavagem das mãos. Como a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.

Os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos sempre:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefas de limpeza;
- depois de usar o banheiro;
- antes de comer;
- depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro;
- depois de tocar em dispositivos, como celulares, tablets etc.
- ou seja, **REGULARMENTE** e quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento.

A forma correta de lavar as mãos pode ser visualizada na figura 1, ao final deste documento.

Além disso, os funcionários não devem usar adornos que possam acumular sujeiras ou dificultar o processo de higienização das mãos, como anéis, relógios e pulseiras, e nem apresentar unhas grandes ou pintadas.

- **Cuidados no uso de luvas**

Quando se usa luvas em serviços de alimentação ou indústrias de alimentos, um erro comum é não trocá-las na frequência que se deveria, fazendo do seu uso um fator de risco, pois esse equipamento, que deveria proteger, acaba acumulando sujeira, tornando-se um foco de contaminação.

Assim, deve haver fornecimento desse material em quantidade suficiente para promover a troca quando necessário, como na entrada da jornada de trabalho e quando houver sinais de desgaste, como furos ou rupturas; quando o material estiver sujo e quando houver interrupção do trabalho para realização de outras atividades alheias à produção de alimentos.

Outro problema é que a luva passa uma falsa sensação de segurança, fazendo com que o operador ou manipulador negligencie algumas condutas de higiene, como a própria lavagem de mãos. Essa falsa sensação de segurança também leva os manipuladores a realizar muitas outras tarefas não relacionadas à manipulação de alimentos enquanto usam o mesmo par de luvas (por exemplo, manusear dinheiro, esvaziar caixas, limpar balcões).

Assim, alerta-se que a imposição do uso de luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido.

Portanto, a adoção do uso de luvas, não deve ser feita de maneira indiscriminada. É importante analisar se medidas mais eficazes, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar do uso de luvas. Deve-se manter em mente que a correta lavagem das mãos é a medida efetiva na redução do risco de contaminação dos alimentos por agentes transmissores de doença, incluindo o COVID-19, desde que seja realizada na frequência necessária.

III- MÁSCARAS

- **O uso de máscaras pode contribuir para o combate da COVID-19**

Apesar de o uso de máscaras não ser obrigatório da legislação sanitária vigente no contexto das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, esse equipamento pode ser utilizado visando evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo e também para proteger a saúde do trabalhador em situações específicas, como em locais onde há uma grande quantidade

de partículas de alimentos suspensas no ambiente de trabalho (como farinhas e outros alimentos em pó).

Desde 2 de abril, o Ministério da Saúde acolheu as iniciativas voluntárias de uso de máscaras caseiras e passou a sugerir seu uso como meio de contribuir com a redução da disseminação do COVID-19. Segundo o órgão, pesquisas têm apontado que as máscaras caseiras impedem que gotículas expelidas pelo nariz e bocas se espalhem pelo ambiente. Muitos estados e municípios, a partir de então, têm tornado o uso de máscara obrigatório para a população em geral.

Nesse sentido, apesar de não haver obrigatoriedade em nível federal, também se recomenda o uso de máscaras de proteção facial em serviços de alimentação e indústrias de alimentos, descartáveis ou reutilizáveis, mesmo para os trabalhadores envolvidos em atividades que não demandem a utilização de EPI de proteção respiratória específicos. Essa medida é importante principalmente em locais em que medidas de distanciamento mínimo de 1 metro entre os trabalhadores ou entre os clientes não sejam possíveis de se implementar.

- **Cuidados no uso de máscaras**

A adoção de máscaras em estabelecimentos da área de alimentos deve seguir integralmente as orientações sobre o tipo, a confecção, o uso, a troca e a higienização. Caso contrário, seu uso pode tornar-se um veículo de contaminação, ao invés de conferir maior proteção aos usuários e aos alimentos.

As empresas devem fornecer orientações aos trabalhadores para o uso, descarte e substituição da máscara facial, higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra o coronavírus. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão do COVID-19.

Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir.

As máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do usuário, sem deixar espaços nas laterais. No caso de máscaras reutilizáveis essas devem ser higienizadas corretamente.

A frequência de troca da máscara deve considerar uma série de fatores, incluindo a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida pelo funcionário. De maneira geral, recomenda-se a troca a cada 2-3 horas de uso, no máximo. Entretanto, caso verifique-se que a máscara está úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior.

Alguns cuidados devem ser observados antes, durante e após o seu uso. A seguir estão listados alguns itens a serem observados:

- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário.
- As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca.
- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma.
- As máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente a boca e o nariz, e não devem ser usadas com nariz descoberto, por exemplo.
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas.
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos.
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz.
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara.
- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2-3 horas.

Ao final deste documento constam em anexo ilustrações sobre os cuidados no uso de máscaras.

- **Tipos de máscaras**

- a) Máscaras profissionais:**

O Ministério da Saúde recomenda que: "máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais, considerando que os serviços de saúde são os locais com maior potencial de concentração de vírus, ao mesmo tempo em que a manutenção de suas atividades precisa ser garantida, mediante ações que visem a proteção de profissionais e pacientes."

Assim, trabalhadores cujas atividades demandem a utilização de EPI específicos para proteção respiratória, como máscaras cirúrgicas, N95 e similares, devem manter o uso preconizado nas normas de trabalho específicas.

- b) Máscaras artesanais ou não profissionais**

Máscaras artesanais podem ser utilizadas em estabelecimentos da área de alimentos com o objetivo de diminuir a disseminação do novo coronavírus. Essas devem ser confeccionadas com material adequado, usadas de forma apropriada, trocadas com frequência e, se reutilizadas, devem ser previamente higienizadas.

Para a confecção da máscara, sugere-se seguir as orientações do Ministério da Saúde e da Anvisa. Maiores informações podem ser consultadas na Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS (<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>), no site do Ministério da Saúde (<https://www.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46645-mascaras-caseiras-podem-ajudar-na-prevencao-contr-o-coronavirus>) e nas orientações da Anvisa para máscaras não profissionais (<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>).

- **Reutilização e higienização de máscaras artesanais:**

Máscaras artesanais reutilizáveis devem ser trocadas e higienizadas frequentemente, observando-se os cuidados a seguir:

- As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização, por isso, não se recomenda a sua reutilização.
- As máscaras confeccionadas em tecidos, de algodão ou mistos, podem ser reutilizadas, para tanto, devem ser higienizadas, sendo recomendado no máximo 30 lavagens.
- A máscara deve ser confortável ao uso para evitar que o usuário leve a mão ao rosto devido ao incômodo causado.
- A higienização das máscaras deve incluir uma etapa inicial de desinfecção, seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.
- A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos).
- Lembre-se de enxaguar bem a máscara em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante.
- A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente.
- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas.
- Deixar secar a máscara naturalmente e evitar torcê-la com força;
- Passar a máscara com ferro quente;
- Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C.
- Revisar seu estado frequentemente e substituir sempre que apresentar qualquer dano que comprometa sua função; e
- Guardar em um recipiente seco e bem fechado.

- **Cuidados após o uso:**

Deve-se descartar as máscaras sempre que houver danos e perda de ajuste ao rosto, deformação, desgaste, etc., que possam diminuir sua proteção. As máscaras de TNT não podem ser lavadas nem reutilizadas, devendo ser descartadas imediatamente após o uso em saco fechado

ou em lixeira com tampa. A empresa deve fornecer um local apropriado e seguro para descarte desses materiais.

Se forem reutilizáveis, as máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela empresa, de forma a seguir com seu processo de higienização.

IV- CONCLUSÃO

O uso de luvas e máscaras e luvas não é obrigatório na legislação sanitária de Boas Práticas de Fabricação de alimentos. O uso de luvas não garante a prevenção do COVID-19 e não substitui a lavagem frequente das mãos. Caso o estabelecimento adote essa prática deve reforçar a atenção com as medidas de higiene para evitar a contaminação dos alimentos.

Atualmente, recomenda-se o uso de máscaras de maneira geral para diminuir a disseminação do novo coronavírus, incluindo em empresas da área de alimentos. Para seu uso seguro e eficiente, é fundamental que sejam seguidas plenamente as orientações sobre a confecção, o uso, a troca e a higienização.

Se um funcionário do estabelecimento apresentar sintomas compatíveis com o COVID-19, ele deve afastado imediatamente de suas atividades, além de seguir os procedimentos definidos em âmbito local.

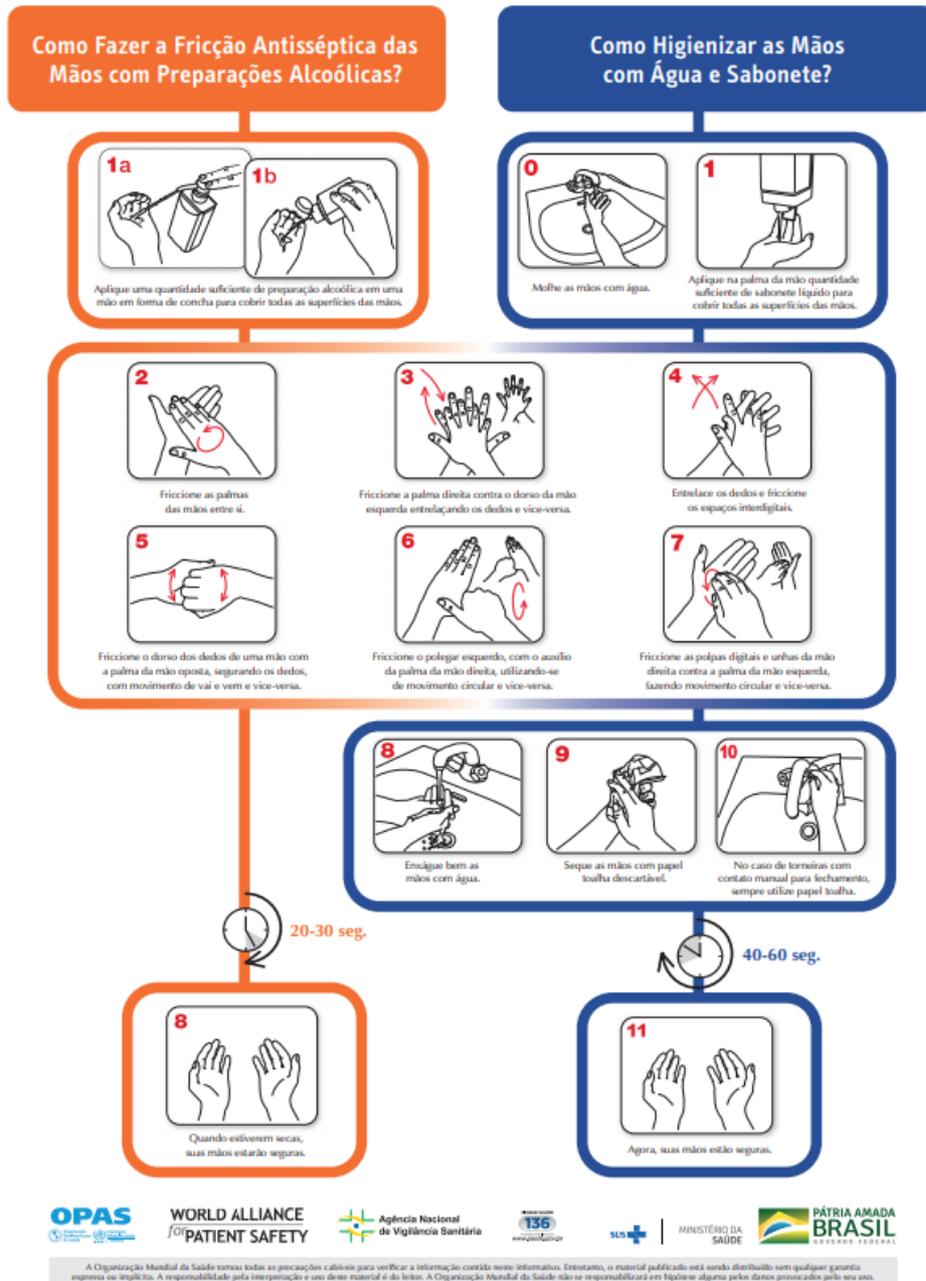
V- REFERÊNCIAS

1. 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 e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.
2. 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.
3. 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
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional Brasília, 03 de abril de 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>. Acessado em: 28/05/2020.
5. 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.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Nota Informativa nº 3/2020./2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>. Acessado em: 28/05/2020.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Máscaras caseiras podem ajudar na prevenção contra o Coronavírus. Publicado: Quinta, 02 de Abril de 2020, 19h00. Última atualização em Quarta, 08 de Abril de 2020, 20h12. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46645-mascaras-caseiras-podem-ajudar-na-prevencao-contra-o-coronavirus>. Acessado em: 28/05/2020.
8. 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.
9. 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. Acessado em: 27/05/2020
 10. 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
 11. 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
 12. 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.
 13. 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.

ANEXOS

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 - Cartaz: Como usar máscaras profissionais com segurança



Original em inglês disponível para download em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

FIGURAS 3 a 6 - Materiais sobre o uso de máscaras caseiras do Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

6 Dicas Para Você Cuidar Da Sua Máscara De Pano

- Mantenha a máscara higienizada corretamente
- Troque a máscara sempre que ela estiver úmida ou suja ou a cada 2 horas
- Ao chegar em casa, não deixe a máscara em qualquer lugar. Coloque-a para lavar
- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas
- Não compartilhe a sua máscara, ainda que ela esteja lavada
- Jogue fora a máscara se ela tiver danos



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

COMO CUIDAR DA SUA MÁSCARA DE PANO?

- Ao chegar em casa, lave bem as suas mãos com água e sabão;
- Remova a máscara com cuidado pelo elástico ou nó da ponta de trás e evite tocar na parte da frente;
- Deixe a máscara de molho por 30 minutos em uma solução de 1 parte de água sanitária para 50 partes de água limpa. Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500 ml de água limpa;
- Lave bem a máscara com água e sabão!
- Deixe secar bem e estará pronta para uso!



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

Cuidados ao chegar em casa

- Lave as mãos com água e sabão, antes de retirar a máscara
- Remova a máscara pelo laço ou nó da parte de trás e evite tocar na parte da frente
- Deixe a máscara de molho por 30 minutos em uma mistura de 1 parte de água sanitária (2% a 2,5%) com 50 partes de água potável. Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500 ml de água potável
- Lave a máscara e as mãos com água e sabão
- A máscara precisa estar seca para ser utilizada de novo



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

NÃO USE A MESMA MÁSCARA POR MAIS DE 2 HORAS

Se antes desse tempo a máscara ficar suja ou úmida, você também deve trocá-la. Então, leve com você pelo menos duas máscaras de pano

E mais: a máscara serve de barreira física ao vírus. Por isso, é preciso que ela tenha pelo menos duas camadas de pano.



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

QUANTAS MÁSCARAS DE PANO EU DEVO TER?

Cada pessoa deve ter cerca de cinco máscaras de pano. A máscara deve ser trocada quando estiver úmida ou suja ou tiver 2 horas de uso.



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

Sua máscara de pano precisa:

- Ter, pelo menos, duas camadas de pano, como algodão ou tricoline ou TNT
- Ser individual
- Cobrir totalmente boca e nariz e ficar bem ajustada ao rosto



Ministério da Saúde

Originais disponíveis em: <https://www.facebook.com/minsaude>