

The background image shows the interior of a restaurant or bar. On the left, there is a long bar counter with various bottles and equipment. The floor is made of light-colored wood in a herringbone pattern. Several wooden tables and chairs are arranged throughout the space. The ceiling features exposed wooden beams and several large, industrial-style pendant lights. The overall atmosphere is warm and rustic. A semi-transparent orange rectangle is overlaid in the center, containing the main title text.

PROTOCOLO DE REABERTURA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CARTILHA CHEFNUTRI

COVID-19

Durante a pandemia instalada em nossa sociedade, devido ao COVID-19, restaurantes, bares e confeitaria se viram na obrigatoriedade de fechar as portas

Com esse cenário atual, o cliente está mais exigente e atento aos procedimentos implantados pelos estabelecimentos fornecedores de alimentos

COVID-19

Agora teremos de forma gradual a abertura do comércio, esse retorno ao convívio social já não será mais o mesmo e os cuidados nesse momento deverão ser redobrados

Esse e-book ajudará você a implantar com mais cuidado as Boas Práticas, mas lembre-se de consultar decretos, Legislações e protocolos que poderão ser vigorados próximo a abertura gradual da quarentena

COVID-19

Coronavírus pode ser transmitido por alimento?

NÃO!

Se as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação tiverem sido fielmente seguidas, o risco de que um alimento seja veículo para transmissão da COVID-19 é nula.

HIGIENE PESSOAL



HIGIENE PESSOAL

Os procedimentos em relação a Higiene Pessoal devem ser reforçados, **muitos já são práticas obrigatórias**, de acordo com as legislações vigentes, portanto recomendamos a leitura das mesmas:

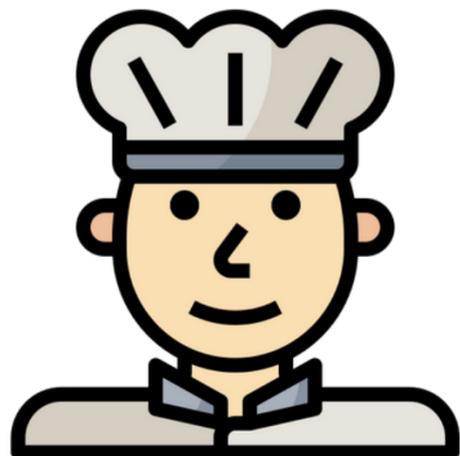
- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 do Estado de São Paulo
- Portaria 2619/11-SMS
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004



HIGIENE PESSOAL

Cuide da saúde do seu colaborador!

- Exames periódicos (ASO e exames complementares), PCMSO, PPRA e LTCAT
- Fornecimento de uniformes completos e com número suficiente para trocas diárias, lembrando que os mesmos só devem ser usados dentro do estabelecimento
- Fornecimento de EPI's (Equipamento de Proteção Individual), os mesmo não devem ser compartilhados
- Recomenda-se que seja feita a aferição da temperatura corporal dos colaboradores, diariamente, essas informações devem constar em registro, assim como a autorização para a realização do procedimento



HIGIENE PESSOAL

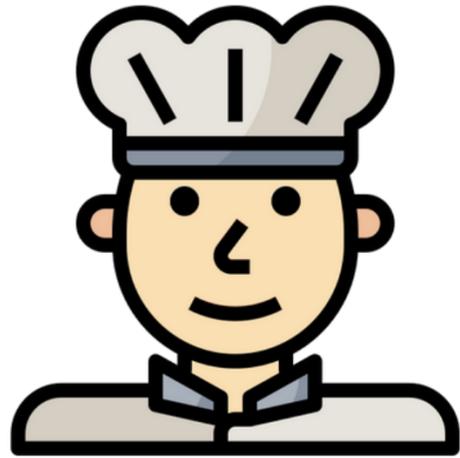
Cuide da saúde do seu colaborador!

- A empresa deve custear o exame PCR-RT ao colaborador que apresentar suspeita da COVID-19, exceto se o convênio médica da empresa for custeado 100% pela mesma.
- Oriente seus colaboradores a tomarem a vacina da gripe, que pode ser conseguida em qualquer posto de saúde, gratuitamente.
- Faça diariamente a triagem em seus colaboradores, descartando sempre a possibilidade da COVID-19.
- Funcionários pertencentes ao grupo de risco (+60 anos ou com comorbidades) em caso da impossibilidade de trabalho remoto, a empresa assume o risco da tomada presencial das atividades. Redobre os cuidados.



HIGIENE PESSOAL

- Fornecimento de EPI's (Equipamento de Proteção Individual), lembrando que os mesmo não devem ser compartilhados
- Fornecimento de máscaras em número suficientes para a troca durante o turno de trabalho, sugestão de 5 máscaras por colaborador.
- Colaboradores devem tomar banho antes de adentrarem a produção, faça rodízio de chegada dos colaboradores, para que todos tenham tempo de se paramentar para adentrar a produção
- Recomenda-se na retomada das atividades, que seja feita a sorologia para COVID-19, para testar os colaboradores, visto que a doença pode ser considerada de natureza ocupacional.



HIGIENE PESSOAL

- Aumente o espaçamento entre as praças de trabalho, pelo menos 1,5 metros de distância e diminua a quantidade de pessoas por turno
- Alterne os horários de refeição dos colaboradores e reforce que é proibido o consumo de alimentos na área de trabalho
- É proibido falar, assoviar, cantar e conversar dentro da área de trabalho, assim como usar celulares na área de manipulação
- Os uniforme devem ser usados apenas nas área da produção, é proibida a circulação na área externa. Armazene separadamente uniformes limpos de uniformes sujos, utilizando sacos plástico (não usar sacolas de supermercados)



HIGIENE PESSOAL

- Cuide da saúde mental do seu colaborador, com reuniões, cursos de capacitação e palestras, aproveite os prestadores de serviços de cada área
- **Afaste-o em caso de suspeita de COVID-19 ou sintomas de gripe**
- Reforce a necessidade da lavagem das mãos a cada troca de tarefa, a cada ida ao sanitário, a cada troca de lixo, etc
- - Disponibilize na pia exclusiva de lavagem das mãos, sabonete neutro + álcool 70% gel ou sabonete antisséptico e papel toalha de primeiro uso



HIGIENE PESSOAL

- Importante lembrar que o álcool 70% não substitui a lavagem das mãos
- Deixe seus colaboradores atualizados e os oriente sobre as medidas tomadas, para que possam tirar dúvidas dos clientes, assim como orientá-los da melhor postura dentro do seu estabelecimento
- Forneça sempre os EPI's necessários para seus colaboradores, e lembre-se que eles são de uso individual
- Os colaboradores de **EVITAR** da falar, cantar, assoviar e comer dentro da área de manipulação dos alimentos

HIGIENE PESSOAL

O uso de luvas é necessário somente em situações **ESPECÍFICAS**. Seu uso **NÃO** garante proteção contra a COVID-19!

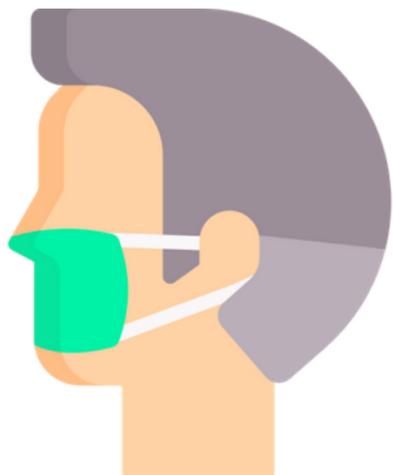




HIGIENE PESSOAL

Uso de luvas

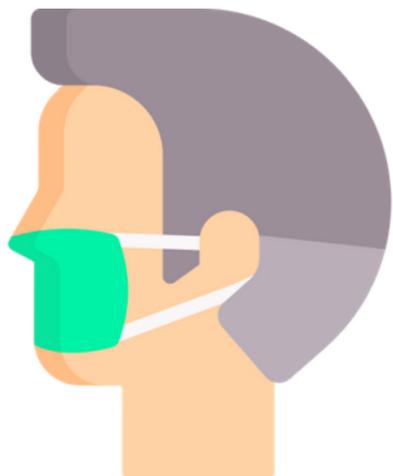
- **Não existe uma obrigatoriedade** no uso de luvas, se o estabelecimento optar por utilizá-las, as mesmas devem ser usadas com cuidado e responsabilidade, pois se usadas de forma errada, podem ser grandes veículos de contaminação de várias doenças
- As luvas descartáveis devem ser descartadas a cada troca de tarefa, e as mãos lavadas antes e depois da utilização das mesmas
- O uso de luvas NÃO substitui a lavagem das mãos



HIGIENE PESSOAL

Uso de máscaras

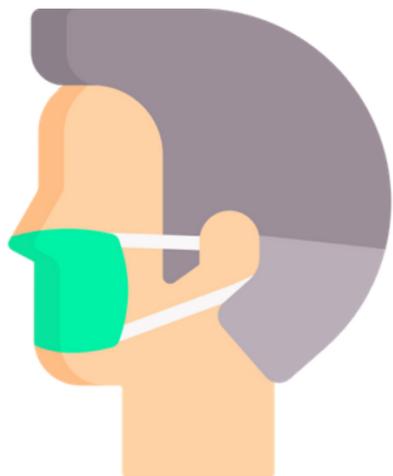
- **Não existe uma obrigatoriedade** no uso de máscaras dentro de Serviços de Alimentação, conforme Nota Técnica 23|2020|ANVISA, se o estabelecimento optar por utilizá-las as mesmas devem ser usadas com **CUIDADO E RESPONSABILIDADE**
- As máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada 2 horas, E não devem ser tocadas pelas mãos e as mãos devem ser lavadas a cada troca ou retirada das mesmas



HIGIENE PESSOAL

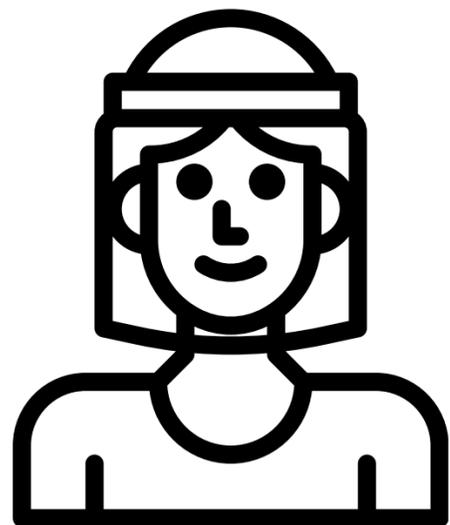
Uso de máscaras

- O uso errados das máscaras, pode trazer inúmeras complicações e ser uma grande contaminante não apenas do COVID-19, mas de outras DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos), portanto **CUIDADO**
- Máscaras "artesaniais" ou não profissionais não são recomendadas, por não conseguirmos garantir a higienização correta, mas se houver a escolha pelas mesma, a troca deve ser de 2 a 3 horas, oriente seu colaborador para fazer a higienização correta das mesmas. A responsabilidade da entrega é do empregador.



HIGIENE PESSOAL

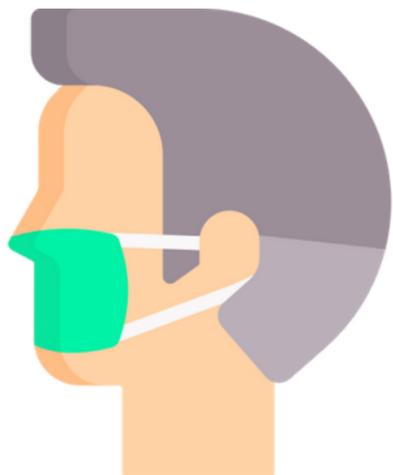
- As máscaras não profissionais devem ser confeccionadas com tecidos de algodão ou mistos
- Máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização, por isso, não se recomenda a sua reutilização
- As máscaras devem estar limpas, íntegras, sem rasgos ou furos, com bom ajuste e tamanho suficiente para cobrir plenamente o nariz e a boca



HIGIENE PESSOAL

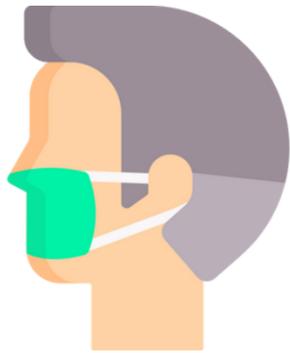
Escolha as máscaras corretas e evite acidentes!

- As máscaras Face Shield **NÃO** são recomendadas para uso durante a manipulação de alimentos, não são resistentes ao calor, não são antichamãs e não barram as gotículas de salivas
- As mesmas **DEVEM** ser usadas no salão, caixa, manobristas e limpeza, sempre com as máscaras não profissionais por baixo.
- Lembre-se que as mesmas são abertas na parte inferior, portanto o risco de contaminação continua, recomenda-se o uso das máscaras nasobucal embaixo das mesmas



HIGIENE PESSOAL

- A entrega das máscaras para utilização do colaborador é de responsabilidade do empregador, portanto, ao entregá-las sinalize a entrega em um impresso de Entrega de Uniformes e EPIs
- Reforce a maneira correta da utilização com treinamentos práticos e teóricos, sempre apresentando no final uma lista de presença que deve ser assinada pelos participantes e arquivada junto com os documentos da empresa



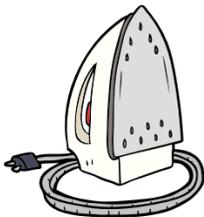
HIGIENE PESSOAL



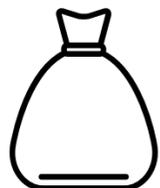
Lave-as em água corrente com detergente neutro ou use a máquina de lavar roupa. Deixe 20 minutos de molho em água sanitária (1 litro de água para 4 colheres de sopa de água sanitária) ou água fervente



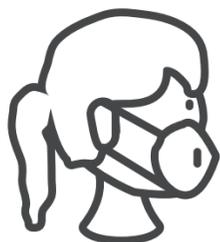
Deixe secar em varal ou use a secadora



Para a desinfecção utilize ferro de passar roupa



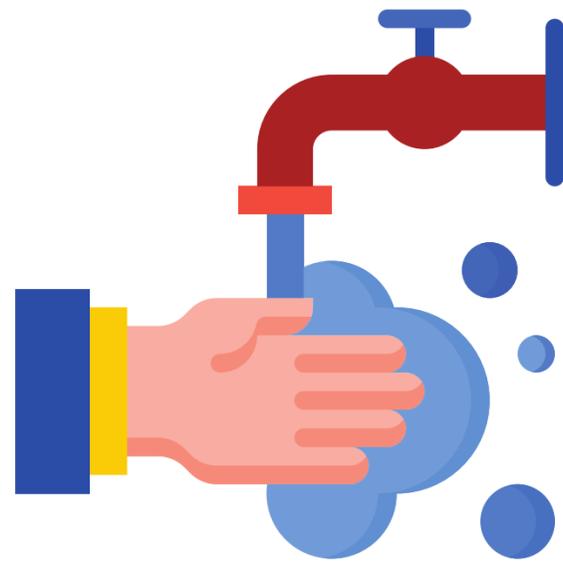
Guarde em um saco plástico ou saco de tecido – também limpo e desinfetado



Troque a máscara a cada 2 horas. Máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada 30 minutos e descartadas após o uso.

HIGIENE PESSOAL

Colocação das máscaras



Higienize as mãos



Coloque a máscara segurando -a pelas tiras ou elásticos



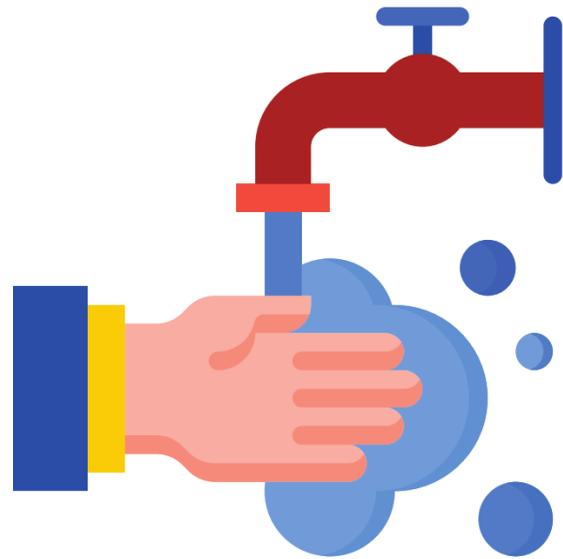
Certifique-se de cobrir bem a boca e nariz



Não toque a parte frontal da máscara com as mãos

HIGIENE PESSOAL

Remoção das máscaras



Higienize as mãos



Evite tocar e não retire a máscara pela parte da frente



Apenas toque nos elásticos ou tiras para retirá-la



Higienize as mãos

HIGIENE PESSOAL

IMPORTANTE

- As máscaras **NÃO** devem ser compartilhadas
- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 3 horas
- As máscaras podem ajudar a diminuir a disseminação do vírus

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



PROCEDIMENTO DE LAVAGEM E DESINFECÇÃO DAS MÃOS



1º
UMEDEÇA AS MÃOS
E OS ANTEBRAÇOS
COM ÁGUA



2º
APLIQUE
O SABONETE
LIQUIDO NAS MÃOS



3º
ENSABOE AS MÃOS
FRICCIANDO-AS
ENTRE SI.



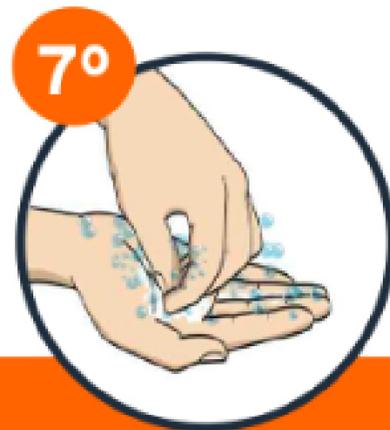
4º
ESFREGUE A PALMA
DIREITA NO DORSO
DA MÃO ESQUERDA



5º
ENTRELACE OS DEDOS
E FRICCIÓNE
ENTRE ELES



6º
ESFREGUE O DORSO
DE UMA MÃO COM
A MÃO OPOSTA



7º
FRICCIÓNE AS UNHAS
CONTRA A PALMA
DAS MÃOS



8º
ESFREGUE O PUNHO
COM AUXILIO
DA PALMA DAS MÃOS



9º
ENXÁGUE AS MÃOS
RETIRANDO
O SABONETE



10º
SEQUE AS MÃOS
COM PAPEL-TOALHA
DESCARTÁVEL

PROCEDIMENTO DE LAVAGEM E DESINFECÇÃO DAS MÃOS

IMPORTANTE

- Para estabelecimentos situados no Município de São Paulo, devem afixar em local visível e próximo à pia destinada a lavagem das mãos, uma placa de aviso aos usuários para que lavem as mãos, seguindo as recomendações da Lei nº15.957/2014, decreto nº54918
- O uso de álcool 70% em gel, **NÃO** substitui a lavagem das mãos

HIGIENE AMBIENTAL





HIGIENE AMBIENTAL

IMPORTANTE

Aperfeiçoe suas rotinas de limpeza e sua frequência!
Não se esqueça de preencher as planilhas que validam os procedimentos de limpeza aplicado e as deixe visíveis aos clientes, em quadro de avisos!



HIGIENE AMBIENTAL

Mantenha seu estabelecimento higienizado

Limpeza + Desinfecção = Higienização

Limpeza = Detergente neutro

Desinfecção = Álcool 70% ou Hipoclorito de Sódio

A higienização deve ser diária e a cada troca e finalização de turno!



HIGIENE AMBIENTAL

Solução Clorada para desinfecção

1 litro de água

+

1 colher de sopa de água sanitária de uso geral e com registro no Ministério da Saúde

Aplicação: alimentos, utensílios e equipamentos (necessita de enxágue)



HIGIENE AMBIENTAL

Álcool 70%

Álcool 70% (65°) pronto

750 ml de álcool 92.8° + 250 ml de água = 1000 ml de álcool 70%

Aplicação: utensílios e equipamentos (não necessita de enxágue)

Duração 24 horas



HIGIENE AMBIENTAL

- Mantenha o ambiente ventilado, arejado e livre de desconforto térmico
- Aplique limpeza diária do ar condicionado, mantenha filtros limpos e a manutenção em dia. Recomenda-se que os estabelecimentos realizem e implantem o PMOC (Programa de Manutenção, Operação e Controle) - de acordo com a Lei nº13.589 de janeiro de 2018 e coloquem evidência de quando foi feita a última limpeza do filtro



HIGIENE AMBIENTAL

- Lixeiras devem ser de acionamento por pedal (inclusive no banheiro de clientes) e a coleta deve ser feita 2x ao dia
- Aumente a frequência da higienização dos ambientes, banheiros devem ser limpos 2x por turno e os lixos trocados de 1 em 1 hora
- Higienize na abertura e fechamento: chopeiras, máquina de café, máquinas de gelo e demais equipamentos

HIGIENE AMBIENTAL



Máscaras e luvas descartáveis devem ser descartadas em lixeiras apropriadas



HIGIENE AMBIENTAL

Os produtos de limpeza utilizados em Serviços de Alimentação, devem ser adequados para determinado fim e regulamentados pela Vigilância Sanitária da Cidade de São Paulo-Secretária da Saúde e/ou Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA e/ou Ministério da Saúde -MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de FISPQ (Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos).



HIGIENE AMBIENTAL

IMPORTANTE

Os demais procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes, seguem os padrões já orientados pelas Legislações Vigentes, em caso de dúvidas, consulte:

- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 do Estado de São Paulo
- Portaria 2619/11-SMS
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004



HIGIENE AMBIENTAL

IMPORTANTE

Os procedimentos de recebimento, armazenamento e higiene dos alimentos nos Serviços de Alimentação, se mantem os mesmos orientados pelas Legislações Vigentes, já citadas anteriormente.

ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES





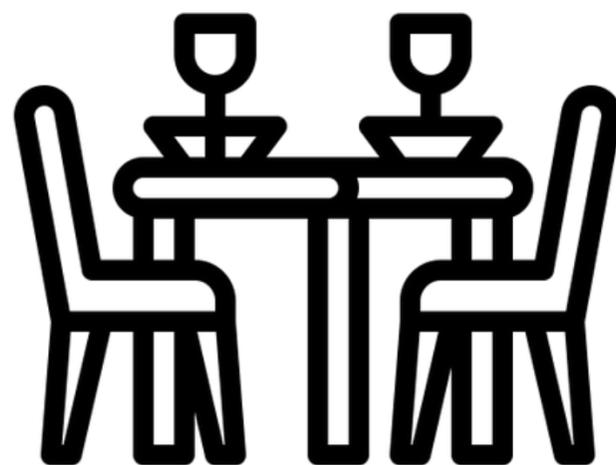
ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES

Mais um grande desafio!

Chegou a hora de adequar suas instalações:

Novas Práticas
Novos Atendimentos
Novos Hábitos
Novos Tempos

ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES



Mantenha a distância segura
de
1 metro entre as pessoas



Mantenha a distância
segura de
2 metros entre as mesas



Diminua a capacidade de pessoas dentro do seu
estabelecimento

ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES



Redução em 40% da sua capacidade máxima

FASE AMARELA

Redução em 60% da sua capacidade máxima

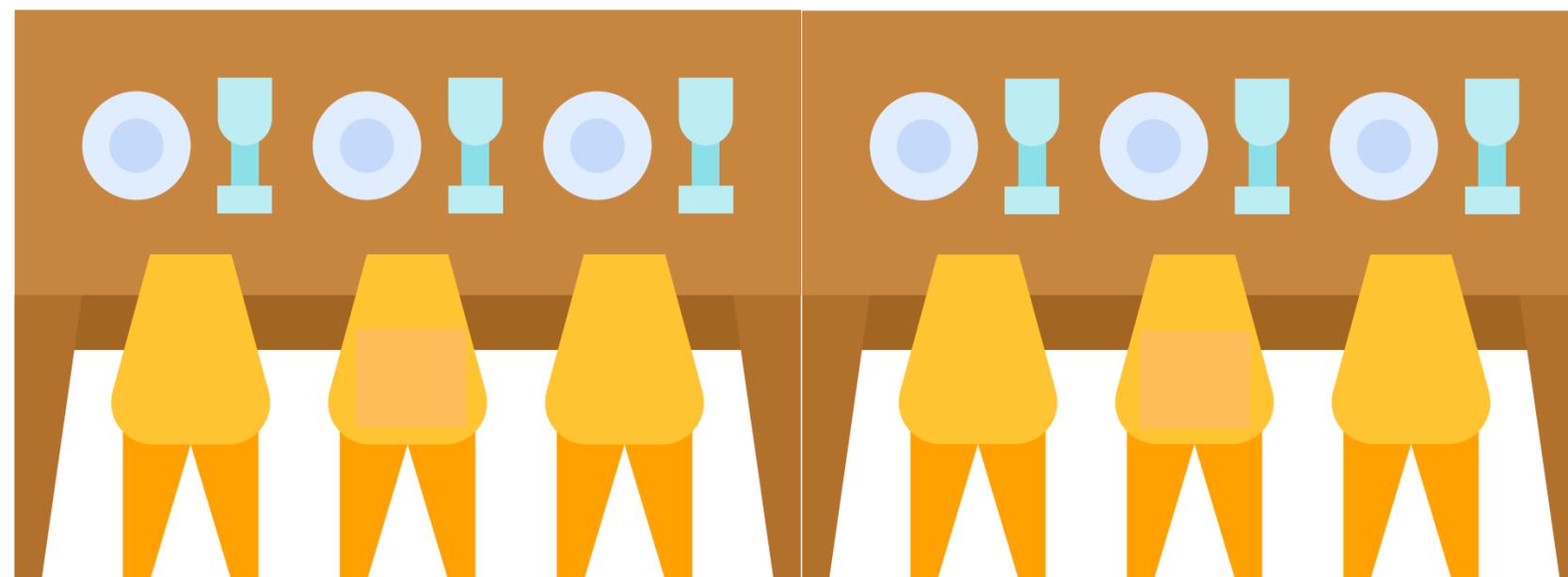
FASE VERDE

ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES



Durante a **FASE AMARELA**, está vedado o atendimento a clientes que estejam realizando nas calçadas

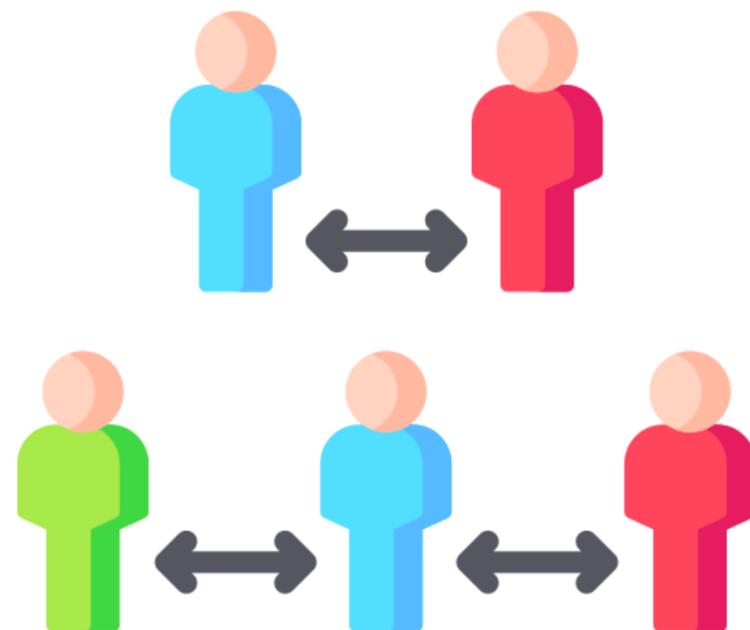
ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES



Só serão aceitos grupos de até 6 pessoas em uma única só mesa!

Está vedado a interação ou proximidades entre grupos alocados em mesas distintas

ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES



Mantenha também o distanciamento seguro de 1,5 metros, em filas de espera

Evite aglomerações!



RECOMENDAÇÕES DE DISTANCIAMENTO DOS AMBIENTES

Fonte: ANR



ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES

- Disponibilize álcool 70% em gel para os seus clientes, deixo-os em pontos estratégicos, mesas e nos banheiros
- Se for viável, disponibilize uma pia para lavagem das mãos fora do banheiro, não é uma obrigatoriedade, mas é interessante



ADEQUANDO AS INSTALAÇÕES

- Os talheres devem ser embalados individualmente, previamente higienizados ou higienizados na frente do cliente no momento do serviço,
- Entregue pratos e copos no momento do serviço, não os deixe sobre a mesa a espera do cliente
- Prefira toalhas ou jogos americanos de papel ou outro material que seja de fácil desinfecção e os troque a cada clientes que chegar, evite toalhas de pano
- Guardanapos podem ser embalados juntos com os talheres ou entregues em pratos com o auxílio de uma pinça aos clientes. Não utilizar guardanapos de pano.

O PAGAMENTO



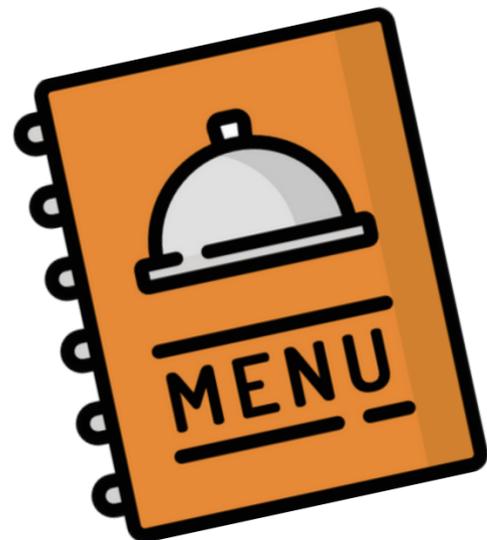


O PAGAMENTO

- Disponibilize álcool 70% em gel para os seus clientes, no momento do pagamento
- Envolva a máquina de cartão em plástico filme ou sacos plástico, esse procedimento pode facilitar a desinfecção com álcool 70% líquido a cada uso
- Comandas devem ser desinfetadas com o álcool 70% líquido
- Dê preferência ao pagamento com cartões ou utilizando os pagamentos via celular, onde o contato é bem menor

O CARDÁPIO





O CARDÁPIO

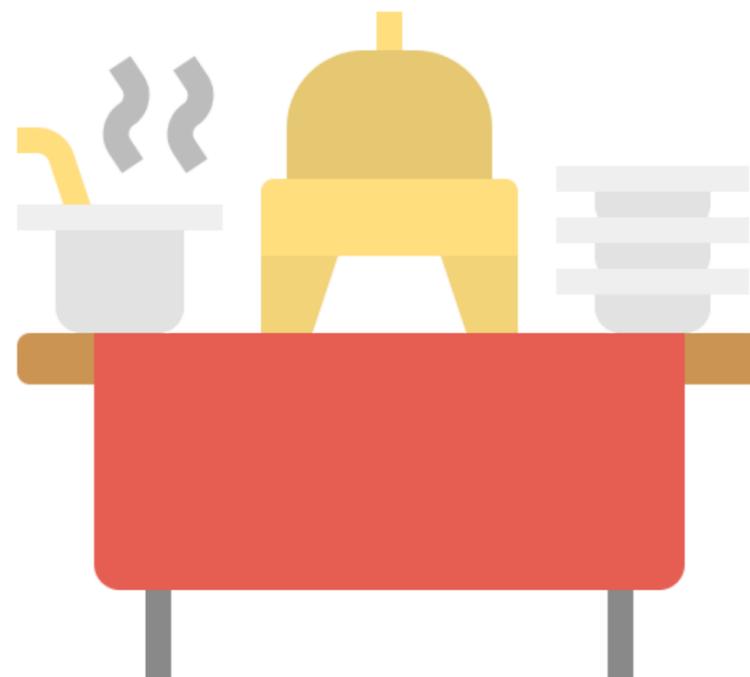
O melhor seria disponibilizá-lo em lousas, tablets, QR-Code, paredes, etc, mas caso isso não seja viável, sugerimos que os mesmos sejam desinfetados com álcool 70% líquido antes de serem entregues aos clientes, portanto é interessante repensar no material utilizados em seu cardápio

O SERVIÇO DE BUFFET



O SERVIÇO DE BUFFET

O desafio de mostrar segurança aos clientes, nos serviços de buffet, self service e por quilo



O SERVIÇO DE BUFFET

- Disponibilize álcool 70% para os clientes no início e final do buffet, em dispenser, totem ou borrifadores. Incentive a lavagem das mãos
- Disponibilize também luvas descartáveis de plástico para os clientes no início do buffet
- Talheres devem ser embalados individualmente
- Se for viável, disponibilize um colaborador para servir os clientes, utilizando máscara, face shield e luvas (reforce a utilização correta das mesmas)

O SERVIÇO DE BUFFET

- Se puder deixe alguns alimentos embaladas individualmente, como sobremesa, saladas, etc
- Ofereça temperos em forma de sachês
- Mantenha pratos empilhados e ao lado disponibilize papel toalha e álcool 70% para que o cliente façam a desinfecção
- Utilize proteção adequada aos serviços de buffet (protetores salivares)

O SERVIÇO DE BUFFET

- Deixe na entrada do buffet um informativo sobre os cuidados a serem tomados durante o serviços, como falar sobre os alimentos, cabelos que devem ficar presos e a importância da lavagem e desinfecção das mãos
- Não é uma obrigatoriedade, mas ter uma pia exclusiva para a lavagem das mãos fora do banheiro, pode ser interessante

O SERVIÇO DE BUFFET

- Se possível, disponibilize organizadores das filas, com demarcações no piso, fluxo obrigatório e distanciamento de pelo menos 1 metro entre as pessoas
- Disponibilize informativos sobre a importância da higienização das lavagens das mãos
- Para estabelecimentos situados no município de São Paulo, devem afixar em local visível e próximo à pia destinada à lavagem das mãos uma placa de aviso aos usuários para que lavem suas mãos, seguindo as recomendações da Lei nº 15.957/2014, Decreto nº 54918;

Nos locais em que se forma fila, fazer demarcação para promover o distanciamento de 1 metro

Disponibilizar álcool em gel 70% em locais estratégicos

Placas de orientações de como higienizar as mãos

Proteção adequada do equipamento de buffet, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos

Marcação nos pisos, seguindo a orientação de 1 metro de distância entre as pessoas

O SERVIÇO DE BUFFET

Fonte: ANR

DELIVERY



DELIVERY



ENTREGADORES

- Motos e bikes devem estar limpas e desinfetadas com frequência com álcool 70% líquido
- Os baús de entrega devem estar bem limpos e desinfetados com o álcool 70%, deixe um borrifador com o produto com os seus entregadores
- Entregadores NÃO devem usar máscaras durante o percurso, a não ser que as mesmas sejam trocadas com a frequência de 30 minutos
- Se algum entregador apresentar tosse, coriza ou espirros excessivos, o afastamento é a melhor recomendação

DELIVERY



- Os baús de entrega NÃO devem ficar em contato com o chão
- Os entregadores devem ser orientados a manter distância seguro dos clientes, usar meios de comunicação que reduzam o contato, como mensagens de texto, enviando alertas de que o alimento está chegando, por exemplo

DELIVERY



- Oriente que desinfetem as máquinas de cartão com álcool 70% a cada utilização, envolver em plástico flime ou sacos plásticos para melhor higienizar
- EVITAR o contato físico, mantendo uma distância segura dos clientes
- Usar máscara durante o contato com o cliente
- Devem estar sempre com as mãos lavadas e desinfetadas, deixe sempre o álcool 70% ou outro desinfetante na moto ou bike

DELIVERY



- Entregadores devem passar por Programa de Capacitação, sobre Higiene e Boas Práticas
- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos
- Para entregadores de plataformas de delivery, a responsabilidade da entrega de máscaras e produtos para desinfecção é inteiramente da plataforma

EMBALAGENS



EMBALAGENS



- Manter as embalagens protegidas e devidamente armazenadas sobre pallets ou prateleiras, até o seu uso
- Lacrar todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação
- As embalagens de transporte (bags) **NUNCA** devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação



EMBALAGENS



- Recomenda-se sempre o uso de embalagens externas (secundárias ou terciária) para a proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento
- Recomenda-se enviar juntamente com a entrega um informativo sobre o recebimento do produto, os cuidados na produção e o lembrete da lavagem das mãos depois de abrir as embalagens



SERVIÇO DE MANOBRISTA





SERVIÇO DE MANOBRISTA

Se o seu estabelecimento oferece serviço de manobrista, tome os seguintes cuidados:

- Oriente-os a usar máscara de forma correta, ofereça a eles um treinamento da utilização, conte com a sua equipe de nutrição para isso
- Que mantenha a distância segura de 1 metro do cliente
- Antes de entregar o carro ao cliente, ofereça uma desinfecção usando álcool 70% líquido
- Disponibilize álcool 70% gel para os manobrista e clientes

CLIENTES



CLIENTES



Os estabelecimentos podem implantar medidas adicionais para controlar a entrada de clientes:

- Aferição da temperatura corporal na entrada dos serviços de alimentação. Os equipamentos para a aferição deve ser sem contato manual, calibrados e a temperatura anotada em registros com nome e contato do cliente
- Oriente os clientes as novas condutas aplicados em seu negócio, deixe disponível e visível uma cartilha dos Protocolos Implantados em seu Serviço de Alimentação
- Se o cliente apresentar algum sintoma, como febre o mesmo pode ser orientado a procurar um serviço médico antes de começar sua refeição

CLIENTES



- Os estabelecimento deve orientar os clientes do distanciamento mínimo de 1,5 metros
- Estimule a lavagem das mãos antes das refeições e deixe disponível álcool 70%
- Todos devem obrigatoriamente as máscara quando não estiver comendo ou bebendo
- Oriente que sejam feitas reservas, para facilitar o dimensionamento das mesas, trazendo ainda mais segura à todos

RESPONSÁVEL TÉCNICO E RESPONSÁVEL LEGAL





RESPONSÁVEL TÉCNICO E RESPONSÁVEL LEGAL

O papel do Responsável técnico (obrigatório para estabelecimentos que não tenham o enquadramento no Simples Nacional) | Responsável legal, será o de viabilizar e implantação das Boas Práticas segeridas, como o apoio da alta direção e demais envolvidos no processo.

-Treinamentos de capacitação: promover capacitação adequada e atualizada dos colaboradores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia. As ações de capacitação promovidas aos colaboradores, deverão ter comprovação e registro documental

-Suporte técnico ao cliente: estar apto a fornecer informações claras e confiáveis relacionadas às práticas adotadas na reabertura

IMPORTANTE



IMPORTANTE

A utilização de estruturas para desinfecção de pessoas na entrada de estabelecimentos, como câmaras, cabines ou túneis, com o uso de produtos químicos (hipoclorito de sódio, dióxido de cloro, peróxido de hidrogênio, quaternário de amônio, ozônio, entre outros), NÃO é recomendado até o momento, uma vez que NÃO foram encontradas evidências científicas de que o uso dessas estruturas para desinfecção seja eficaz no combate ao SARS-CoV-2.

A borrifação de saneantes sobre os seres humanos tem potencial para causar lesões dérmicas, respiratórias, oculares e alérgicas, podendo o responsável da ação responder penal, civil e administrativamente.

IMPORTANTE

A utilização de tapetes sanitários pode ser muito complexo, envolvendo trocas constantes do sanitizante. Considerando que o desinfetante tem ação reduzida quando em contato com matéria orgânica (exemplo: sapato com sujeira na sola) a adoção deve ser muito avaliada antes da implantação juntamente com a responsável técnica ou responsável legal do estabelecimento.

Sugerimos que reforcem a limpeza e desinfecção do salão e demais dependências com mais constância, utilizando mop com dispenser e um desinfetante ou sanitizante eficaz.

IMPORTANTE

Essa cartilha tem como principal objetivo a orientação na abertura gradual dos Serviços de Alimentação.

Ressaltamos que os demais cuidados em relação ao controle higiênico sanitário que não foram citados aqui, devem ser implantados ou mantidos em todos os setores de Alimentos e Bebidas, seguindo as Legislações Vigentes.

Consulte sempre um profissional da área para auxiliar nos processo de implantação e na manutenção das Boas Práticas dos seus negócios.

Sucesso e boas vendas!

Fabiana Borrego-Diretora da ChefNutri®

REFERÊNCIAS



REFERÊNCIAS

- Parecer técnico ABERC, 15 de abril de 2020, São Paulo, SP
- 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-transmitidopor-alimentos-/219201
- 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-Página 10 de 10 emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
- World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
- 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
- Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes pós COVID-19-ANR
- Portaria CVS-05 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretária do Estado de Saúde de São Paulo
- Nota técnica nº23|2020|SEI|GGALI|DIREZ|ANIVSA
- Nota técnica nº18|2020: COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 06 de abril de 2020
- Protocolos Sanitários do Governo do Estado de São Paulo. Protocolo Setorial: Bares, Restaurantes e Similares
- Protocolos Sanitários do Governo do Estado de São Paulo. Protocolo Intersetorial: Diretrizes Transversais

REFERÊNCIAS

- Nota Técnica nº47\2020\SEI\GIALI\GGFIS\DIRE4\ANVISA. Brasília 03 de junho de 2020 - Uso de Luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à COVID-19
- Nota Técnica nº48\2020\SEI\GIALI\GGFIS\DIRE4\ANVISA. Brasília 05 de junho de 2020 - Documento orientativo para a produção segura de alimento durante a pandemia de COVID-19
- Nota Técnica nº49\2020\SEI\GIALI\GGFIS\DIRE4\ANVISA. Brasília 02 de junho de 2020 - Orientações para os serviços de alimentação direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19
- Portaria Pref.G nº 696 de 04 de julho de 2020

CHEFNUTRI: GESTÃO DA QUALIDADE

chef  **nutri**

WWW.CHEFNUTRI.COM.BR | 11 3733.4300 | 11 99616.3603 | CONTATO@CHEFNUTRI.COM.BR