

CHECKLIST PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS FRENTE À COVID-19



** Lavar as mãos com água e sabão para estarem sempre limpas e realizar a antissepsia com álcool 70%;



Tomar banho diariamente e lavar os cabelos;



Manter as unhas curtas e limpas, sem esmalte ou base;



Usar máscara cobrindo a boca e o nariz. Substituir a máscara frequentemente (30 minutos) e não reutilizar máscaras descartáveis;



Usar adequadamente os Equipamentos de Proteção individual (EPI);



Usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, manter o uniforme sempre conservado e limpo e, utilizá-lo somente na área de preparo dos alimentos, além de trocá-lo diariamente;



Não tocar o rosto, não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar, não mexer no celular ou em dinheiro durante o preparo de alimentos;



Manter o distanciamento social mínimo de 1 metro durante as atividades;



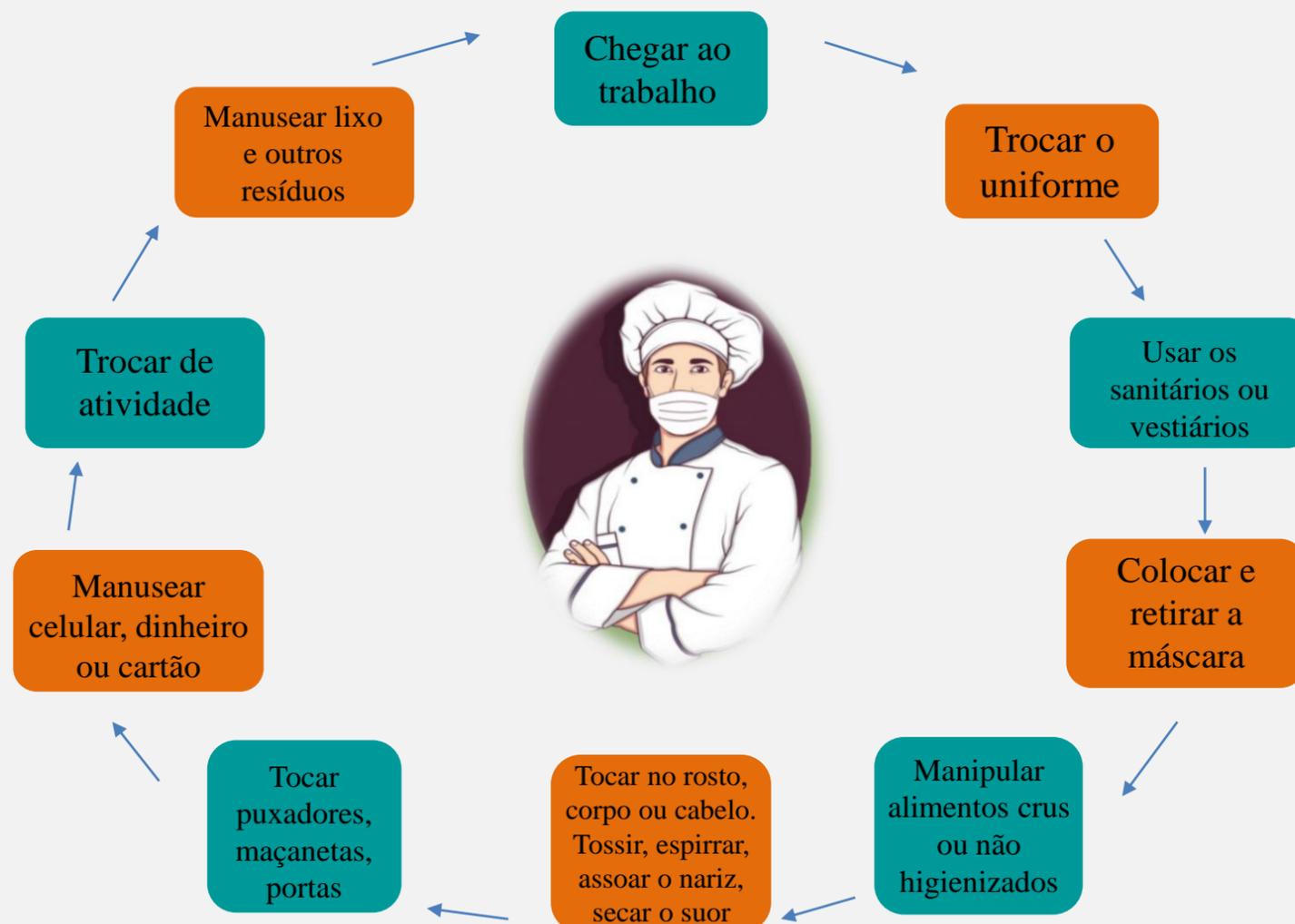
Não manipular os alimentos se estiver doente ou apresentar cortes e feridas;



Comunicar imediatamente ao seu superior sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19, com você ou pessoa que coabitar sua casa.

**Quando higienizar as mãos?

A limpeza das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e contaminação pela COVID-19. É fundamental a lavagem cuidadosa e frequente das mãos sempre que:



CHECKLIST PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO FRENTE À COVID-19

HIGIENE DO AMBIENTE

Manter rigorosa e frequente limpeza e posterior desinfecção com, por exemplo, álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 0,1% de:

- Mesas, portas, maçanetas, puxadores, interruptores;
- Pias, bancadas, equipamentos e utensílios (nunca utilizar álcool em superfícies quentes).



NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

- Verificar o prazo de validade dos alimentos;
- Descartar caixas/caixotes de papelão e madeira;
- Lavar com água e sabão embalagens como vidros, latas e plásticos;
- Borrifar álcool 70% em embalagens plásticas ou cartonadas (Tetra Pak);

Frutas, legumes e verduras:

- Lavar, um a um, em água potável e corrente;
- Imergir em solução clorada (200 a 250 ppm), própria para uso em alimentos (diluição e tempo de contato conforme recomendação do fabricante);
- Enxaguar em água potável e corrente;
- Armazenar os alimentos em temperatura adequada.



NO PREPARO

- Lavar os ovos, um a um, em água potável e corrente, somente antes do uso;
- Evitar contato de alimentos crus com alimentos prontos, a fim de impedir contaminação cruzada;

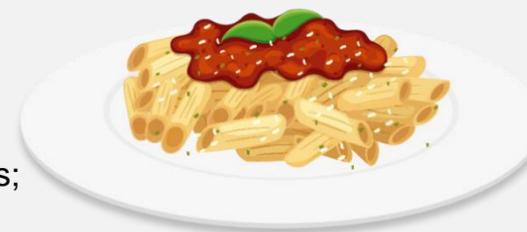
Manter rigoroso controle de tempo e temperatura:

- Garantir que a manipulação do alimento em temperatura ambiente não ultrapasse 30 minutos;
- Garantir na cocção que o centro do alimento atinja 74°C.



NA DISTRIBUIÇÃO AO CONSUMIDOR

- Garantir que os alimentos quentes estejam acima de 60°C, por até 6 horas;
- Garantir que os alimentos frios estejam abaixo de 10°C, por até 4 horas;
- Garantir o distanciamento social de pelo menos 2 metros entre as pessoas;
- Disponibilizar pia com água corrente e sabão e álcool 70% para higienização das mãos;
- Manter o local ventilado abrindo portas e janelas.



DELIVERY

Desinfetar com álcool 70% a cada entrega:

- Superfícies dos veículos que são tocadas e capacetes;
- Caixa térmica que transporta o alimento;
- Máquina de cartão.

Entregador:

- Usar máscara;
- Portar e utilizar álcool 70% nas mãos;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido.

