



REFORCE A SUA MARCA E MOSTRE OS DIFERENCIAIS DO SEU  
**FOOD SERVICE**  
NO PÓS COVID 19

**DIRETORA GERAL**

SUELI TONIAL PISTELLI

**DIRETORA ACADÊMICA**

FRANCILENE DUARTE SANTOS

**COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA**

SANDRA REGINA COSTA DOS SANTOS.

**DESIGNER GRÁFICO**

WERLON MENEZES CARNEIRO

**REVISORA**

BRUNA ALMEIDA

**EQUIPE TÉCNICA**

AURINÉIA SUENY

MATEUS CUNHA DOS SANTOS

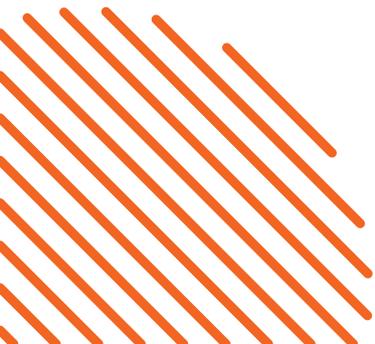
# REFORCE A SUA MARCA E MOSTRE OS DIFERENCIAIS DO SEU FOOD SERVICE NO PÓS COVID 19.

(Food Service: restaurantes, bares, lanchonetes, cantinas, hamburgueria, pizzaria, comida internacional, serviços de festas, serviços de marmitex, comida saudável e etc).

Os clientes são o maior patrimônio de uma empresa, portanto FOCO para as demandas do cliente do serviço de alimentação.

Uma das prováveis demandas que surgirão no PÓS COVID será a valorização pelo cliente do controle Higiênico Sanitário e também a valorização de cuidados nutricionais com vistas a aumentar a promoção da saúde e prevenção de doenças.

Neste trabalho daremos foco no Controle Higiênico Sanitário.





## SEGURANÇA AMBIENTAL DO CLIENTE

Nas áreas de atendimento ao público, recepção e áreas externas e serviços aos clientes:

Proporcionar termômetros digitais para avaliar temperatura a distância. Prover cartazes externos sobre os sintomas de COVID e a necessidade de procurar orientação médica imediata caso apareçam os sintomas no cliente ou em pessoas de contato próximo.

Pias externas na entrada do estabelecimento devem ser instaladas para a lavagens de mãos exclusiva para os clientes. Deixar cartazes e folderes de orientação sobre a importância do

distanciamento e correta lavagens de mãos.

Fornecer álcool gel 70% em todas as mesas e locais de atendimento e circulação dos clientes. Exigir máscaras na circulação e liberar o seu uso apenas na hora da ingestão alimentar.

Manter o distanciamento de 2 metros entre as mesas de clientes. Avaliar a possibilidade de colocar divisores (barreiras físicas) entre as mesas. Superfícies e maçanetas devem ser desinfetadas com solução de hipoclorito a 1% e álcool 70% constantemente.

# CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Deixar evidente o rigoroso cumprimento da Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação e também as recomendações da **N O T A T É C N I C A N º 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/ DIRE4/ANVISA Covid-19** publicadas em 06.04.2020.

Tenha, portanto um **MANUAL de BOAS PRÁTICAS ATUALIZADO E COM ASSINATURA TÉCNICA DE UM PROFISSIONAL DA ÁREA.**

As empresas devem avaliar atentamente quais são os produtos que melhor se adaptam ao seu processo produtivo. Importante assegurar que toda a equipe esteja seguindo os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Para isso, recomenda-se avaliar a necessidade de reforçar os treinamentos sobre





- É fundamental que a empresa adote estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão de pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.
- Avaliação do estado de saúde do colaborador através da verificação de temperatura diariamente antes da entrada ao turno de trabalho além de entrevista diária de outros sintomas pessoais ou em seus familiares de maneira a permitir identificação proativa de casos suspeitos de contaminação ao COVID 19. Todos os colaboradores devem ser orientados a comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19 bem como de seus familiares para imediato afastamento de suas atividades e cumprimento das recomendações de afastamento e ou isolamento social conforme determinações das autoridades de saúde.
- Aumento do espaçamento físico (separação mínima de 1 metro) entre os colaboradores e maior divisão dos turnos de trabalho. Reforço as medidas de higiene pessoal e ambiental. As instalações de alimentos devem estar vigilantes em suas práticas de higiene, incluindo lavagem frequente e adequada das mãos e limpeza de rotina de todos as superfícies.



## 1 - SAÚDE DOS TRABALHADORES DO FOOD SERVICE



## 2 – UTILIZAÇÃO DE EPIs E HIGIENE PESSOAL DOS COLABORADORES

- Uso obrigatório de Máscaras com substituição das mesmas a cada 3 horas. As mãos devem ser higienizadas cuidadosamente antes de colocar a máscara bem como após retirá-las do rosto. As máscaras retiradas devem ser descartadas ou colocadas para lavagem e desinfecção em recipiente com água, sabão e desinfectante.
- As luvas para manipulação de alimentos são recomendadas em casos específicos, tais como: Na manipulação de alimentos prontos que já sofreram tratamento térmico; Na preparação e manipulação de alimentos prontos para o consumo que não sofreram tratamento térmico; Na manipulação de folhas e tubérculos usados em saladas adequadamente lavados e higienizados.
- Para o emprego de luvas devem ser observadas as perfeitas condições de higiene e limpeza destas. Lavar as mãos antes de calçar as luvas e após retirá-las; Substituir as luvas sempre que se retornar a uma função previamente interrompida ou em caso de mudança de tarefa; Não utilizar as luvas descartáveis de borracha, látex ou plástico perto de fonte de calor, quando estiverem rasgadas e também quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros tipos de equipamentos que acarretem riscos de acidentes.
- A higiene pessoal dos funcionários deve ser estimulada especialmente entre todos os manipuladores de alimentos sendo recomendados banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho que podem auxiliar no risco de transmissão do COVID19.

- Jalecos, aventais e sapatos para o trabalho devem ser entregues a cada início de turno de trabalho para cada colaborador devidamente lavados, desinfectados e embalados individualmente. O uso dos uniformes deve ser restrito ao ambiente de trabalho e não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção.
- As unhas sempre bem aparadas e sem esmaltes. Adornos pessoais devem ser retirados para evitar sujeiras e contaminações (anéis, brincos, pulseiras relógios etc.), além disso todos devem usar gorro para proteção do cabelo.
- Caso o colaborador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização. Lembre-se que celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.
- Todos os funcionários devem proceder a lavagem e higienização adequada e frequente das mãos principalmente, depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas; manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário; e retornar dos intervalos.
- Pias ou tanques específicos para lavagens de mãos de funcionários devem ser asseguradas em locais estratégicos com água e sabão e ou sanitizantes específicos e adicionalmente álcool gel (embora não seja obrigatório). A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido. Deve-se garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual.
- Oferecer sistematicamente treinamentos sobre o assunto e manter cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene.





Devem ser estabelecidos padrões de limpeza e desinfecção e manter uma rotina que deverá ser seguida rigorosamente especialmente as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com os alimentos.

A legislação determina que após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

Também recomenda-se desinfecção diária de vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios, além de intensificar a higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos etc.

Para a limpeza podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°).

Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel.

### **3 - HIGIENIZAR AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

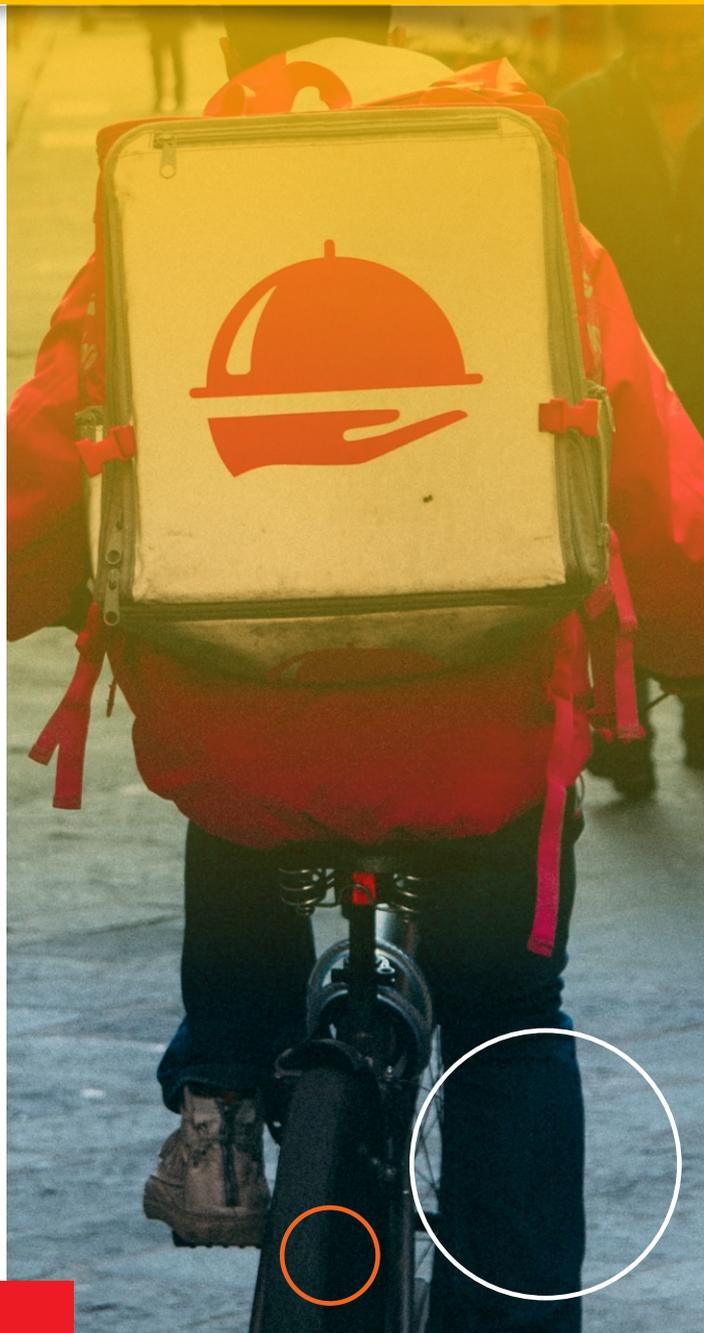
## 4 - LUXO DE PRODUÇÃO, CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E TRANSPORTE

Os produtos alimentícios recebidos devem seguir padrões de higienização e desinfecção inclusive em suas embalagens. A área de recepção deve possuir instalações adequadas para os procedimentos estabelecidos

Os alimentos devem ser transportados segundo as Boas Práticas e desta forma, instalações, equipamentos, utensílios e veículos devem ser higienizados e desinfetados bem como devemos assegurar que as embalagens utilizadas pelos serviços de delivery estão isentos de contaminação.

Por fim é importante lembrar que até o momento, não há evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos, mas alimentos crus tais como frutas e verduras devem ser rigorosamente lavados e desinfetados.

**ALÉM DISSO, REFORCE A DIVULGAÇÃO para os seus clientes DE TODAS AS SUAS MEDIDAS de SEGURANÇA HIGIÊNICO SANITÁRIA EM SEU SERVIÇO.**





O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros e reduz o risco de disseminação do COVID-19 entre os colaboradores e clientes de seu FOOD SERVICE.

- Deixe público o atestado sanitário.
- Publique suas regras de higienização e desinfecção e dê visibilidade a elas.
- Faça vídeos de 1 a 3 minutos mostrando por etapas este seu processo de higienização.
- Tire fotos, faça informativos, grave vídeos dos treinamentos de seus colaboradores e divulgue para seus clientes em suas redes sociais.
- Coloque uma televisão na recepção ou salão de refeições ou local de entregas e demonstre constantemente os vídeos de todo seu esforço para ZERAR qualquer possibilidade de contaminação.
- Contrate um profissional nutricionista para supervisionar todo este processo de limpeza e desinfecção e solicite que este profissional se apresente constantemente aos seus clientes demonstrando a responsabilidade Técnica e Profissional.

## BIBLIOGRAFIA

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. 3.

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. 4.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 . Dispõe sobre Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos - ANVISA Brasília, 06 de abril de 2020. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b> . Acessado em 07/05/2020.

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 07/05/2020.



EDITORA  
LABORO