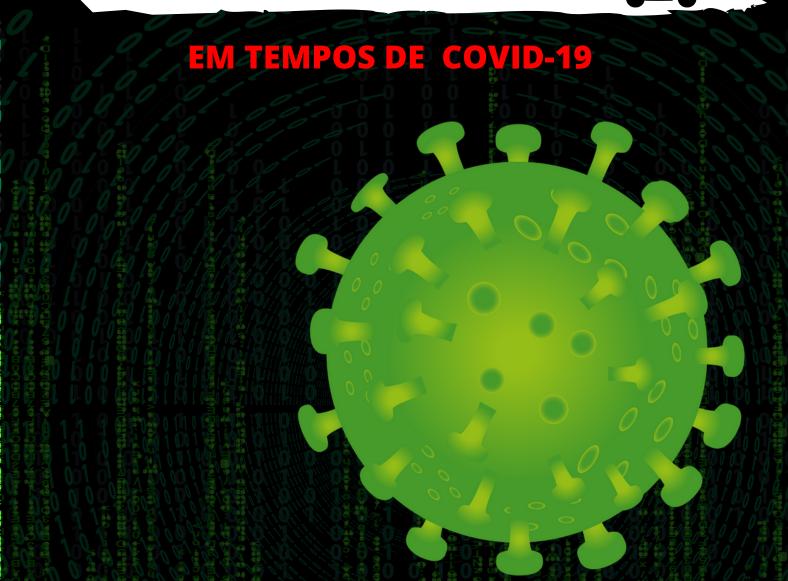


# AÇÕES PREVENTIVAS E HIGIÊNICAS DURANTE

# O DELIVERY L





# BOA LEITURA E APROVEITE!

Este é apenas um guia prático e resumido, que certamente te ajudará bastante!

Estamos disponíveis para uma consultoria aprofundada para seu Food Service.

Entre em contato conosco através das nossas redes sociais:







## > COMO EVITAR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 **DURANTE O DELIVERY**



#### PARA OS ESTABELECIMENTOS

### Cuidados com os alimentos para evitar contaminação após o <u>preparo:</u>

- As bancadas onde os alimentos são preparados e porcionados devem ser higienizadas por meio da limpeza com sabão/detergente, seguida da sanitização com álcool 70% ou solução clorada a 0,1% conforme estudo sobre covid-19 (misturar 4 colheres de água sanitária em 1litro de água).

OBS: para que a concentração da solução clorada seja correta utilizar água sanitária com 2% de cloro ativo.

- Após o preparo, os alimentos servidos quentes devem ser mantidos em temperatura elevada (60°C) até o momento de serem embalados, para evitar multiplicação microbiana.
- Os alimentos servidos frios devem ser mantidos em até no máximo 10°C anteriormente ao momento de serem embalados.
- Deve-se evitar colocar alimentos quentes e frios na mesma embalagem, mas se não for possível, a entrega deve ser rápida e o consumo imediato.
- Os produtos que estiverem aguardando o transporte necessitam ser identificados e protegidos em embalagens apropriadas contra qualquer tipo de contaminação.
- A identificação deve informar: o destino do produto e a data de preparo.
- Os alimentos embalados devem ser transportados em caixas térmicas apropriadas.

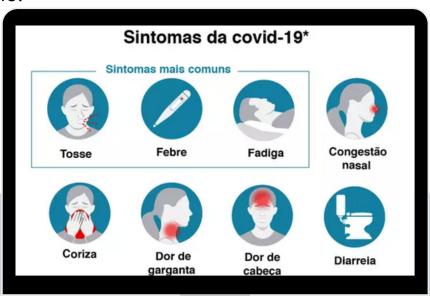
#### **Cuidado com os entregadores:**



- Orientar os entregadores quanto a higiene e a apresentação pessoal.
- Capacitar os entregadores sobre os sintomas da COVID-19, para que, em caso de adoecimento, possam reconhecê-los em si mesmos e comunicar ao empresário.

OBS: Atenção para febre e falta de ar. Trabalhadores com sintomas respiratórios devem ser afastados e orientados a seguir isolamento domiciliar por 14 dias.

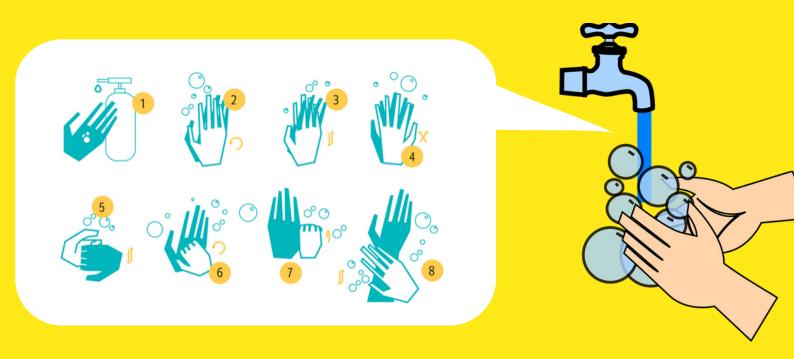
- Fazer um protocolo (com um passo a passo) de higienização da caixa térmica de transporte, bem como da entrega do produto ao cliente.
- Disponibilizar a todos os funcionários e entregadores do Delivery, acesso a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool gel 70%.
- Fornecer álcool gel 70% para todos os entregadores em uma embalagem de fácil manuseio.







- Cuidar da higiene e da apresentação pessoal.
- Procurar se informar quanto aos sintomas da COVID-19.



- Em caso de adoecimento, afastar-se do trabalho de entrega e procurar a unidade de saúde mais próxima.
- Em hipótese alguma colocar a caixa de entrega no chão ou em superfícies potencialmente contaminadas.
- Colocar álcool gel 70% em uma embalagem de fácil manuseio e de uso.



#### Cuidados com o transporte e a entrega dos alimentos:

- Realizar a higienização diária da caixa por meio da limpeza com água e sabão/detergente, seguida da sanitização com álcool 70% ou solução clorada a 0,1% (4 colheres de água sanitária em 1 litro de água).
- É necessário atentar para estabelecer a forma mais segura de entrega para se proteger e proteger os clientes que estão de quarentena.
- Utilizar álcool gel antes de pegar a embalagem contendo o produto.
- Na hora da entrega, evitar colocar a caixa diretamente no chão.
- Mantenha a distância de 1 m do cliente, a fim de evitar qualquer contato físico.
- Garanta que o veículo utilizado esteja sempre limpo de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento transportado.

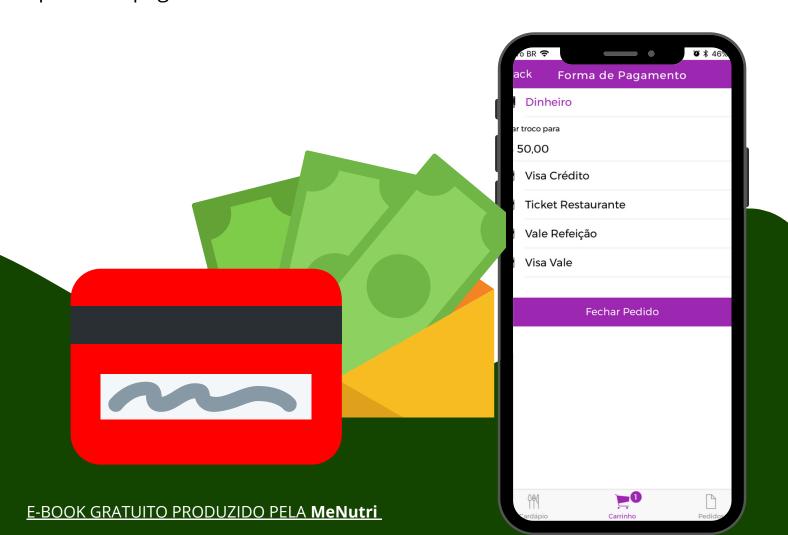
OBS: para que a concentração da solução clorada seja correta utilizar água sanitária com 2% de cloro ativo.





### 2.2. Em relação ao pagamento:

- Dar preferência aos pagamentos feitos pela internet por aplicativo de pedidos ou transferência eletrônica.
- Evitar manipular cédulas ou moedas (informar ao cliente o valor a ser pago no ato do pedido e, se necessário, levar o troco em um saquinho higienizado com álcool).
- Se não for possível lavar as mãos após manipular dinheiro, desinfeta-las com álcool 70%. Ao chegar no ponto de apoio é importante lavá-las com água e sabão.
- Se o pagamento for feito por cartão, higienize com álcool gel tanto o cartão, quanto a máquina a cada uso (cuidado com a fita magnética que alguns cartões possuem). Caso o álcool gel 70% não esteja disponível, sugere-se envelopar a máquina com plástico filme, retirá-lo e descartá-lo após cada pagamento.



# **REFERÊNCIAS:**



- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Cuidados de higiene no delivery para bares e restaurantes na crise do novo coronavírus.

  https://drive.google.com/file/d/1u3vSZDLAqDJeVTLROp5WM5WcTED1tpK V/view (acessado em 24/Mar/2020)
- Brasil. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
  Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.
- Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. J Hosp Infect. 1o de março de 2020;104(3):246-51
- São Paulo. Decretos do Governo de SP com medidas de prevenção e combate ao novo coronavírus https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/decretos-do-governo-de-sp-com-medidas-de-prevenção-e-combate-ao-novo-coronavirus/ (acessado em 24/Mar/2020).
- Weston S, Frieman MB. COVID-19: Knowns, Unknowns, and Questions. mSphere. 2020; 5(2): pii: e00203-20.

