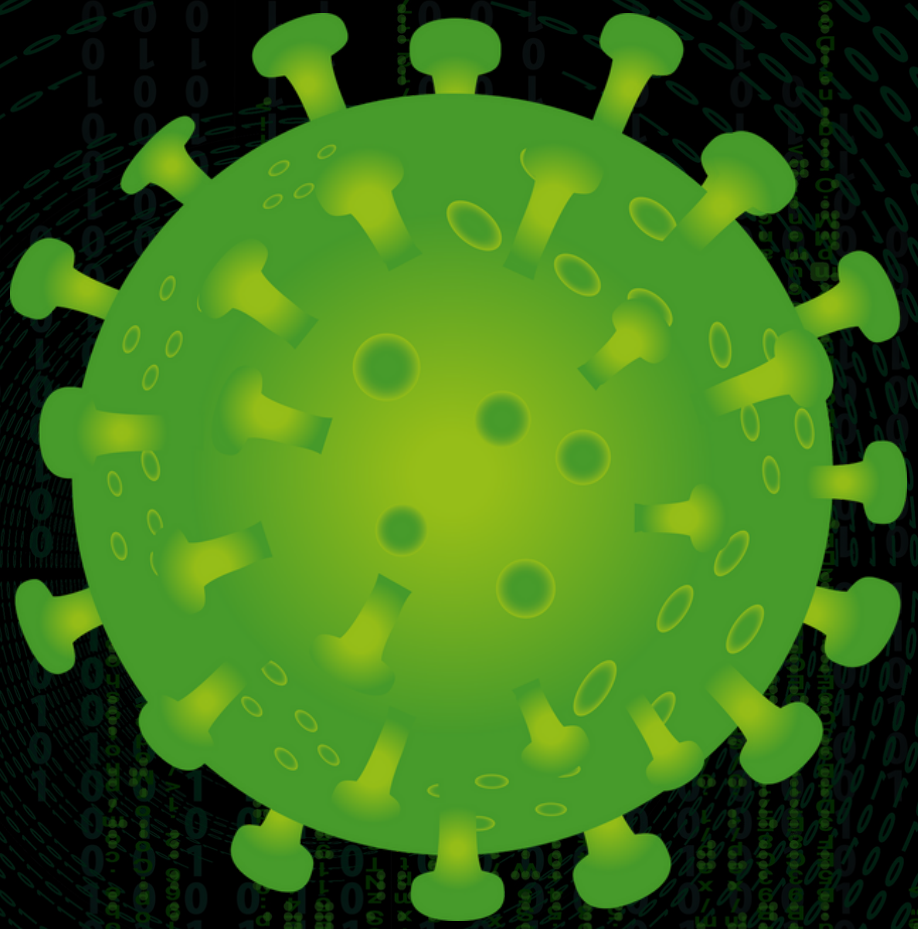
BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE

SEGURANÇA ALIMENTAR

EM TEMPOS DE COVID-19



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:

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- A Higiene na preparação dos alimentos sempre foi de grande importância para a prevenção de doenças. Todavia, com a pandemia do novo coronavírus, faz-se necessário redobrar a atenção para que não haja contaminação durante o processo e propagação do vírus.

- Capacite os funcionários: é importante não somente manter a saúde dos clientes, mas também a dos colaboradores. Converse sobre as formas de transmissão e sinais/sintomas da COVID-19. Essa ação é importante para que, em caso de adoecimento, eles possam reconhecê-los e comunicar a chefia imediata.

- Disponibilizar aos colaboradores acesso a pias providas com água corrente, sabonete líquido, papel-toalha, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de álcool gel 70%.

- Evite aglomerações no ambiente de trabalho. Isso ocorre, pois a transmissão do novo vírus costuma acontecer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas (gotículas de saliva; espirro; tosse) ou ainda toque, aperto de mão e contato com objetos ou superfícies contaminadas.

- As mídias sociais podem ser ferramentas úteis para divulgar os cuidados junto aos clientes e colaboradores e esclarecer quais medidas foram implementadas para um atendimento seguro e eficiente.

AMBIENTE DE TRABALHO

- Padronize e implemente uma rotina de higienização. 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 sopa de água sanitária, com 2% de cloro ativo, em 1 litro de água).

- A Anvisa publicou a nota técnica No 22/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ ANVISA que trata recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Nela destaca que "para desinfecção de ambientes externos,(...) também podemos utilizar outros produtos à base de:

1. Hipoclorito de sódio, na concentração 1%,

2. Quaternários de amônio, como o cloreto de benzalcônio,

3. Desinfetantes de uso geral com ação virucida."

É importante ressaltar que o hipoclorito de sódio, na concentração de 1% é um produto corrosivo e pode levar a lesões na pele. Por isso, o uso dos equipamentos de proteção apresentados nos rótulos dos produtos devem ser seguidos rigorosamente.

- Informe aos colaboradores sobre a importância dessa ação e os oriente quanto ao uso dos produtos de limpeza, bem como dos perigos para a saúde sobre o uso incorreto destes.

- Desative o bebedouro temporariamente ou ofereça aos colaboradores copos descartáveis.

AMBIENTE DE TRABALHO

- Atenção especial deve ser dada à copos, pratos, talheres e garrafas. O Ministério da Saúde recomenda o não compartilhamento desses objetos entre as pessoas. Para os serviços de alimentação uma estratégia é utilizar com responsabilidade ambiental utensílios descartáveis ou realizar adequada higienização (limpeza e sanitização), sem negligenciar a saúde do colaborador e dos clientes.

- A sanitização do ambiente e dos utensílios deve ser feita com álcool 70% ou solução clorada adequada para este fim. Solução clorada: misturar 4 colheres de sopa de água sanitária, com 2% de cloro ativo, para cada 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos. Em seguida, enxaguar as superfícies que entram em contato com alimentos com água potável, se optar pelo uso da solução clorada.

.

MANIPULADOR

- O uso de celulares deve ser evitado nas áreas de manipulação, pois eles são fonte de contaminação.

- As mãos e os antebraços devem ser lavados com água e sabão e deve ser feita a antissepsia com álcool gel (70%) a cada troca de atividade.

- Manter as unhas curtas e sem esmaltes evita a contaminação dos alimentos.

- Não usar adornos (pulseiras, relógios, brincos, etc)

- A barba deve ser removida.

- O uso da touca é obrigatório.

- O uso de luvas e máscaras descartáveis deve ser analisado, considerando a grande chance de contaminação em caso de utilização incorreta e, ou por tempo prolongado. Se adotada a utilização das luvas, a recomendação é de que elas sejam utilizadas para a manipulação de alimentos prontos para o consumo e após a higienização correta das mãos.

- Os uniformes e calçados devem estar limpos e ser utilizados somente no interior do estabelecimento. A roupa e o calçado utilizados na rua, não devem ser os mesmos utilizados na área de produção, estes precisam ser trocados ao chegar no trabalho e utilizados apenas neste local.

- Os manipuladores não devem fumar, conversar, cantar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro, celular ou praticar qualquer ato que possa levar contaminação aos alimentos durante o preparo.

- A entrada na área de manipulação dos alimentos deve ser restrita aos manipuladores.

REFERÊNCIAS:

- Anvisa. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada. - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação.
  Agência Nacional de Saúde

- Suplementar. Coronavírus (COVID-19): Confira informações e saiba como se prevenir.
  http://www.ans.gov.br/aans/noticias-ans/consumidor/5344-coronavirus-confira-informacoes-e-saiba-como-se-prevenir
  (2020 (acessado em 19/Mar/2020).

- Cunha CBC, Moraes FR, Monteiro VS, Feitosa FGMA, Silva ITC. Microbiological evaluation of the cell phones of the professionals of a Surgical Center in a beneficent Hospital. J Epidemiol Infect Control. 2016;6(3):120–4.

- 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.

REFERÊNCIAS:

- Weston S, Frieman MB. COVID-19: Knowns, Unknowns, and Questions. mSphere. 2020; 5(2): pii: e00203-20.

- Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Nutrição. Orientações sobre o uso de sanitizantes na prevenção do coronavírus (COVID-19). 2020.

- Anvisa. Nota técnica SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA Nº 22/2020. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Acesso em: 29/03/2020. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/Nota+T%C3%A9cnica_Desinfec%C3%A7%C3%A3o+cidades.pdf/f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5