

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Retomando a Economia do Jeito Certo

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA O MANUSEIO, PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

- Para o consumo interno, deverão ser seguidos os parâmetros gerais de distanciamento (onda roxa 3 metros; onda vermelha 3 metros; onda amarela 1,5 metros; onda verde 1,5 metros). O fornecimento de alimentos por delivery, entrega ou retirada deverá ser sempre recomendado;
- A utilização de toucas pelos funcionários será obrigatória para atividades que envolvam a preparação e entrega de alimentos;
- Intensificar a atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), incluindo higienização das mãos e antebraços com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha;
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado de forma semelhante, provendo sachês para uso individual;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de preparo e manipulação dos alimentos;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Determinar funcionários para servirem a comida e entregarem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando os parâmetros gerais de distanciamento já citados, suspendendo self-service e autosserviço quando em Onda Vermelha ou Amarela, incluindo pães e similares;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários;
- Máscaras devem ser sempre disponibilizadas para os clientes e funcionários.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA SERVIÇO DE DELIVERY

- O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto, em embalagens lacradas e de material adequado ao contato com alimentos (RESOLUÇÃO SES/MG N° 6.458/18);
- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima a cada 2 horas, e sempre antes de pegar o produto para entrega e após o recebimento pelo cliente;
- Uso obrigatório de máscaras;
- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal e higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto.