



GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS FRENTE A PANDEMIA DE COVID-19

JUNHO/ 2020
REV. 02



Nutri Mi
A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR

NOVO CENÁRIO



A manutenção da saúde dos colaboradores e a manutenção da higiene pessoal, ambiental e durante a manipulação dos alimentos sempre foram pontos primordiais para as empresas do ramo da Alimentação.

No entanto, com a pandemia de COVID-19, os cuidados devem ser redobrados e deve-se também avaliar o comportamento entre as pessoas (colaboradores e clientes), para evitar o contágio e preservar a saúde de todos.

Esse Guia traz um Planejamento Estratégico para auxiliar sua empresa no combate à COVID-19 e na Garantia da Qualidade dos seus produtos.

Fontes:

- Nota Técnica nº. 47/ 2020 da ANVISA - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19;
- Nota Técnica nº. 48/ 2020 da ANVISA - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19;
- Nota Técnica nº. 49/ 2020 da ANVISA - Orientações para os serviços de alimentação com antedimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19;
- Nota Informativa nº. 3/ 2020 da COVISA - Recomendações no comércio atacadista e varejista de alimentos (hipermercados, supermercados e minimercados) diante da pandemia do novo Coronavírus;
- Plano São Paulo - Protocolos Sanitários Intersectorial Transversal do Governo do Estado de São Paulo;
- Plano São Paulo - Protocolos Sanitários para Bares, Restaurantes e Similares do Governo do Estado de São Paulo;
- Decreto nº. 59.396/ 2020 de São Paulo/ SP - Medidas de proteção da saúde pública e de assistência social e outras medidas para o enfrentamento da Emergência de Saúde Pública em decorrência da Infecção Humana pelo Coronavírus (COVID-19);
- Comunicado COVID-19 DE 07/05/2020 da COVISA - Recomendações de cuidados com o consumo de água potável em estabelecimentos que fiquem fechados no período da Quarentena.



Nutri Mi
A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO



- 1 Adequação do Layout da Área de Produção e Manipulação de Alimentos;**
- 2 Adequação do Layout da Área de Atendimento ao Público;**
- 3 Planejamento da Equipe;**
- 4 Garantia da Higienização das Mãos;**
- 5 Definição de Novo Plano de Higiene;**
- 6 Procedimentos para Delivery/ Transporte;**
- 7 Capacitação da Equipe;**
- 8 Garantia de Serviços Terceirizados;**
- 9 Monitoramento e Controle.**

1

ADEQUAÇÃO DO LAYOUT DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

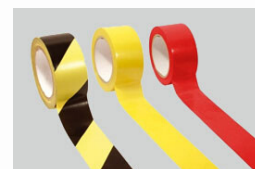
- Reorganizar a área de trabalho, de forma a afastar e/ ou mudar as bancadas e equipamentos para garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metros* entre os colaboradores;
- Se não for possível o distanciamento, considerar a possibilidade de instalação de barreiras físicas entre os postos de trabalho;



- Garantir a ventilação das áreas mantendo as janelas abertas;
- Verificar a higiene e funcionamento do sistema de exaustão e ventilação, como: coifas, tubulações, exaustores de parede ou teto e aparelhos de ar condicionado;
- No Refeitório, remover mesas e cadeiras (ou inutilizar), de modo a manter a distância mínima de 1,5 metros* entre as pessoas no momento das refeições;
- Nos Vestiários, verificar a área do local e definir a quantidade máxima de pessoas que podem se trocar ao mesmo tempo, mantendo o distanciamento mínimo de 1,5 metros*;
- Isolar os bicos verticais dos Bebedouros (risco alto de contaminação) e fornecer copos plásticos para o consumo de água pelos colaboradores e/ ou clientes;



- Colocar sinalização no chão com fita adesiva, delimitando os locais em uso, de preferência determinando os locais de cada colaborador.

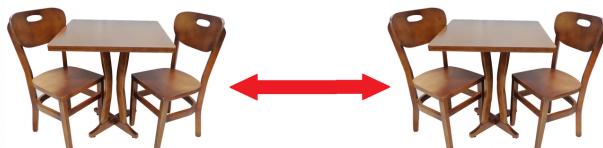


* Os dados sobre distanciamento podem ser alterados de acordo com a legislação de cada município.

2

ADEQUAÇÃO DO LAYOUT DA ÁREA DE ATENDIMENTO AO PÚBLICO

- De acordo com a área da Loja, determinar o número de clientes possíveis no local mantendo o distanciamento mínimo de 1,5 metros* entre os clientes, mantendo vigilância no fluxo de clientes e, quando necessário, controlar o acesso;
- Colocar as mesas e cadeiras com distanciamento mínimo de 1,5 metros*, retirando da área ou inutilizando as que não serão utilizadas;



- Em locais onde possa haver fila de espera, como na entrada, balcão de atendimento e caixa, sinalizar o chão para definir o fluxo para o cliente na loja, com o distanciamento mínimo entre as pessoas;
- Disponibilizar pontos com Álcool Gel 70% para uso dos clientes, como totens, dispensadores ou saboneteiras; fixando cartaz orientativo do Uso do Álcool para Higiene de Mãos;
- Higienizar mesas e cadeiras após cada uso por clientes;
- Retirar produtos das mesas, como guardanapos, sachês, bisnagas, etc.;
- Deixar o cardápio disponível em forma fixa na Loja (banner ou lousa), disponibilizar cardápio plastificado ou online (exemplo: disponibilizar adesivo com QR Code para acesso online);
- As comandas individuais e os cardápios plastificados devem ser higienizados a cada uso;



- Fixar cartazes orientativos de fontes oficiais aos clientes em locais como Entrada, próximo ao Balcão de Atendimento e Caixa e nos Sanitários;
- Se possível, instalar barreira de acrílico no Caixa e no Balcão de Atendimento;
- Dar preferência ao pagamento por cartões e cobrir a máquina com filme plástico para facilitar a higienização após o uso;
- Se houver aparelhos de ar condicionado, reforçar os procedimentos de higienização e manutenção, a fim de evitar a contaminação;
- Disponibilizar máscaras descartáveis para os clientes que não estiverem usando suas máscaras pessoais.

* Os dados sobre distanciamento podem ser alterados de acordo com a legislação de cada município.

- Considerar a possibilidade de divisão da equipe em 2 turnos;
- Verificar flexibilização dos horários de trabalho, para evitar o transporte dos colaboradores em horários de pico;
- Verificar qual o número máximo de pessoas que podem estar no Vestiário ou no Refeitório, de modo a garantir o distanciamento;
- Escalonar os horários de início e término dos turnos de acordo com os limites dos Vestiários e Refeitórios;
- Verificar a possibilidade de colaboradores da equipe de limpeza trabalharem em horário diferenciado;
- Fornecer máscaras para uso durante o transporte;
- Avaliar se as medidas de distanciamento são efetivas e a necessidade do uso de máscaras;



PROCEDIMENTO DE TROCA DA MÁSCARA

PARA VESTIR

- 1 HIGIENIZAR AS MÃOS E O ROSTO;
- 2 PEGAR A MÁSCARA HIGIENIZADA E PROTEGIDA;
- 3 COLOCAR A MÁSCARA HIGIENIZADA SEGURANDO NO ELÁSTICO;
- 4 SE NECESSÁRIO, AJUSTAR A MÁSCARA PARA COBRIR A BOCA E O NARIZ.

PARA REMOVER

- 1 PEGAR O SACO PLÁSTICO PARA ARMazenar A MÁSCARA CONTAMINADA;
- 2 REMOVER A MÁSCARA SEGURANDO NO ELÁSTICO;
- 3 ARMazenar A MÁSCARA CONTAMINADA NO SACO E FECHAR;
- 4 HIGIENIZAR AS MÃOS E O ROSTO.

IMPORTANTE:

- As máscaras devem ser trocadas a cada 3 horas (tempo máximo de permanência), após espirrar ou tossir ou sempre que a máscara estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;
- Na empresa, a troca de máscaras deve ser feita no Vestiário;
- NUNCA misturar máscara de tecido suja com higienizada - separar fisicamente (sacos plásticos diferentes).

Nutri Mi
A qualidade do seu produto em 1º lugar

PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS

- 1 PREPARAR UMA SOLUÇÃO CLORADA COM ÁGUA SANITÁRIA:
SOLUÇÃO CLORADA
20 ML DE ÁGUA SANITÁRIA + 1 L DE ÁGUA
(2 COLHERES DE SOPA)
- 2 DEIXAR AS MÁSCARAS USADAS DE MOLHO NA SOLUÇÃO CLORADA POR, NO MÍNIMO, 20 MINUTOS;
- 3 ENXAGUAR AS MÁSCARAS PARA RETIRAR O EXCESSO DO DESINFETANTE;
- 4 LAVAR AS MÁSCARAS COM ÁGUA E SABÃO NEUTRO, SEPARADAS DE OUTRAS ROUPAS;
- 5 ENXAGUAR AS MÁSCARAS EM ÁGUA CORRENTE;
- 6 EVITAR TORCER A MÁSCARA COM FORÇA E DEIXAR SECAR;
- 7 PASSAR AS MÁSCARAS COM FERRO QUENTE;
- 8 VERIFICAR SE AS MÁSCARAS NÃO APRESENTAM DANOS (BURACOS, DESCOSTURAS, MENOR AJUSTE, DEFORMAÇÃO, DESGASTE, ETC.);
- 9 ARMazenar EM SACO PLÁSTICO VIRGEM E FECHAR BEM.

IMPORTANTE:

- As máscaras são de uso pessoal e não devem ser compartilhadas com mais pessoas (mesmo que da mesma família);
- Para transportar as máscaras até o local de trabalho, fechar bem o saco plástico de proteção e colocar na bolsa ou mochila fechada.

Nutri Mi
A qualidade do seu produto em 1º lugar

- A empresa deve manter estoque de reposição de máscaras para substituição quando elas apresentarem mau estado de conservação;
- Os estabelecimentos que optarem pelo uso de máscara descartável/ TNT devem garantir que elas não sejam reutilizadas, devendo ser descartadas após o uso;
- Estabelecer pessoa responsável pelo Monitoramento e Controles estabelecidos, como Monitoramento da Saúde dos Colaboradores diariamente.

4

GARANTIA DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

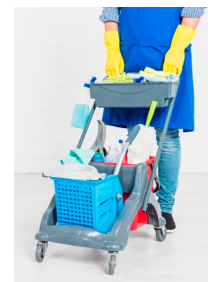
- Como a principal medida para a prevenção da COVID-19 é a higienização das mãos, orientar os colaboradores a aumentar a frequência da higiene de mãos;
- Incentivar os colaboradores a higienizar as mãos a cada 30 minutos, colocando, se possível, um temporizador com sinal sonoro;

As mãos devem ser higienizadas sempre que:

- Chegar ao trabalho;
 - Utilizar os sanitários ou vestiários;
 - Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
 - Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
 - Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
 - Após tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor e tocar no corpo ou cabelo;
 - Após usar utensílios e materiais de limpeza (como vassoura, pás ou panos de limpeza);
 - Após manipular lixo e outros resíduos;
 - Após tocar em sacarias, garrafas, maçanetas ou outros objetos;
 - Após pegar em dinheiro;
 - Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos;
 - Após tocar em máscaras.
- Em locais sem pia exclusiva para higienização das mãos, adaptar pia para essa função em pontos estratégicos;
 - Garantir o abastecimento de insumos das pias de higiene de mãos (sabonete, papel descartável e álcool 70%) e a presença do Procedimento de Higiene de Mãos.



- Devido às novas regras para combate ao COVID-19, reavaliar o Plano de Higiene junto com a Consultora Técnica da **Nutri Mi Alimentos** para garantir que os procedimentos, produtos e frequência garantam a higienização (limpeza e desinfecção) adequada das áreas;
- Garantir a higienização de todas as áreas por turno de trabalho;
- Aumentar a frequência da higienização de locais onde muitas pessoas colocam as mãos, como: maçanetas, marcador de ponto, pias, bebedouros, etc.;
- Aumentar a frequência de higienização da Área de Atendimento ao Público, adotando procedimento adequado de higiene de mesas, cadeiras, bandejas e utensílios após cada cliente;
- Garantir a presença de Borrifadores com Álcool 70% em cada posto de trabalho na Área de Manipulação e na Área de Atendimento ao Público;
- Avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens;
- Verificar a frequência de higiene adequada de ambientes de uso comum, como Refeitório, Vestiário e Áreas de Descanso;
- Priorizar a lavagem de louças em Máquina de Lavar Louça nas temperaturas elevadas (lavagem de 55°C a 65°C e durante o enxágue de 80°C a 90°C) para reduzir o risco de contaminação desses materiais;
- Reavaliar o Planejamento de Compras de Produtos e Insumos de Higiene, para garantir o abastecimento e implantação dos procedimentos durante o combate à pandemia de COVID-19.



- Manter as embalagens totalmente protegidas até o momento do uso;
- Utilizar lacre inviolável em todas as embalagens que serão entregues aos clientes;



- Orientar os colaboradores internos (motoristas e ajudantes) ou externos (motoboys e entregadores) a manter a distância de no mínimo 1,5 metros* entre as pessoas, colocando sinalização no piso da Área de Expedição;
- Se não houver pia de higiene de mãos no local, disponibilizar Álcool Gel 70% para higiene das mãos e para os colaboradores da empresa levar no veículo;
- Somente aceitar entregadores/ motoboys equipados com caixa de transporte térmicas (Bags ou Baús);



- Garantir o procedimento e a frequência correta da higienização do veículo de transporte dos alimentos;
- Orientar os entregadores para fazer a higienização diária e frequente das caixas de transporte e mãos a cada entrega, disponibilizando, se possível, área adequada e o material necessário para a higienização;
- Cobrir as máquinas de cartão com filme plástico e orientar que sejam higienizados com álcool 70% a cada uso;
- Respeitar as recomendações de pouco contato social com o cliente. Se possível, entregar os alimentos na portaria, portão ou outro local estratégico e acordado com o cliente para evitar o contato direto.



* Os dados sobre distanciamento podem ser alterados de acordo com a legislação de cada município.

- Definir Cronograma de Treinamento junto com a Consultora Técnica da **Nutri Mi Alimentos** para implantação das medidas de prevenção à pandemia de COVID-19;
- Garantir a Capacitação dos colaboradores quanto às Boas Práticas de Fabricação, ao Controle de Saúde dos Colaboradores, aos novos Procedimentos de Higienização e às medidas específicas de prevenção adotadas;



- Utilizar os materiais padronizados desenvolvidos pela Nutri Mi Alimentos: Procedimento de Uso Correto e de Higienização de Máscaras e Cartaz Indicativo de Número de Pessoas na Área;
- Fixar cartazes orientativos de fontes oficiais para equipe em locais de fácil visualização, como na Entrada, no Refeitório e no Vestiário.

CORONAVÍRUS COVID-19 O que você precisa saber e fazer.

Como posso me proteger?

- Lave as mãos com frequência, com água e sabão, ou higienize com álcool em gel 70%.
- Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
- Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.
- Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos com água e sabão.
- Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.
- Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.

Como o coronavírus (Covid-19) é transmitido?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo (cerca de 2 metros), por meio de:

- Gotículas de saliva
- Espiro
- Toque
- Contato
- Toque no aperto de mãos
- Objetos ou superfícies contaminadas

E quais são os principais sintomas?

O coronavírus (Covid-19) é **semelhante** a uma gripe. Geralmente é uma doença leve a moderada, mas alguns casos podem ficar graves. Os sintomas mais comuns são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar

Acesso: saude.gov.br/coronavirus

SAÚDE 136

BRASIL

COLABORADORES E MOTOBOY

Ao chegar ao trabalho, fazer higienização completa das mãos, nariz, boca e rosto com água e sabonete

Aumentar a frequência da higienização das mãos, no mínimo, a cada 30 minutos

Cobrir boca e nariz quando tossir ou espirrar e higienizar as mãos logo em seguida.

Evitar tocar olhos, nariz e boca sem higienizar as mãos. Evitar contatos físicos (abraços, beijos e apertos de mãos)



- Para os estabelecimentos que ficaram fechados durante a quarentena, efetuar a descarga da água parada na tubulação interna e realizar a higienização dos Reservatórios de Água;
- Garantir o Controle de Pragas e Vetores Urbanos com a empresa especializada;
- Verificar o abastecimento de água, energia e gás;



- Comunicar o retorno das atividades junto aos Prestadores de Serviços como:
 - a) Assessoria de Controle de Qualidade;
 - b) Coleta de Resíduos,
 - c) Coleta do Óleo Queimado,
 - d) PMOC (Programa de Manutenção, Operação e Controle) dos aparelhos de Ar Condicionado;
 - e) PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional), PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) e/ ou Exames Periódicos,
 - f) Tecnologia: Informática, Sistema, Internet, etc.



Implantar os Checklists desenvolvidos pela **Nutri Mi Alimentos**:

CHECKLIST DE MONITORAMENTO DA SAÚDE DOS COLABORADORES

- Verificar se apresenta algum sintoma (febre, tosse, cansaço, congestão nasal, dores no corpo, dor de cabeça, dor de garganta, dificuldade para respirar);
- Medir a temperatura com termômetro infravermelho específico;
- Verificar se a pessoa teve contato com pessoa infectada ou com suspeita de infecção por COVID-19 na família ou pessoa de convívio próximo.



CHECKLIST DE MONITORAMENTO OPERACIONAL E DE HIGIENE

- Verificar as sinalizações das áreas;
- Verificar se os colaboradores estão respeitando o distanciamento mínimo e a quantidade máxima de pessoas no local;
- Verificar o abastecimento das pias de higiene de mãos e locais com álcool 70%;
- Verificar se os colaboradores estão seguindo o procedimento de higiene de mãos e usando as máscaras corretamente;
- Avaliar se os procedimentos de higiene do novo Plano de Higiene estão sendo seguidos.



A Nutri Mi Alimentos está no mercado há mais de 15 anos, com foco em Manter a Qualidade do seu Produto em 1º lugar!

Prestamos serviços na área de Controle e Garantia da Qualidade de Alimentos, adequando os produtos e as empresas às Normas Sanitárias, aumentando a Qualidade e a Satisfação dos clientes e, assim, evitando interdições, autuações e multas.

Nos preocupamos em prestar um serviço de excelência, com uma abordagem personalizada às necessidades de cada cliente.

Nossa equipe é multidisciplinar, experiente e especializada, trabalhando com foco na Satisfação do Cliente e na Solução dos problemas.

Precisa de ajuda? Entre em contato conosco:

CONTATO



Fone: (11) 3071.0013

Cel.: (11) 94468.0068



comercial@nutrimialimentos.com.br



@nutrimialimentos



Nutri Mi Assessoria em Alimentos

www.nutrimialimentos.com.br