

INFORMATIVO CORONAVÍRUS COVID-19

Segurança do Delivery








O COVID-19 ou Coronavírus é uma classe de vírus que provoca sintomas parecidos como de uma gripe comum, mas que pode causar grandes problemas respiratórios, principalmente em indivíduos **idosos, com doenças crônicas e imunidade comprometida**.

Atualmente, a Organização Mundial da Saúde (OMS) decretou que o Coronavírus é uma pandemia - presente em praticamente todos os continentes e a recomendação principal para prevenção é o ISOLAMENTO SOCIAL. Com isso, se faz necessário que os estabelecimentos limitem suas atividades à entregas Delivery, porém é essencial o correto processo de produção, entrega e recebimento do alimento para a segurança e prevenção da doença. Abaixo, você encontrará algumas recomendações sobre a manipulação e distribuição de alimentos.









ESTABELECIMENTOS



Para o manuseio e armazenamento:

-  Higienizar bem hortaliças, frutas e legumes (lavar em água corrente, deixar de molho em solução clorada – **1 colher de sopa para cada litro de água, por 10 min** e por fim lavar novamente em água corrente);
-  Higienizar banca e utensílios antes da manipulação;
-  Descongelar alimentos apenas quando forem utilizar;
-  Utilizar embalagens íntegras para armazenamento e evitar que elas sejam violadas;
-  Se o alimento for demorar para ser servido identificar com nome e hora da produção;
-  Alimentos frios manter a temperatura em 5°C ou inferior por até 5 dias;
-  Alimentos quentes manter em temperatura de 60°C ou superior por 6h.

Para o funcionário:

-  Higienizar bem as mãos antes de começar qualquer preparo de alimentos e após a manipulação;
-  Higienizar banca e utensílios antes da manipulação;
-  Fazer uso de equipamentos de segurança individual (toca, luva e máscara);
-  Evitar usar celular e ficar falando enquanto manipula os alimentos;
-  Não usar nenhum tipo de adornos (anéis, relógio, brincos, colar);
-  Sempre que sair do ambiente de preparo dos alimentos higienizar as mãos;
-  Evitar tocar nariz, boca, olhos ou qualquer outra parte do corpo;
-  Em caso de sintomas respiratórios, afastamento temporário das atividades.

AO ENTREGADOR:



Higienize as mãos antes de pegar a embalagem do produto no estabelecimento;



Ficar a distância de um metro do cliente;



Higienize as mãos com álcool em gel 70% após manipular dinheiro ou cartão e sempre após cada entrega;



Mantenha o transporte, o uniforme e o box sempre limpos e higienizados com detergente neutro e álcool 70% ou com solução clorada (composição: 1 colher de água sanitária para cada 1 litro de água);



Ao voltar para o estabelecimento, higienizar a parte interna do box;



Higienize a maquineta com álcool 70% após cada entrega;



Se for necessário, coloque dinheiro recebido e troco em saquinhos;



Maquininhas podem ser envelopadas com filme plástico a cada uso;



Entregadores que apresentarem sintomas gripais não devem trabalhar.

“

O serviço de entrega é essencial para evitar aglomerações e prevenir a circulação do vírus. Nesse sentido, é muito importante manter a **calma** e a **gentileza** na hora da entrega. Além disso, **cuidado** redobrado ao entregar a

”

pessoas idosas - que são mais suscetíveis às complicações da doença.

AO CONSUMIDOR:



Realizar a limpeza das mãos antes de receber o entregador;



Fazer o recebimento da forma mais rápida possível, e se possível, evitar contato direto com entregador (pode-se optar por pegar a entrega na portaria, por exemplo);



Priorize pagar online para evitar contato com máquina e cartão durante a entrega e, se for inevitável, fazer limpeza após o contato;



Escolha um local para desembalar os produtos que não seja o mesmo onde irá se alimentar;



Descarte as embalagens externas e higienize o local;



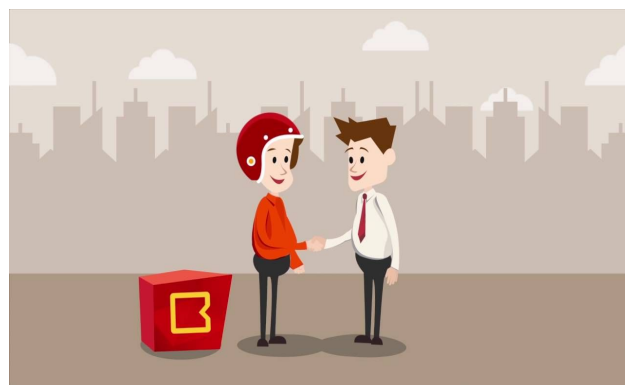
Algumas recomendações falam sobre higienizar a embalagem interna do alimento com álcool a 70%, mas isso depende do material da embalagem!



Lave as mãos antes de tocar nas embalagens da comida, bem como antes da refeição;

Sobrevida do (COVID-19) nas superfícies:

- Aço inoxidável: 72h (3 dias);
- Plástico: 72h (3 dias);
- Papelão: 24h (1 dia);
- Cobre: 4h;
- Aerossolizadas/ poeira: 40 min a 2h30min;



#FICAEMCASA

REFERÊNCIAS:

New England Journal of Medicine, CDC e Universitit of California, LA, Princenton/ G1. 19/03/20

O novo Coronavírus pode ser transmitido por alimentos? por: Ascom/Anvisa em 21/03/2020.

Covid-19: Segurança do Alimento para Delivery - Restaurantes, Entregadores e Clientes - por Marya Viana em Comunidade Sebrae.

Disponível em:

<https://comunidadesebrae.com.br/blog/dicas-de-seguranca-do-alimento-para-delivery-em-meio-ao-covid-19-restaurantes-entregadores-e-clientes>