

Recomendações para produção e entrega segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19

Nota Técnica n° 03 - DVISA/SUBGS — SEMSA

Manaus


**ESCRITÓRIO DO
EMPREENDEDOR**


**PREFEITURA DE
MANAUS**
SEMTEPI
Secretaria Municipal de Tecnologia e Inovação

Nota Técnica nº03/2020 - DVISA/SUBGS — SEMSA -
Recomendações de medidas de prevenção a infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) para os supermercados e estabelecimentos que entregam alimentos (delivery). (Publicada em 31.03.2020)¹

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

Os alimentos podem servir de veículo de transmissão de microrganismos para as pessoas, e se o entregador estiver doente, há risco de contaminação indireta por meio do alimento.



É importante garantir a
saúde e segurança de
todos os colaboradores
envolvidos na operação



Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:



- **Manter higiene pessoal: roupa limpa, tomar banho com frequência, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado.**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:



- **A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 mL de água sanitária + 750 mL de água = 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 mL de água sanitária + 750 mL de água = 1 litro) e flanela descartável;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:



- Após a entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Atenção com a etiqueta respiratória: ao respirar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:



- **Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Falar somente o necessário**
- **Manter distância do cliente na hora da entrega**



Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar o cartão e higienizar com álcool gel após o uso do cliente;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **Carro deve estar equipado com estrados e caixas plástica para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solução clorada ou álcool em gel frequentemente;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **O interior do carro onde ficam as caixas térmicas com alimentos deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 mL de água sanitária + 750 mL de água = 1 litro);**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ENTREGADOR:

- **O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool 70%**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Manter a distância de 1 a 2 metros entre os funcionários;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Diariamente certifique que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e principalmente com febre. Qualquer sintoma suspeito deve significar o afastamento desse colaborador, até que seja descartado a suspeita;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente (60°C)**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

AO ESTABELECIMENTO:

- **Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido;**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

Recomendações para lavagem das mãos:

- **Lavar as mão com água e sabão é a forma mais efetiva de prevenir o contágio da COVID-19. Na ausência desses insumos, utilizar álcool em gel a 70% para a higienização frequente das mãos, friccionando por pelo menos 20 segundos, Atenção: A higienização deve ser completa, conforme o passo a passo a seguir:**

Recomendações aos estabelecimentos que entregam alimentos (delivery)

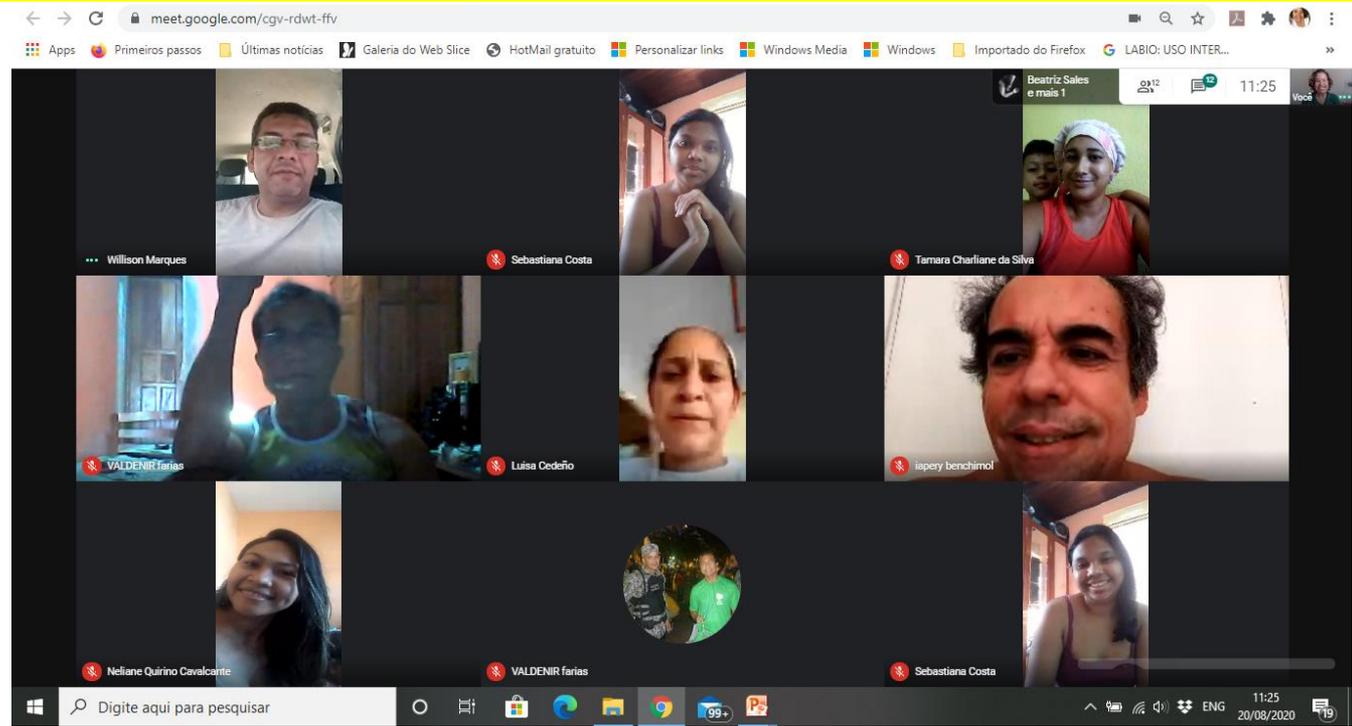
Referência:

SENSA, 2020. Nota técnica n. 003/2020, DVISA/SUBGS. Recomendações de medidas de prevenção a infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) para os supermercados e estabelecimentos que entregam alimentos (delivery). Secretaria Municipal de Saúde. Manaus, Amazonas. Acesso em 16.08.2020. Disponível para download no link: [NOTA-TECNICA-003-DVISA.pdf](#)

Consultoria on-line em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição

Dias: 18, 19 e 20 de agosto de 2020.

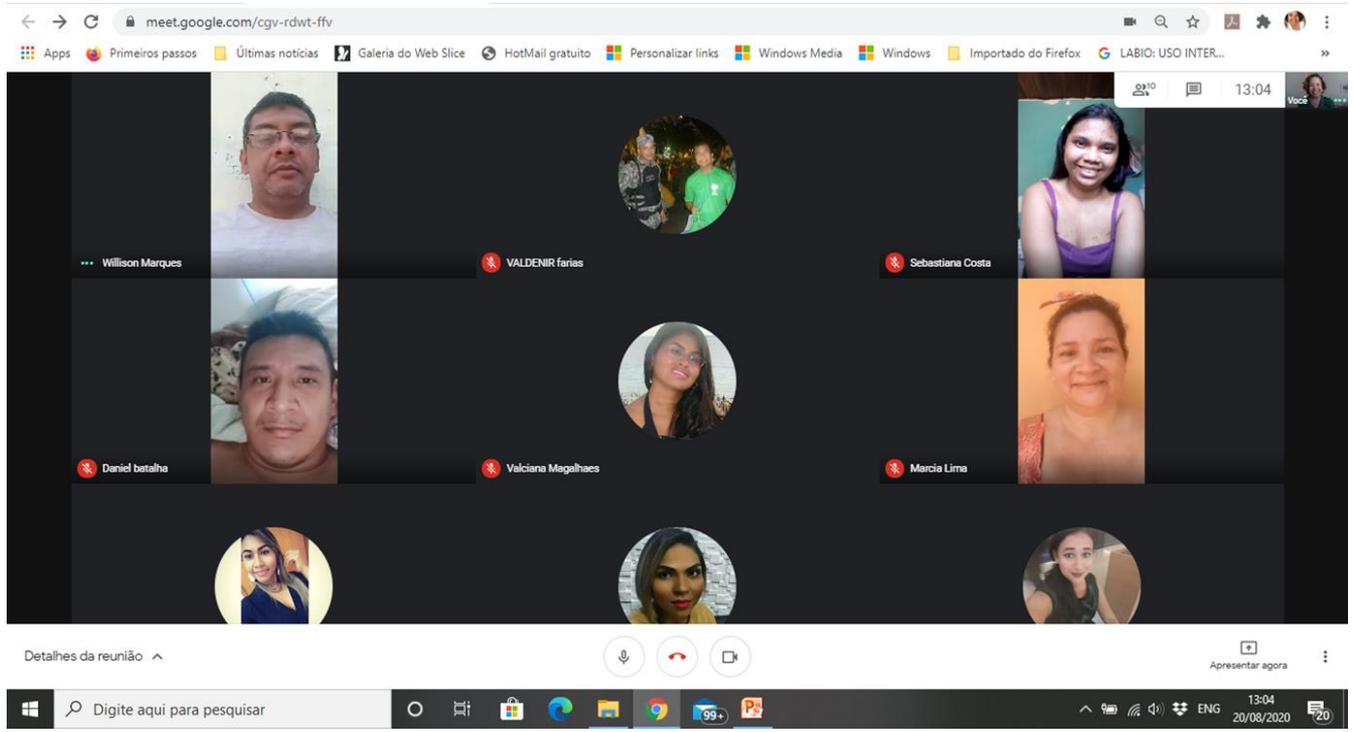
Parceria: Prefeitura de Manaus | Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI)
Escritório do Empreendedor Manaus



Consultoria on-line em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição

Dias: 18, 19 e 20 de agosto de 2020.

Parceria: Prefeitura de Manaus | Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI)
Escritório do Empreendedor Manaus



**Pra mim foi bem
proveitoso e satisfatório.
Pena que foi só 3 Dias**



Valdenir BPA Manaus

**Maravilhoso,
ótimo**

Daniel BPA Manaus

**Amei demais, bem
proveitoso. Coisas que
nem sabia aprendi um
pouco mais pra colocar
em prática** 🙌🙌🙌

Marcia BPA Manaus

**Adorei tudo bem
explicado aprendi
muito** 🙌🙌🙌

Tamara BPA Manaus



Gratidão!



Bianca Galúcio
Eng. Agrônoma
CREA 8400-D



 In/biancagalucio

 @biancagalucio

 @biancagalucio