

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Protocolos sanitários



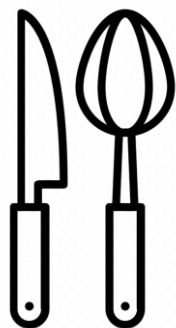
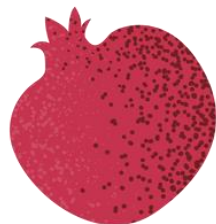
Material segue as recomendações do
Ministério do Turismo

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS

 **Fecomércio MT**
Sesc | Senac

 **Senac**



- **Lave as mãos regularmente:**
 - antes, durante e após a preparação dos alimentos;
 - ao manusear objetos sujos;
 - depois de tocar em animais;
 - depois de ir ao banheiro ou após a troca de fraldas;
 - antes da amamentação;
- **Selecione alimentos frescos com boa aparência e, antes do consumo, os mesmos devem ser lavados e desinfetados;**
- **Os ovos devem ser lavados em água potável, um por vez, somente antes do uso (nunca antes de estocar);**
- **Lave e desinfete todas as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos;**
- **Assegure-se de que os alimentos cozidos estejam mantidos sob a temperatura adequada antes do consumo (refrigerados ou aquecidos);**

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS



Alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos de novas contaminações e mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura:

- alimentos quentes devem ser mantidos a 60°C ou mais;
- alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C.

Reaqueça bem os alimentos que tenham sido congelados ou refrigerados antes de consumi-los;

Compre alimentos seguros, verificando prazo de validade, acondicionamento e suas condições físicas (aparência, consistência, odor). Não compre alimentos sem etiqueta que identifique o produtor;

Consuma leite pasteurizado ou esterilizado (UHT). Não beba leite nem seus derivados sem procedência conhecida;

Sorvetes de procedência duvidosa são de risco. Evite-os.

Evite o consumo de alimentos crus e mal cozidos/assados;

Evite preparações culinárias que contêm ovos crus (ex.: gemada, ovo frito mole, maionese caseira);



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS

 **Fecomércio MT**
Sesc | Senac

 **Senac**



Evite o contato entre alimentos crus e alimentos prontos para o consumo para impedir contaminação cruzada;

Evite ingerir alimentos comercializados em estabelecimentos não inspecionados.



Mantenha os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;

Beba água e/ou gelo apenas de procedência conhecida;



Quando estiver em dúvida quanto à potabilidade da água de beber, recomenda-se fervê-la ou tratá-la com solução de hipoclorito de sódio a 2,5%. Coloque 2 gotas em 1 litro de água e aguarde por 30 minutos antes de consumir. Cuidado para não utilizar soluções comerciais com hipoclorito de sódio a 2,5% que também tenham alvejantes na composição.

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTI

Etapas de seleção e lavagem para eliminação de larvas, insetos ou parasitas presentes nas folhas, legumes e frutas.

1º Passo

Higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré-preparo dos hortifrúti;

2º Passo

Deposite os hortifrúti;

3º Passo

Retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti, manualmente ou com o auxílio de uma faca;



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTI

Fecomércio MT
Sesc | Senac

Senac

Etapas do processo de desinfecção, onde os microrganismos nas frutas, legumes e hortaliças são reduzidos a um número aceitável para que a nossa saúde não esteja em risco.

4° Passo

Lave os hortifrúti com água corrente e potável;



5° Passo

Prepare a solução de utilizar 1 colher de sopa rasa de Hipoclorito de Sódio com concentração entre 2,0 e 2,5% para cada 1 Litro de água ou conforme diluição da embalagem;

6° Passo

Mergulhe os hortifrúti em solução desinfetante acima, por no mínimo 10 minutos;



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTI

Etapas do processo de lavagem realizadas com abundância para que não fique resíduo do produto utilizado na etapa anterior de desinfecção.

7º Passo

Enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;

8º Passo

Elimine o excesso de água;

9º Passo

Acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C até o momento de cortar, porcionar, servir ou congelar, ou quando aplicável, preparar o alimento para congelar (por meio de congelamento).

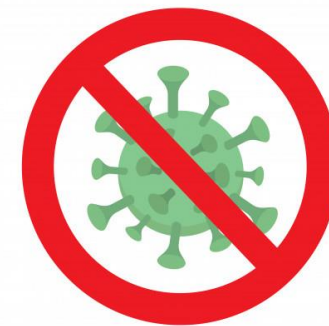


BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

PRINCIPAIS RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- Os estabelecimentos comerciais devem dispor próxima a entrada do estabelecimento, álcool gel disponível para os seus usuários e frequentadores.
- É indicado que os serviços de alimentação disponibilizem locais para que os funcionários e clientes possam lavar as mãos com frequência, álcool gel e toalhas de papel descartáveis. Deve haver álcool em gel disponível em locais estratégicos para que os clientes higienizem suas mãos antes e após as refeições, por exemplo, perto dos pratos do bufê e próximo às mesas;
- Incentivar a correta lavagem das mãos (dedos, unhas punho, palma e dorso) e ter sempre à disposição dos frequentadores sabonete líquido, papel toalha e lixeira sem acesso manual;
- O contato físico entre os cozinheiros e colaboradores deve ser o menor possível, evitar ao máximo, conversas desnecessárias próximas dos alimentos, higienização constante dos utensílios entre uma prova ou outra do preparo ou ao compartilhá-los, lavar os alimentos e as mãos ao colocá-los ou tirá-los do estoque e após entregar o prato pronto ao garçom. O mesmo vale no caminho contrário, quando o prato volta do salão para a limpeza;
- Colaboradores da cozinha e do salão que apresentem qualquer tipo de sintoma de síndrome respiratória devem ser afastados do trabalho, principalmente por conta do risco de contaminação comunitária – quando não se sabe a procedência da doença – independente do vírus (influenza, H1N1 ou H3N2). Mesmo os funcionários vacinados de gripes comuns devem ser afastados, já que o COVID-19 ainda não tem uma vacina de proteção;



STOP
COVID-19

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

PRINCIPAIS RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- Possuir informações para os clientes sobre o reforço da prevenção individual com a etiqueta respiratória (como cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar) e para evitar o toque nos olhos, nariz e boca sem que as mãos estejam limpas;
- Os vírus respiratórios se espalham pelo contato, por isso a importância da prática da higiene frequente, a desinfecção de objetos e superfícies tocados com frequência, maçanetas, corrimão, são indispensáveis para a proteção contra o vírus. Os locais de contato como corrimãos, pisos, maçanetas, cadeiras, devem ser limpos constantemente com álcool 70%, e que sejam disponibilizados lenços e toalhas descartáveis para uso dos clientes;
- Manter todas as dependências do estabelecimento limpas a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- Orientar os colaboradores (garçons e bartenders) a manter uma distância segura do cliente durante o atendimento, sem contato físico e também conversando apenas o necessário cuidando da dispersão de gotículas de saliva;



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

PRINCIPAIS RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- Ainda nas mesas, é recomendado que os restaurantes evitem deixar pratos, talheres, guardanapos e copos expostos como acontece em muitos estabelecimentos. As louças e talheres também devem ser limpos com álcool 70%, e rapidamente retirado assim que o cliente for embora;
- A preocupação nos buffets também deve ser redobrada, com os pratos e talheres cobertos para não serem contaminados com gotículas de saliva dos clientes. Reforça-se a necessidade de possuir balcão térmico de distribuição dos alimentos preparados equipado com protetor salivar (anteparos de vidro);
- Manter os ambientes, cozinha e salão, bem ventilados. Verificar se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia;



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

PRINCIPAIS RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- Adotar horários alternativos de atendimento para evitar períodos de pico;
- Os bares, restaurantes e congêneres, atacadistas ou varejistas deverão observar na organização de suas mesas a distância mínima de um metro e meio entre elas, de forma a não deixar os clientes muito perto uns dos outros e que seu funcionamento não se estenda após as 24 horas;
- Os conjuntos de talheres após a desinfecção devem estar embalados e expostos individualmente. Higienizar pratos, copos e talheres com cuidado e de maneira correta é essencial. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas - ao retirar restos de alimentos, por exemplo. Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas, também. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos e a maneira de ofertar pratos e talheres deve minimizar, se possível, os riscos de contato. Em restaurantes self-service, por exemplo, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel. No a la carte, os itens devem ser colocados à mesa só na hora do serviço;

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

PRINCIPAIS RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Fecomércio MT
Sesc | Senac

Senac

- Disponibilização de serviço Delivery.

Para o serviço de delivery, recomenda-se que os restaurantes façam campanhas de conscientização da necessidade dos entregadores higienizarem as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. E também que evitem contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente.





BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

