

#AgosContraoVirus

**RECOMENDAÇÕES DE
SEGURANÇA NA PREVENÇÃO
AO COVID-19 AOS
MANIPULADORES DE
ALIMENTOS EM
SUPERMERCADOS**

agos
ASSOCIAÇÃO GOIANA
DE SUPERMERCADOS

Sr.
FOOD
SAFETY
ASSESSORIA COMPLETA
EM SEGURANÇA ALIMENTAR

AO SAIR DE CASA

- Evite o transporte público
- Caso necessário evite aglomeração
- Mantenha distância de pelo menos 1 metro das pessoas.

AO CHEGAR NA EMPRESA

- Não toque em alimentos
- Não comprimente as pessoas com toque.
- Realize a higienização correta das mãos (Limpeza + sanitização).

USO DO UNIFORME

- Jamais use o uniforme fora das áreas de manipulação.
- Não coloque o uniforme sem antes higienizar corretamente das mãos.

AÇOUGUE

- Use a máscara somente em locais específicos, onde existe muita exposição do alimento e necessita manipulação excessiva e estática Exemplo: Desossa, filetagem, ao embalar carnes etc.
- Não use máscara no atendimento, devido a necessidade de se comunicar com o cliente. Porém solicite aos clientes que mantenha distância de segurança de 1 m no mínimo.
- Realize com frequência a higiene correta das mãos

PADARIA

- Use a máscara somente em locais específicos, onde existe muita exposição do alimento e necessita manipulação excessiva e estática Exemplo: Confeitar um bolo, embalar alimentos, montar pizza,
- Não use máscara no atendimento, devido a necessidade de se comunicar com o cliente. Porém solicite aos clientes que mantenha distância de segurança de 1 m no mínimo.
- Realize com frequência a higiene correta das mãos

FATIAMENTO DE FRIOS

- Devido ser um processo estático recomendável o uso da máscara.
- Realize com frequência a higiene correta das mãos

REPOSIÇÃO

- Evite proximidade com clientes
- Por tocar em diversos tipos de produtos e em diversos locais aumente a frequência de higiene das mãos

USO DA LUVA

- Use as luvas somente após lavar as mãos.
- Igualmente com as máscaras use a luva somente em locais específicos, onde existe manipulação excessiva e estática, Exemplo: Confeitar um bolo, embalar alimentos, montar pizza, filetagem de carnes, desossa, entre outros).
- Troque as luvas ao se afastar do local de trabalho.

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- As instalações e utensílios devem ser higienizadas rigorosamente (facas, utensílios, bancadas, maçanetas etc.). Lembre-se higienização = Limpeza Sanitização. Realize limpeza com água e detergente líquido sem cheiro e em seguida faça a sanitização com água clorada 200 ppm (10 ml de água sanitária /lt de água), deixe essa solução em contato por 15 minutos em seguida enxágue com água limpa.

CONDUTAS INTERNAS

- Evitar Abraços, apertos de mão.
- Evite conversar excessivamente principalmente sobre os alimentos, aglomeração, mantenha distância do cliente.
- Proibido cantar, assobiar, falar sobre o alimento.
- Oriente os clientes a manter distância.
- Manipuladores com suspeitas de gripe devem ser afastados do trabalho.

CONDUTAS EM CASA

- Ao sair do trabalho se possível vá direto para casa.
- Higienize corretamente as mãos antes de qualquer contato.
- Fique em casa e respeite as orientações da OMS.

WANDERSON C. B LIMA
ENG. DE ALIMENTOS
CRQ XII 12300292
SR FOOD SAFETY CONSULTORIA