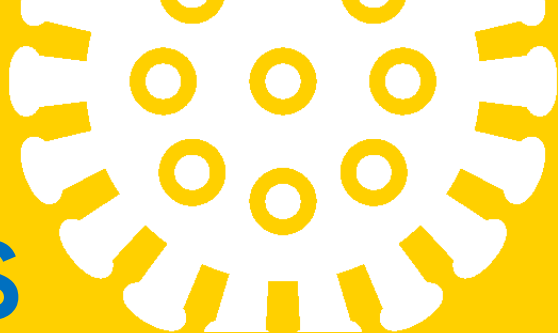


INFORMATIVO CORONAVÍRUS

COVID-19



BELÉM CONTRA O
CORONA

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. 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 apenas a 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 & ARMAZENAMENTO

- Higienizar bem as 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 minutos, e por fim lavar novamente em água corrente);
- Higienizar bancas 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 a 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 6 horas.



FUNCIONÁRIOS

- Higienizar bem as mãos antes de começar qualquer preparo de alimentos e após a manipulação;
- Higienizar bancas 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.



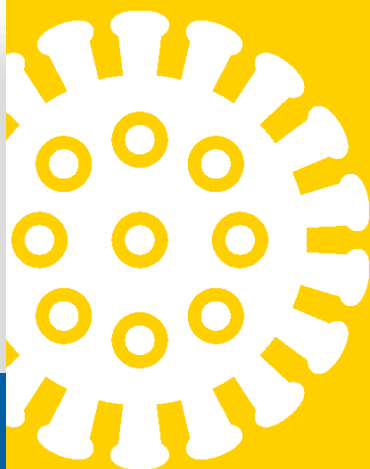
ENTREGADOR

- 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 clorado (composição: 1 colher de água sanitária para cada 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.



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 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;
- Lave as mãos antes de tocar nas embalagens da comida, bem como antes das refeições.



SOBREVIDA DO CORONAVÍRUS (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

 **BELÉM#ficaemcasa**



COORDENADORIA DE
VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DE
BELÉM-PB

SECRETARIA DE
SAÚDE



BELÉM
GOVERNO MUNICIPAL