

#SebraeMT

E-BOOK SEBRAE



Dicas para manter o cuidado com a higiene
dos alimentos em tempos de Coronavírus





Dicas para manter o cuidado com a higiene dos alimentos em tempos de Coronavírus

Olá empresários do setor de alimentação, se o seu estabelecimento optou em funcionar neste período de quarentena, aqui vão algumas dicas.





01

Esse é o momento de demonstrar que um alimento saudável e nutritivo é o combustível para a vida, por isso devemos cuidar da conduta e higiene dos manipuladores.

02

Nossas mãos são responsáveis pela transição de muitas bactérias, por isso devemos higienizá-las a cada 10 minutos, ou sempre que estejam sujas.



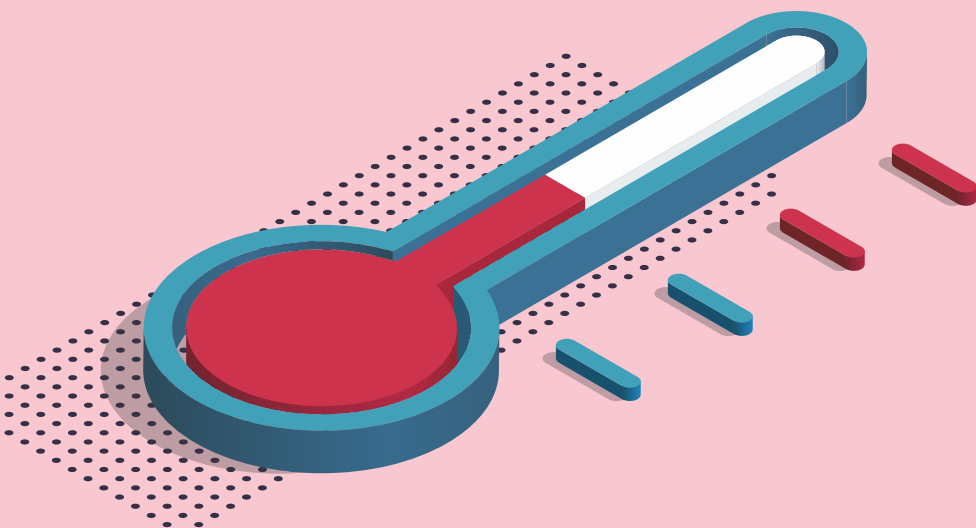
Dicas para manter o cuidado com a higiene dos alimentos em tempos de Coronavírus

03

Contribua com a saúde da população, não permita que manipuladores com sintomas de gripe, resfriado ou tosse, manipulem alimentos, neste momento é importante que pessoas que estejam com esses sintomas permaneçam em casa.

04

Mantenha a temperatura recomendada (RDC 216), sendo os perecíveis abaixo de 5°C, e os quentes acima de 60°C, até o momento de serem servidos.



05

Sempre lavar em água corrente, dispor em solução clorada e enxaguar, frutas, verduras e legumes, antes do preparo ou consumo, também é muito importante.



06

Faça a limpeza, higienização e desinfecção de utensílios utilizados na manipulação dos alimentos frequentemente.



Dicas para manter o cuidado com a higiene dos alimentos em tempos de Coronavírus



07

Higienize as caixas de transporte dos alimentos, elas também são fontes de armazenamento e transmissão de bactérias.

08

Escolha bem os insumos e verifique sua procedência, essa atitude irá contribuir para o preparo de alimentos mais nutritivos e atraentes aos olhos dos clientes.

09

Cuidados com os três A e um P (acesso, atração, abrigo e proliferação) de insetos nos ambiente da cozinha. Por isso, não deixe janelas ou portas abertas, espaços ou buracos em pias paredes, lixos destampados, entulhos, isso evita a proliferação dos insetos urbanos.

Se a água é usada no preparo dos alimentos e fornecida pela concessionária, sua caixa d'água deve ser limpa a cada seis meses, pois a sujeira da caixa pode contaminar a água usada para limpar os alimentos.

10



11

Fique atenta a escolha da embalagem correta para o armazenamento e transporte do alimento, isso pode ter influência no paladar do cliente e também ajuda a evitar contaminação e deterioração do alimento.

Cuide da apresentação para que fique bonito aos olhos do seu cliente, lembre-se do ditado popular “a gente come com os olhos”. Use de criatividade para fazer uma apresentação visualmente agradável.

12





13

Orienta o entregador sobre os procedimentos corretos de manuseio do alimento e disponibilize produtos para que ele possa estar sempre higienizando as mãos.

14

Lembre-se, um alimento saudável e nutritivo, contribuem para o aumento da imunidade das pessoas.



Dicas para manter o cuidado com a higiene dos alimentos em tempos de Coronavírus

Atenção: Consulte sempre as recomendações da Vigilância Sanitária do seu município e/ou órgão competente.



Ficha técnica:

José Guilherme Barbosa Ribeiro - **Diretor Superintendente**
Eliane Ribeiro Chaves - **Diretora Técnica**
Eneida Maria de Oliveira - **Diretora Administrativa Financeira**

Gerência de Competitividade Empresarial e Territorial
Gerência de Desenvolvimento de Seres Humanos
Gerência de Marketing, Comunicação e Relacionamento

Edcleide Andrade Nobre - **Conteudista**
Analista do Sebrae Mato Grosso



E-BOOK SEBRAE



WHATSAPP
(63) 9 9971-2198



INSTAGRAM
SEBRAETO



FACEBOOK
SEBRAETOCANTINS



CENTRAL DE RELACIONAMENTO
0800 570 0800



PORTAL SEBRAE
SEBRAE.COM.BR/TOCANTINS

**Ebook produzido e cedido
pelo Sebrae Mato Grosso**