

RETOMADA SEGURA

MEI DE ALIMENTAÇÃO

CONFIRA O PROTOCOLO COMPLETO DESTE SEGMENTO EM:



Se produz dentro de casa, cuide para que a manipulação de alimentos não aconteça junto a refeições domésticas



A troca da máscara deve ser constante. Ela pode ser usada por, no máximo, duas (02) horas, ou até ficar úmida



Luvas não substituem a lavagem completa de mãos. Se forem utilizadas, devem ser trocadas com frequência

Reforce os cuidados com a segurança dos alimentos, conforme a RDC 216/2004



No estoque, respeite os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes

Caso realize trajetos na rua, troque de roupa e de máscara antes de iniciar as atividades



Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones e teclados) precisam ser desinfetados regularmente



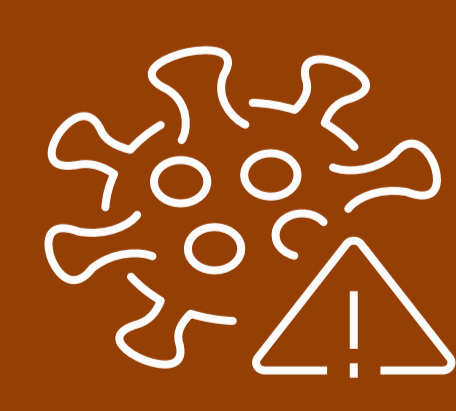
Alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos de forma adequada



Ao embalar produtos para delivery ou retirada, utilize lacre para que não haja risco de violação e contaminação



A força do empreendedor brasileiro.



GARANTA O CUMPRIMENTO DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO



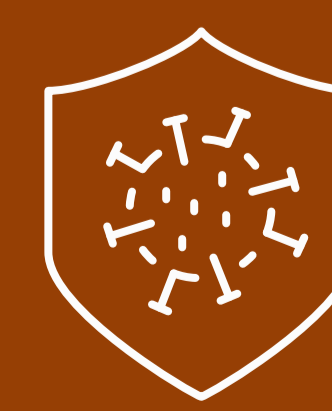
EXIJA O USO DE MÁSCARA DENTRO DO ESTABELECIMENTO



DISPONIBILIZE ÁLCOOL 70% EM PONTOS ESTRATÉGICOS



ACOMPANHE O ESTADO DE SAÚDE DO COLABORADOR E DE SUA FAMÍLIA



SEJA RESPONSÁVEL: SUAS ATITUDES AJUDAM A PRESERVAR A SAÚDE DAS PESSOAS



COMUNIQUE AOS CLIENTES QUE O SEU NEGÓCIO É COMPROMETIDO COM A SEGURANÇA



EVITE AGLOMERAÇÕES NO ESTABELECIMENTO