



# **CARTILHA DE ORIENTAÇÃO PARA PREPARO, ARMAZENAMENTO E DELIVERY**





# APRESENTAÇÃO

---

Esta Cartilha de orientação para recebimento, preparo e delivery foi elaborada para orientar consumidores finais, entregadores e a equipe responsável pela produção do alimento sobre os cuidados redobrados neste período de pandemia.

O conteúdo está pautado nas resoluções da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e orientações governamentais.

A melhor estratégia para diminuir os risco de contaminação é a informação.

**A melhor estratégia para o controle é a informação.  
Ponham suas máscaras e vamos manusear essa cartilha!**

---

Elaboração: Elizabeth Diamantopolous Neme -  
Nutricionista e Consultora de Alimentos - CRN10 - 0377  
Projeto Gráfico e Diagramação: Marcelo Bertoluci

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS - 2020



# ÍNDICE

**4** Cuidados do manipulador ao preparar alimentos

**6** Cuidados no preparo dos alimentos

**7** Cuidados de higiene ao embalar os alimentos para entrega

**8** Cuidados de higiene para os entregadores

**10** take out ou take away

**11** Cuidados de higiene para o cliente

**12** Dicas para armazenamento das compras

**13** Orientação de uso de máscara



# CUIDADOS DO MANIPULADOR AO PREPARAR ALIMENTOS

**Lave as mãos com frequência  
utilizando água e sabão antisséptico**



- Ao chegar na cozinha e antes de preparar os alimentos,
- Após mudar de tarefa,
- Antes e após tocar em alimentos crus,
- Após tocar nas embalagens, torneiras, maçanetas, celular, dinheiro ou tirar o lixo,
- Após ir ao banheiro,
- ou sempre que for necessário.

Fonte: RDC 216/04



- > Não encoste as mãos no rosto,
- > Não coce olhos, boca ou nariz;
- > Não fale, espirre ou tussa sobre os alimentos (tussa ou espirre no antebraço), pratique a etiqueta respiratória
- > Não use adornos e mantenha os cabelos protegidos;
- > Use máscara (troque a cada 3 horas e sempre que tiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar).

Apenas toque em sua máscara quando for realizar a troca da mesma.



**Se estiver com algum sintoma de tosse ou febre comunique imediatamente a sua equipe de trabalho e ligue para atendimento de sua cidade.  
Em Florianópolis o número é: 0800 333 3233**

Fonte: Anvisa



# CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

Lave bem as mãos após tocar em sacolas e embalagens de alimentos;

Higienize as frutas e verduras mergulhando em solução clorada por 15 minutos e depois enxágue em água corrente. Utilize hipoclorito a 2% ou água sanitária na medida de 1 colher de sopa para 1 litro de água (verifique no rótulo se a água sanitária pode ser utilizada em alimentos);

Cozinhe os alimentos à temperatura adequada (min 70°C - RDC216/04);

Mantenha os alimentos crus afastados dos cozidos;

Higienize as embalagens (água e detergente ou álcool 70%) antes de armazená-las ou abri-las;

Passe álcool 70% nas torneiras, puxadores, maçanetas, interruptores e nas chaves todos os dias.





# CUIDADOS DE HIGIENE AO EMBALAR OS ALIMENTOS PARA ENTREGA

Mantenha as superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos sempre limpos;

Faça o gerenciamento do Tempo e Temperatura dos alimentos cozidos e em espera para entrega conforme o tipo de preparação de seus pratos (consulte a RDC 216/04);

Mantenha as embalagens descartáveis afastadas do chão e armazenadas em local limpo e longe de produtos de limpeza;

Escolha uma superfície (bancada) exclusiva para embalar os alimentos para entrega;

Lave as mãos antes de pegar as embalagens para os produtos;

Utilizar pegadores ou espátulas para porcionar alimentos já prontos para o consumo, não sirva com as mãos;

Certifique-se que suas embalagens estejam bem fechadas, lacradas e etiquetadas.





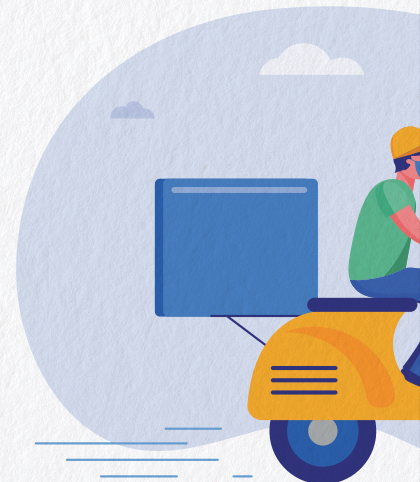
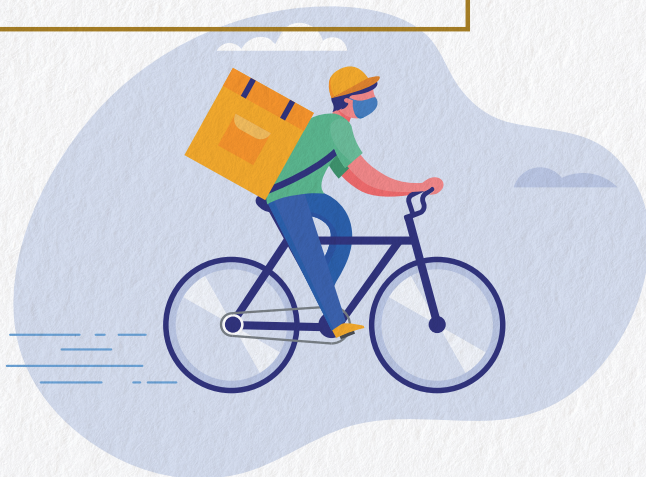
# CUIDADOS DE HIGIENE PARA OS ENTREGADORES

Evite contato ou aproximação do entregador. Combine previamente com o cliente algum local específico para o entregador deixar a comida sem que haja aproximação física de ambos.

Manter moto/bicicleta e capacete sempre limpos e higienizados com detergente ou álcool 70%;

**Limpeza do box ou bag:**  
ao iniciar o transporte, lave com detergente e **álcool 70%**;

Leve junto a entrega um recipiente de **álcool 70%** sempre abastecido;





Passar álcool nas mãos antes de pegar a embalagem para entrega e após entregar ao cliente;

Para realizar outra entrega, higienizar as mãos com álcool 70%;

Se utilizar a máquina de cartão, colocar sobre a bag e higienizar as mãos;

Não colocar o box ou a bag diretamente no chão na hora da entrega;

Ao retornar ao estabelecimento fazer a higienização do box ou bag com detergente e álcool 70%, por dentro e por fora.









# CUIDADOS DE HIGIENE PARA O CLIENTE

Certifique-se que sua refeição esteja lacrada;

Após o recebimento abra a embalagem externa e descarte no lixo;

Higienize as mãos com água e sabão ou álcool 70% antes de comer;

Higienize as latas e garrafas com água e detergente antes de abrir;

Faça seus pedidos com pagamento direto pelos aplicativos ou opte pelo cartão, evite manusear dinheiro ou moedas



# DICAS PARA ARMAZENAMENTO DAS COMPRAS



Lave as mãos com água e sabonete antisséptico após tocar nas sacolas e embalagens de alimentos, se possível descarte as sacolas usadas em lixo no ambiente externo, se utilizar sua sacola retornável, lave cada vez que fizer compras;

Lave as frutas, legumes e verduras deixando de molho por 15 minutos em solução clorada (hipoclorito ou água sanitária) e enxágue em água corrente;

Mantenha os alimentos limpos e embalados ou em potes com tampa;

Higienize todas as embalagens ao chegar em casa, lavando com água e detergente ou com álcool 70%, utilizando papel ou pano descartável;

Lave bem as mãos após todo o processo.





# ORIENTAÇÃO DE USO DE MÁSCARA



## Atenção!

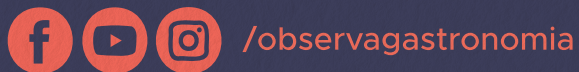
O uso da máscara não tira a necessidade de lavar as mãos com água e sabão ou álcool 70% e manter o distanciamento social.



## Cuidados com a sua máscara:

- Lave as mãos com água e sabão ou passe álcool 70% antes de colocar a máscara
- Não toque a máscara na parte da frente durante o uso.
- Remova a máscara pela tira ou elástico evitando tocar na parte da frente.
- Coloque a máscara dentro do saco plástico até ser lavada.
- Lave as mãos ou passe álcool 70% após todo o processo.





[observatoriodagastromia.com.br](http://observatoriodagastromia.com.br)