

VOCÊ QUE EMPREENDE NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO SABE QUAIS OS CUIDADOS NECESSÁRIOS A TOMAR COM O SEU NEGÓCIO NESTE MOMENTO DE AMEAÇA DO

COVID-19?

Como se sabe, ambientes que comercializam alimento são lugares de grande circulação e aglomeração de pessoas, afinal é muito bom passar o tempo com boa companhia e boa comida, não é mesmo? Mas diante do cenário atual em nosso país, é muito importante que você que possui um negócio alimentício tome as providências necessárias para manter a segurança do seu serviço e do seu produto, garantindo a saúde dos seus clientes, para que ele retorne e se fidelize.

Seguindo recomendações do Ministério da Saúde e da ANVISA para seu estabelecimento, indicamos a seguir um conjunto de medidas gerais que você pode adotar no seu negócio de alimentação independente do seguimento:



- Aproveite este momento para fazer ou refazer o treinamento de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, as medidas adotadas reduzirão o risco de doenças transmitidas pelo próprio alimento ou pelo manipulador de alimentos. Ele está disponível gratuitamente no site <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>;



- Aumente a frequência de lavagem das mãos e se possível, fixe lembretes pelo estabelecimento e o passo a passo da lavagem (anexo passo a passo para lavar as mãos; cartaz ministério da saúde);



- Faça com mais frequência a higienização das superfícies de trabalho: mesas, bancadas, balcões, maçanetas, interruptores de luz, maquininhas de cartão, equipamentos. **Lembre-se de utilizar o álcool 70%;**



- Higienize as instalações do seu empreendimento (espaço de produção, espaço de venda, carrinho ambulante) com maior frequência. Intensifique o cronograma de limpeza. E lembre-se de reforçar a higienização dos sanitários (baixe aqui um modelo de cronograma de limpeza e monte o seu);



- Disponibilize álcool em gel 70% em vários pontos do estabelecimento;



- Se você ou alguém que trabalha em seu negócio apresentar teste positivo para o Covid-19 ou se tiver entrado em contato com portadores do vírus, a orientação é que haja o afastamento imediato do trabalho.



- Neste momento, evite o contato próximo com seus clientes como abraços e apertos de mão.

E seguindo recomendação oficial da Anvisa publicada no [instagram.com/anvisaoficial](https://www.instagram.com/anvisaoficial/),

“não utilize produtos caseiros para prevenção contra o coronavírus. Tenha cuidado com informações compartilhadas por meio de aplicativos, como “dicas” de uso de substâncias químicas para a produção caseira de produtos saneantes”.

Não coloque em risco a saúde de outras pessoas e evite acidentes.

Fique ligado nas informações e orientações voltadas para o seu negócio. Busque informação em fontes confiáveis como o **Ministério da Saúde e a Anvisa**, onde as informações são constantemente atualizadas para trazer conhecimento à população. E comunique aos seus clientes as medidas que o seu negócio está adotando neste momento através das redes sociais e em cartazes pelo estabelecimento. Isto trará confiança para que continuem comprando.

Veja alguns exemplos de restaurantes que pronunciaram suas medidas de segurança:

Dido Restaurante - <https://www.instagram.com/p/B915skdjO5Q/>

Bar do Joao - <https://www.instagram.com/p/B94PYIJC7X3/>

Kaffa Cafeteria - https://www.instagram.com/p/B9zKZfQDkV_/

Urbanos Burgers & Bar - https://www.instagram.com/p/B916_UlpPle/

VEJA OUTRAS RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES ABAIXO:

Pontos de venda fixos (bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias com salão, cafeterias, entre outros)

- Se possível, **aumente a ventilação** dos ambientes, principalmente cozinha e salão. Caso o negócio tenha ar-condicionado, os filtros devem estar limpos e com a manutenção em dia.

- **Reduza** o número de cadeiras e lugares disponíveis e **aumente a distância** entre as mesas no salão, mantendo o mínimo de 2 metros entre elas.

- Recomende a todos os clientes que **lavem as mãos** ao chegar e a sair do estabelecimento

- Deixe o cardápio sobre as mesas **evitando o contato físico** entre garçom e cliente
- Retire sachês e molhos de cima das mesas. Deixe que os clientes solicitem conforme a necessidade.
- Se você tiver uma equipe de trabalho, adote **horários alternativos** para entrada e saída dos funcionários e faça escalas de forma que não estejam todos ao mesmo tempo no local.
- Se perceber a necessidade, estabeleça um **horário de funcionamento reduzido**, para que você possa controlar melhor os processos, o estoque e cumpra com as exigências de segurança e saúde. De preferência, foque em horários que historicamente tem maior procura em seu negócio.
- Se possível, implemente ou aumente a prática da **entrega direta por delivery**. Aproveite a oportunidade para levar alimentação às pessoas em quarentena e continue vendendo.
- Adote e incentive o consumidor a encomendar e retirar no restaurante no estilo **“Pegue e Leve”**.

Vendas por encomenda e delivery (marmitas, bolos, salgados, doces)

- Todas as vezes que o box/caixa térmica retornar ao restaurante deve ser **higienizado** com detergente neutro e álcool 70%.
- **Reforce os cuidados** no preparo e acondicionamento dos alimentos nas embalagens. Depois de fechar as sacolas e pacotes, coloque selos de segurança para garantir que o pedido chegue até o cliente sem violação e ele se sinta seguro para consumir.
- Adote a opção de entrega **“sem contato”** e deixe à disposição do cliente. A ideia aqui é o entregador deixar o pedido na porta evitando o contato entre entregador e cliente.
- Providencie **máscaras e álcool em gel 70%** para os entregadores, com orientação de uso antes e durante a entrega dos pedidos.
- Oriente seu cliente a utilizar meios digitais para pagamento. Caso contrário, solicite ao cliente que coloque o dinheiro em saquinho fechado. Faça o mesmo com o troco. E entre uma entrega e outra, higienize a maquininha com álcool em gel 70%.
- Recomende que o seu cliente **lave as mãos** ao retornar para casa com o pedido. E oriente ao entregador que **passe álcool em gel 70%** entre uma entrega e outra.
- Faça uma promoção de **frete grátis** para atrair mais clientes, se possível.
- Preste atenção nos horários de maior venda e concentre o seu serviço nestes momentos.
- Utilize as **redes sociais** para divulgar um vídeo ou fotos dos procedimentos adotados para garantir a segurança dos clientes.