

NOTA TÉCNICA SVS/DVS N° 002 / 2020

Em razão da instalação do estado de emergência em todo o país motivada pelo Covid 19, vários estados e municípios estão decretando o fechamento de restaurantes e / ou redução do atendimento, o que obriga os empresários a avaliar o fechamento de lojas.

Diante disto, alguns cuidados e recomendações são importantes serem seguidos, no sentido de ajudar a manter os produtos, a segurança, os equipamentos e utensílios no período determinado pelos órgãos públicos.

SEGURANÇA DE ALIMENTOS

- ✓ Descartar alimentos perecíveis que não possam ser congelados;
- ✓ Produtos refrigerados que não podem ser congelados e com validade curta devem ser retirados do Estabelecimento e dado um destino;
- ✓ Registrar em documento, inventário de produtos que ficarão com respectiva validade;
- ✓ Registrar em documento todos os utensílios, móveis e equipamentos e documentos que ficarão na loja
- ✓ Descartar qualquer tipo de lixo existente no Estabelecimento;
- ✓ Ajustar as câmaras frias para temperatura mais baixa que – 18 C, se possível, para manter os itens com validade de 3 meses;
- ✓ Transformar alimentos perecíveis crus em preparações para que possam ser congelados;
- ✓ Frios com embalagens já abertas e embutidos, refogar para congelar e posteriormente utilizar em alguma preparação;
- ✓ Transformar hortifrutis em caldos e molhos e congelar;
- ✓ Higienizar frutas para congelar e posteriormente usar em sucos, geléias, etc;
- ✓ Transferir bebidas de câmaras e geladeiras exclusivas, para outra câmara ou geladeira, separando-as de outros alimentos, para desligar e poupar energia;
- ✓ Esvaziar o barril de chopp, limpar a chopeira e desconectar o barril e vedar;
- ✓ Abrir, esvaziar e descartar as latas de bebida armazenadas para troca;
- ✓ Embalagens abertas de produtos secos armazenadas em recipientes com tampa e identificadas com validade após a abertura;

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E AMBIENTE EM GERAL

- ✓ Avaliar o desligamento de equipamentos eletro eletrônicos, retirando da tomada;
- ✓ Fechar o registro de entrada do gás;
- ✓ Fechar o registro de entrada da água;

- ✓ Higienizar ambiente, equipamentos utensílios e se possível cobri-los;
- ✓ Geladeiras que forem desligadas, mantê-las com as portas semi abertas;
- ✓ Manter os alimentos congelados ou refrigerandos tomando o cuidado de segregar os alimentos por tipo;
- ✓ Esvaziar as fritadeiras solicitando retirada dos galões de gordura;

INSTALAÇÕES

- ✓ Esvaziar armários dos colaboradores deixando-os limpos e abertos;
- ✓ Manter os EPIs limpos e secos;
- ✓ Manter ralos limpos e fechados;

PROVIDÊNCIAS FINAIS

- ✓ Última coisa a ser lavada na loja deve ser a caixa de gordura;
- ✓ Importante avisar aos fornecedores e prestadores de serviço, sobre o fechamento, para que também se organizem;
- ✓ Guardar em local seguro toda a documentação;
- ✓ Registrar, em documento, o inventário de produtos que ficarão com respectiva validade;
- ✓ Registrar, em documento, todos os utensílios, moveis equipamentos e documentos que ficarão na loja para fins de segurança do patrimônio;

FONTE:

Informativo ANR N 023/2020 de março de 2020

Para Denúncias Sanitárias liguem: 0800-2814031 -32328608