



CENTRALMED

INFEÇÃO POR SARS-CoV-2 (COVID-19)

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE - DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR

ÍNDICE

1 - NOTA INTRODUTÓRIA	3
2 - REGRAS DE HIGIENE A CUMPRIR/ PROCEDIMENTOS IMPORTANTES.....	4
2A – ETIQUETA RESPIRATÓRIA E DISTANCIAMENTO SOCIAL – PREVENÇÃO DE INFEÇÃO POR SARS-COV-2	8
3 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	10
4 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....	13
5 – ARMAZENAGEM	14
6 – DISTRIBUIÇÃO	16

1 - NOTA INTRODUTÓRIA

Os alimentos constituem um dos elementos essenciais à vida e nunca foi tão importante como agora a sua ingestão de forma variada, saudável e sobretudo segura.

Na atual situação que vivemos, com a pandemia mundial decretada devido ao SARS-CoV-2 (novo corona vírus) torna-se essencial e urgente um reforço das medidas de higiene e segurança alimentar, de modo a não colocar em causa a saúde dos manipuladores de alimentos bem como do cliente final.

Sabe-se que este vírus não é transmitido pelos alimentos, só por si, mas as boas práticas de higiene durante toda a sua cadeia de manipulação (receção, armazenagem e distribuição) são cruciais para que não haja contaminação dos mesmos, bem como dos utensílios e objetos associados que poderão pôr em causa a saúde das pessoas envolvidas.

2 - REGRAS DE HIGIENE A CUMPRIR/ PROCEDIMENTOS IMPORTANTES

Todos os manipuladores de alimentos deverão cumprir regras de higiene pessoal rigorosas, tais como:

- Lavar frequentemente as mãos e antebraços com água potável corrente e sabão líquido desinfetante;
- Evitar qualquer outra prática comportamental que possa colocar em risco a integridade dos alimentos (ex.: comer, mascar pastilha elástica, etc.);
- Evitar levar os dedos à boca, nariz, olhos ou cabelo (se alguma destas situações se verificar, deverá lavar as mãos de imediato);
- Evitar tossir ou espirrar próximo dos alimentos (caso haja necessidade de o fazer, deve utilizar um lenço ou guardanapo descartáveis, lavando as mãos imediatamente a seguir);
- Sempre que possível utilizar utensílios apropriados para manipular alimentos, evitando a utilização direta das mãos - quando esta for imprescindível deverão ser usadas luvas descartáveis de uso único, tendo o cuidado de que a tarefa decorra sem interrupções;
- Não limpar as mãos ao avental ou fardamento;
- Não molhar os dedos com saliva para qualquer tarefa (ex.: separar toalhetes ou sacos)

2.1 ANTES DE INICIAR O TRABALHO:

- Proceder ao autocontrolo de sintomas de COVID 19, medindo a temperatura timpânica antes de iniciar o trabalho;
- Retirar os adornos (relógio, brincos, fios, anéis, etc.);
- Vestir o equipamento/farda de trabalho – a roupa da rua, não deve ser usada no estabelecimento;
- Utilizar sapatos ou outro tipo de calçado adequado à função, antiderrapante. Os sapatos utilizados no exterior não devem ser utilizados para trabalhar;
- Colocar a roupa própria (utilizada no exterior) e objetos pessoais no respetivo cacifo, separada fisicamente do fardamento a utilizar no trabalho;
- Colocar vestuário de proteção, caso seja necessário;
- Lavar muito bem as mãos e antebraços;
- O acesso aos vestiários deve ser feito alternadamente, de modo a manter o distanciamento social;
- Verificar se os equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho estão limpos.

2.2 DURANTE O TRABALHO:

- Manter um aspeto limpo e asseado;
- Não utilizar roupa citadina nos locais de trabalho
- Utilizar calçado fechado, antiderrapante;
- Manter os cabelos curtos ou apanhados e limpos sendo desaconselhado o uso de barba ou bigode;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz - utilizar escova de unhas de utilização individual para facilitar a sua limpeza, devendo a mesma ser higienizada depois;
- Proteger feridas, golpes, queimaduras, pústulas, zonas da pele em descamação e qualquer outro tipo de lesões;
- Não utilizar adornos, nomeadamente relógio, brincos, fios ou anéis;
- Não fumar, comer, beber ou mascar pastilha elástica durante o processamento alimentar;
- Evitar o contato dos dedos com o nariz, boca, ouvidos, olhos ou cabelos, se tal acontecer, lavar imediatamente as mãos;
- Utilizar lenços de papel de assoar descartáveis e lavar as mãos logo de seguida;
- Verificar se as áreas de trabalho estão limpas.

2.3 APÓS TERMINAR O TRABALHO:

- Deverá higienizar e guardar em local apropriado todos os utensílios e equipamentos utilizados (ex.: aventais, etc.);
- Todas as superfícies de trabalho utilizadas devem ser higienizadas;
- Deitar fora o equipamento descartável (ex.: luvas);
- Retirar o vestuário de trabalho, que deverá ser lavado diariamente.

Lavagem correta das mãos:

As mãos devem ser lavadas em lavatório ou lava mãos apropriado para este fim com torneira acionada por comando não manual, água corrente potável quente e fria, sabonete líquido desinfetante e escova para as unhas e a sua secagem efetuada com toalhetes de papel descartáveis, essencialmente nas seguintes situações:

- no início ou mudança de atividade;
- após tossir, espirrar ou assoar;
- após tocar nariz, boca, olhos, ouvidos ou cabelo;
- após fumar, comer ou beber;
- após a utilização das instalações sanitárias;

- após manipulação de embalagens, equipamentos sujos, sacos e/ou recipientes para deposição dos resíduos;
- após a manipulação de dinheiro ou outro meio de pagamento;
- antes de colocar e depois de retirar as luvas descartáveis.



(Fonte: Uniterp-cursos técnicos)

A lavagem deverá efetuar-se com a seguinte sequência:

- palmas das mãos
- dorso das mãos
- espaços entre os dedos
- polegar
- articulações
- unhas e pontas dos dedos
- punhos



(Fonte: www.bocageresidence.pt/)

Quando não for possível higienizar as mãos, pode ser utilizada uma solução de base alcoólica (70%).



(Fonte: www.bbc.com)

Utilização de luvas descartáveis:

- As mãos devem ser sempre higienizadas corretamente antes da colocação das luvas descartáveis;
- Devem ser sempre utilizadas luvas descartáveis manipulados produtos frescos como frutas e legumes e ainda como proteção caso o manipulador apresente ferimentos ou infecções nas mãos;
- As operações efetuadas com luvas descartáveis devem decorrer sem interrupção, caso tal não seja possível, ao retomar a operação o manipulador deverá higienizar novamente as mãos e colocar umas luvas descartáveis novas.



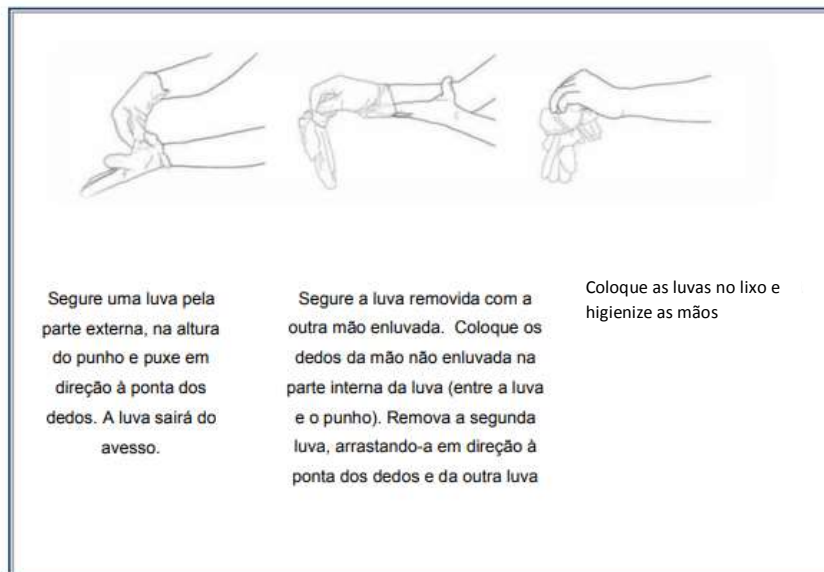
(Fonte: www.ideiapackindustria.pt)

Colocação correta das luvas:



Fonte: bunzlsaude.com.br

Remoção correta das luvas:



(Fonte: bunzsaude.com.br)

2A – ETIQUETA RESPIRATÓRIA E DISTANCIAMENTO SOCIAL – PREVENÇÃO DE INFEÇÃO POR SARS-COV-2

Regras de etiqueta respiratória:

- Evitar tossir ou espirrar para as mãos;
- Usar lenços de papel descartável para assoar, depositar de imediato no contentor dos resíduos e higienizar as mãos;
- Se usar as mãos inadvertidamente para cobrir a boca ou nariz, lavá-las e desinfetá-las de imediato;
- Se houver necessidade de remover secreções existentes na boca, deve ser utilizado um lenço descartável e posteriormente coloca-lo no lixo;
- Não está indicado o uso de máscaras por pessoas saudáveis.

A OMS recomenda o uso de máscara apenas para pessoas:

- Com sintomas de infecção respiratória como febre, tosse, espirros;
- Suspeitas de Covid-19;
- Que prestem cuidados a suspeitos de Covid-19.

Em qualquer uma destas situações o trabalhador deve parar de imeditado a sua função, dirigir-se ao local de isolamento definida na empresa e ligar para a linha SNS24.



(Fonte: www.universosenior.com)

No caso de necessitar de máscara, ao colocá-la deve:

- Lavar as mãos com água e sabão ou solução à base de álcool (70%);
- Posicionar a máscara na posição correta. A borda dobrável deve ser para cima e a parte colorida para fora;
- Segurar a máscara pelas linhas de suporte /elásticos e adaptar a cada orelha. Ajustar a máscara junto ao nariz e queixo, sem tocar na face da máscara.

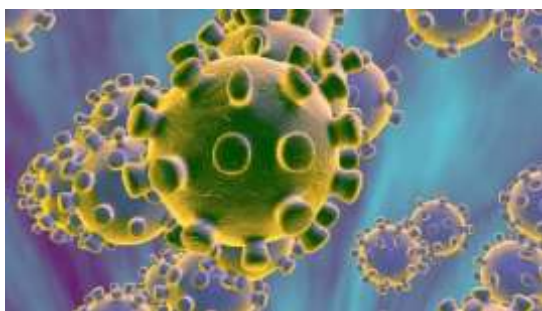
Ao remover a máscara, deve:

- Lavar as mãos com água e sabão ou solução à base de álcool (70%);
- Retirar a máscara pelas linhas de suporte /elásticos;
- Colocar a máscara no recipiente de resíduos e lavar novamente as mãos.

Distanciamento social

- O distanciamento social deve ser implementado. Devem ser reduzidas as equipas, por forma evitar a proximidade em contexto laboral;
- São desaconselhados cumprimentos com contacto físico como beijos, abraços, apertos de mão;

No caso de trabalhadores que apresentem sintomas sugestivos de infeção respiratória deve o estabelecimento ter definido no seu plano de contingência como proceder nestas circunstâncias, devendo estes trabalhadores abster-se de ir trabalhar, até deixarem de apresentar sintomas.



(Fonte: www.sanarmed.com)



(Fonte: D.G.S)

3 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

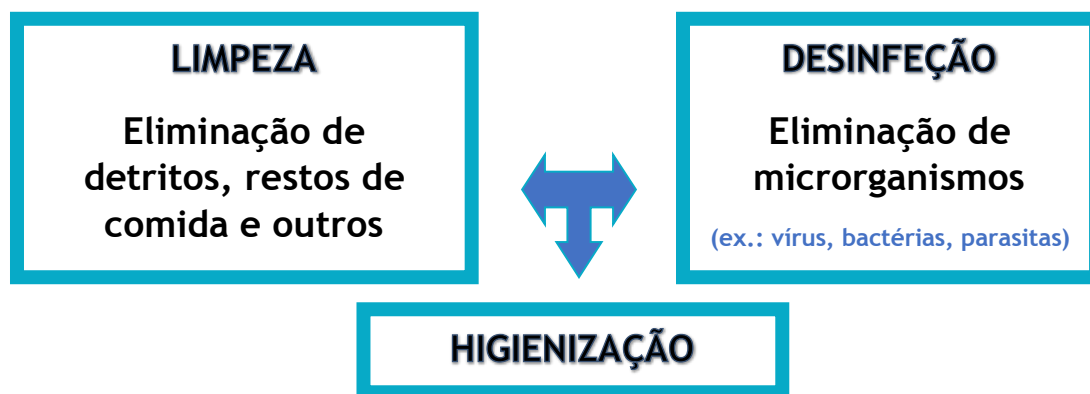
Estima-se que o SARS-CoV-2 pode permanecer nas superfícies durante pelo menos 48 horas, pelo que sem uma frequente higienização podem constituir-se como reservatórios de vírus e de outros microrganismos.

As superfícies com maior risco de transmissão são as de toque frequente, (por muitas pessoas, e com muita frequência ao longo do dia) como maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones, torneiras de lavatórios, manípulos de autoclismos, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, dinheiro, entre outros.

Todos os locais de receção, armazenagem e distribuição de produtos alimentares, assim como os respetivos equipamentos e utensílios e ainda instalações destinadas aos manipuladores, deverão ser frequentemente e devidamente higienizados.

Nesta fase, deverá ser tido em conta o aumento na periodicidade dos processos de higienização e o registo dos mesmos (já inerentes ao Sistema HACCP). Para realizar uma limpeza e desinfeção eficaz e correta deverá ser rigorosamente seguido o plano de higienização, que vai indicar onde, quando, como e em que quantidade se utiliza determinado produto. Não esquecer que os produtos a utilizar deverão ser homologados para a área alimentar.

3.1 PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO



Os processos de limpeza e desinfeção deverão ser realizados sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas. Deverá haver panos diferentes de limpeza para as bancadas e utensílios destas (prateleiras, expositores, armários) e material específico para o chão.

O processo em si deverá proceder-se da seguinte forma:

- Remoção dos resíduos visíveis com o auxílio de utensílios específicos/apropriados;
- No caso dos equipamentos deverão ser desmontadas as várias peças constituintes;

- Lavagem com água potável e detergente (utilizando as dosagens recomendadas no plano de higienização) para remoção da sujidade e de seguida, enxaguamento com água corrente;
- Aplicação do desinfetante, para remoção de microrganismos seguindo as indicações do fabricante;
- Enxaguamento com água potável corrente;
- Nas superfícies de maior contacto, limpar com papel descartável ou utilizar rodos.
- Deverão ser utilizados produtos recomendados pelas empresas fornecedoras da especialidade e respeitadas as condições de utilização dos produtos de limpeza/desinfecção, entre as quais:
 - Manter os produtos fora do alcance das crianças;
 - Utilizar vestuário de proteção adequado (luvas e equipamento de proteção para olhos e face);
 - Em caso de contacto com os olhos, lavar abundantemente com água e consultar um especialista.

3.2 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS:

- Utilizar panos diferentes e de cores distintas para os lavatórios e áreas à volta destes e para o exterior das sanitas
- Seguir a sequência:
 - Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1º as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
 - Limpar trocadores de fraldas;
 - Limpar sanitas;
 - Limpar o chão.
- Limpeza da sanita:
 - **Parte interior:** limpar o interior da sanita apenas com o piaçaba:
 - Se houver urina ou fezes, descarregar primeiro o autoclismo;
 - Não deitar lixívia ou produto com amoníaco sobre a urina, porque provoca uma reação gasosa nociva para a saúde;
 - Aplicar o produto detergente com base desinfetante;
 - deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
 - Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
 - Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
 - Volte a puxar a água.
 - **Parte exterior da sanita:**
 - Espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
 - Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior da sanita (em cima e nos lados);
 - Passar com pano só com água;

- Deixar secar ao ar;
 - Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo. Pode desinfetar também com álcool a 70º-80º.
- No final da limpeza, deve voltar a passar um pano difenete e humedecido em desinfetante em todas as torneiras.
- Limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho.

LIMPEZA	PERIODICIDADE
Pavimentos	2 x dia
Superfícies de trabalho	Entre utilizações
Utensílios e equipamentos de uso diário	Entre utilizações
Paredes e tetos	Periódica
Fontes de luz natural e artificial	Periódica
Utensílios e equipamentos de uso não diário	Periódica
Instalações higio-sanitárias: vestiários, lavabos, balneários, retretes e urinóis ou outras comuns postas à disposição dos trabalhadores, sujeitas a desinfeção	3 x dia
Superfícies de toque frequente	6 x dia
Zonas de distribuição de alimentos	Entre clientes (limpeza rápida)
Puxadores das portas	Hora em hora

É fundamental o respeito das indicações/instruções do fabricante de modo a que seja utilizado o produto específico para um determinado fim, nas quantidades e condições corretas de utilização, não representando assim nenhum perigo para a saúde de quem o manipula e posteriormente para os produtos alimentares e seus consumidores.

- Produtos de Higiene e Limpeza:
- de **ação química** deverão estar armazenados em local apropriado e devidamente identificado; no caso de não existir um local próprio para a colocação dos mesmos, deverão estar o mais separados possível dos produtos alimentares;
 - de **ação física**, poderão estar armazenados no economato, mas separados dos produtos alimentares (ex.: vassouras, esfregonas, ...). Os panos de limpeza devem ser descartáveis e de cores distintas para cada superfície a limpar.



(Fonte:www.altimiras.com)

**PRODUTOS E EQUIPAMENTOS
DE HIGIENE E LIMPEZA**

4 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Os alimentos quando estão prontos a consumir, podem ser veículos de transmissão de doenças. Desta forma, a manipulação de alimentos deve seguir algumas regras para evitar contaminações cruzadas. Sempre que tem um alimento pronto a consumir deve evitar tossir, espirrar ou manipulá-lo com as mãos sujas.

4.1 SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS

As superfícies devem ser higienizadas imediatamente antes e após uma determinada tarefa.

4.2 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A manipulação de alimentos deve ser efetuada sem interrupções e em condições de higiene rigorosas.

- O manipulador deve lavar previamente as mãos com água quente e sabão durante pelo menos 20 segundos;
- Recomenda-se o uso de luvas de utilização única, (luvas de nitrilo descartáveis) no caso dos frescos;
- Após a tarefa o manipulador deve lavar de novo as mãos com água e sabão e usar álcool-gel.

5 – ARMAZENAGEM

O controlo do armazenamento dos produtos alimentares constitui mais uma das fases de extrema importância, sendo que, quando efetuado corretamente, minimiza as suas possíveis alterações.

É importante ter em consideração algumas recomendações:

1º O armazenamento/arrumação dos produtos deve ser efetuada por uma única pessoa e de forma continua (sem interrupções);

2º Os primeiros produtos a serem armazenados deverão ser os refrigerados e os congelados, de forma a evitar quebra da cadeia de frio;

3º Antes de iniciar a tarefa em questão, o colaborador deverá higienizar as suas mãos, e se necessário utilizar luvas;

4º Todas as embalagens devem ser higienizadas com produto desinfetante à base álcool (70%), Cloro ou Lixívia antes de ser armazenadas. Sempre que possível trocar as embalagens originais garantindo a identificação necessária do produto.

5.1 PRODUTOS FRESCOS - UNIDADES DE FRIO (POSITIVA E NEGATIVA) DEVEREMOS:

- Garantir a correta limpeza das unidades de frio;



(Fonte: dietacentral.com)

- Garantir que as temperaturas destes equipamentos se encontram corretas;

Frio positivo: 0°C e os +5°C / Frio negativo: ≤ -18º

- Arrumar os alimentos por grupos/categorias;
- Garantir que, sempre que possível, os produtos permanecem devidamente protegidos;
- Garantir que todos os produtos permanecem identificados com rótulo original ou identificação no caso dos frescos, com nome, calibre e origem;
- Verificar cuidadosamente a conservação de alimentos de alto risco (ex.: ovos);

- Efetuar a rotação dos produtos alimentares, aplicando a regra do FIFO (o primeiro a entrar é o primeiro a sair);
- Minimizar a colocação de embalagens primárias no interior das unidades de frio embalagens primarias (ex.: caixas de cartão).

Nota: As temperaturas dos equipamentos de frio (positivo e negativo) deverão ser controladas e registadas, pelo menos, duas vezes ao dia (de manhã e fim da tarde).

5.2 PRODUTOS SECOS - ARMAZENAGEM À TEMPERATURA AMBIENTE DEVEREMOS:

- Garantir a limpeza do local, nomeadamente pavimentos, revestimentos e equipamentos;
- Garantir que todos os produtos permanecem em prateleiras ou sobre estrados;
- Arrumar os alimentos por grupos/categorias;
- Eliminar caixas de cartão primárias;
- Verificar o estado dos produtos alimentares (estado da embalagem, rotulagem, etc.);
- Efetuar a rotação dos produtos alimentares, aplicando a regra do FIFO (o primeiro a entrar é o primeiro a sair);



(Fonte: www.portaldolicenciamento.com)

Nota: Não colocar os produtos de limpeza, neste local. Estes deverão ser armazenados em local próprio para o efeito.

6 – DISTRIBUIÇÃO

(No estabelecimento e/ou entrega ao domicílio)

Como evitar riscos para os próprios trabalhadores durante a venda/ distribuição dos produtos aos clientes?

Para evitar o risco de contaminação pelo novo coronavírus (COVID-19), o mais importante é manter distanciamento físico, o mais possível. Existem por isso algumas regras fundamentais e rigorosas que os colaboradores devem manter aquando do serviço de entregas das refeições.

6.1 VENDA NO ESTABELECIMENTO, os colaboradores devem manter regras rigorosas, tais como:

- Lavar e desinfetar as mãos antes do início do trabalho com água e sabão, durante o mínimo de 20 segundos, e desinfetar posteriormente com álcool-gel (repetir este processo, várias vezes durante o serviço);
- Utilizar a farda de trabalho, o mais completa possível, resguardando todo o corpo. Esta farda deve ser de uso exclusivo do local de trabalho e não do exterior;
- Utilizar calçado adequado à função, e de uso exclusivo do local de trabalho e não do exterior;
- Manter os cabelos curtos ou apanhados, ou mesmo utilizar uma proteção (ex.: pala, lenço, etc.), para evitar levar as mãos à face;
- Desaconselha-se o uso de barba ou bigode;
- Não utilizar quaisquer adornos, nomeadamente relógio, pulseiras, brincos, fios ou anéis;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz;
- Não fumar, comer, beber ou mascar pastilha elástica, durante o serviço;
- Não ter qualquer contacto manual com o nariz, boca, ouvidos, olhos ou cabelos, durante o serviço (evitar tossir ou espirrar - caso aconteça deverá fazê-lo para o antebraço ou utilizando um lenço ou guardanapo descartável, desinfetando as mãos imediatamente a seguir);
- Desinfetar a cada utilização os equipamentos utilizados (Ex.: terminal multibanco);
- Manter o distanciamento através de barreira física do cliente ou de pelo menos 1m;
- Deve ser dada prioridade à modalidade de pagamento sem contacto físico ou troca de dinheiro (recomenda-se pagamentos por Mway; transferência ou outro que não implique contacto).

6.2 SERVIÇO DE ENTREGA AO DOMICILIO, os colaboradores devem manter regras ainda mais rigorosas, tais como:

- Lavar e desinfetar as mãos antes do início do trabalho (saída para o exterior) com água e sabão, durante o mínimo de 20 segundos, e desinfetar posteriormente com álcool-gel;
- Utilizar o equipamento/farda de trabalho, o mais completo possível, resguardando todo o corpo (ex.: casaco de manga comprida, etc.). Esta farda deve ser de uso exclusivo no exterior;

- Utilizar calçado adequado à função, e de uso exclusivo no exterior;
- Manter os cabelos curtos ou apanhados, para evitar levar as mãos à face;
- Desaconselha-se o uso de barba ou bigode;
- Não utilizar quaisquer adornos, nomeadamente relógio, pulseiras, brincos, fios ou anéis;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz;
- Utilizar luvas descartáveis nas mãos, trocando as mesmas a cada entrega e/ou contato com algum cliente. As luvas devem ser retiradas sempre de maneira segura, de modo a evitar algum contágio;
- Utilizar máscara de proteção facial (nariz e boca), colocando a mesma apenas quando iniciar o trabalho no exterior. Devem retirar a máscara apenas no final do serviço, sempre de maneira segura, de modo a evitar algum contágio;
- Dispor de desinfetante de mãos numa bolsa, para utilizar entre a troca das luvas;
- Não fumar, comer, beber ou mascar pastilha elástica durante o serviço;
- Não ter qualquer contato manual com o nariz, boca, ouvidos, olhos ou cabelos, durante o serviço (evitar tossir ou espirrar - caso aconteça deverá fazê-lo para o antebraço ou utilizando um lenço ou guardanapo descartável, desinfetando as mãos imediatamente a seguir);
- Desinfetar a cada utilização os equipamentos utilizados durante o serviço (ex.: terminal multibanco, etc.);
- Evitar qualquer outra prática comportamental que possa colocar em risco a sua saúde e a dos outros, levando ao contágio pelo vírus Sars-Cov-2.



(Fonte: www.montellano.pt)

No ato da entrega e pagamento, existem ainda outras regras fundamentais que devem cumprir para evitar o contágio pelo COVID.19, tais como:

- Solicitar aos clientes que o pagamento dos produtos seja realizado através de uma das várias aplicações móveis existentes (Mbway; Transferência,...) e não em dinheiro;
- Caso o pagamento seja com o cartão através do terminal de multibanco, o mesmo deverá ser desinfetado antes e imediatamente após o contato com o cliente, através de uma solução de base alcoólica;

- Evitar ao máximo entregar os produtos de mão a mão, mas sim, tentar deixar os mesmos à porta do cliente para depois ser recolhida pelo mesmo, mantendo o distanciamento social.

DESINFEÇÃO DAS MÃOS NA DISTRIBUIÇÃO para entrega ao domicílio (exterior):

As mãos dos colaboradores constituem um dos principais meios de contaminação e propagação do vírus Sars-Cov-2. Assim, é de extrema importância a sua desinfeção constante no serviço de distribuição e para tal, também a existência de meios e equipamentos adequados à mesma é crucial.

As mãos devem ser higienizadas no início do serviço e posteriormente desinfetadas, nas seguintes situações:

- após a entrega de cada refeição e a retirada das luvas;
- após tossir, espirrar ou assoar;
- antes e/ou após tocar nariz, boca, olhos, ouvidos ou cabelo;
- após manipulação de embalagens e/ou equipamentos sujos;
- após a manipulação de cartões de pagamento e terminal de multibanco;
- para além das situações atrás descritas, deverá ser uma desinfeção constante e sempre que for necessária e conveniente.

HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS (INTERIOR)

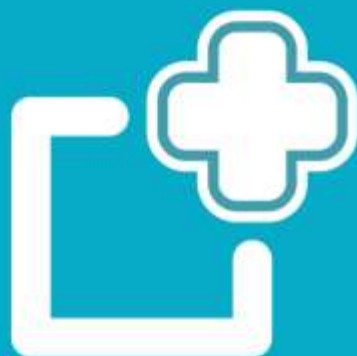
- Desinfetar, após cada entrega, o volante, manete de mudanças, travão de mão, ecrãs tácteis, ou seja todas as zonas onde se existe o contato com as mãos (com base alcoólica 70%);
- Assim que possível lavar corretamente as mãos.

APÓS TERMINAR O TRABALHO:

- Deverá desinfetar e guardar em local reservado e fechado, todos os utensílios e/ou equipamentos utilizados no serviço (ex.: terminal multibanco, etc.);
- Retirar todo o vestuário de trabalho diariamente, que deverá ser higienizado em máquina de lavar roupa a temperaturas elevadas (preferencialmente acima de 60°);
- O calçado de serviço deverá ser também guardado em local isolado e fechado, ou deixado na porta de casa;
- O colaborador deverá tomar um banho e desinfetar-se, logo que chegue ao seu domicílio.

Segurança Alimentar

Rev 00 | Março 2020



CENTRALMED



SAÚDE
DO TRABALHO



SEGURANÇA
NO TRABALHO



SEGURANÇA
ALIMENTAR



FORMAÇÃO

geral@centralmed.pt | 213 193 730 | Av. das Forças Armadas, 4 5LJ | 1600-082 Lisboa

www.centralmed.pt



[/company/grupo-centralmed](https://www.linkedin.com/company/grupo-centralmed)



[/Centralmed.pt](https://www.facebook.com/Centralmed.pt)