

**BASES PARA A OPERAÇÃO DE BARES,  
RESTAURANTES E LANCHONETES  
NO PÓS-COVID-19**

**Cartilha 4**

**RECEBIMENTO,  
ARMAZENAMENTO  
E PREPARO  
DE ALIMENTOS**

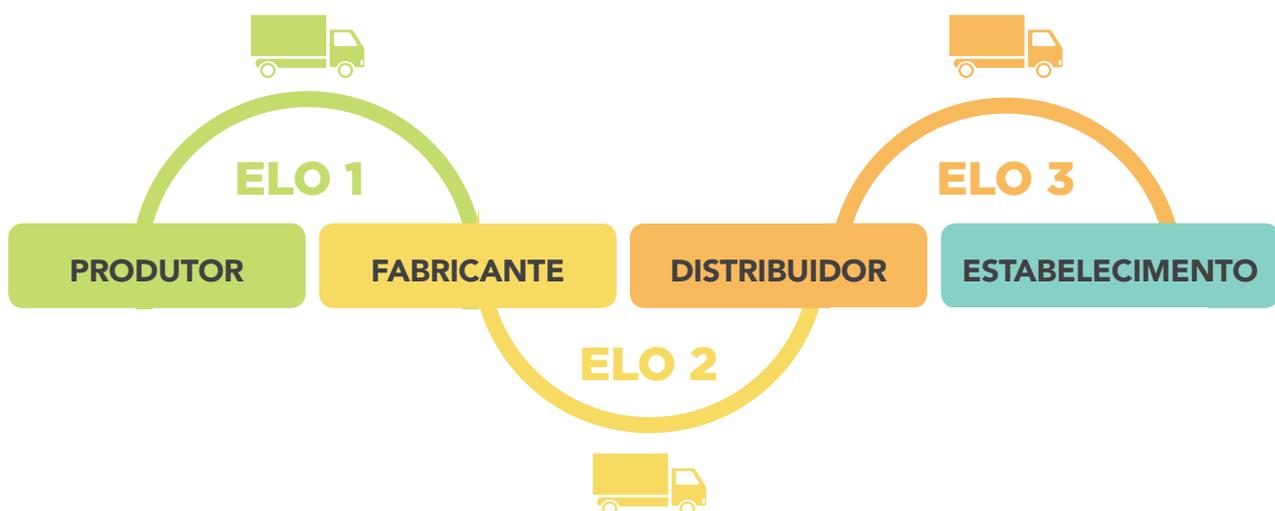
# APRESENTAÇÃO

Nesta cartilha vamos discutir cuidados que devem ser adicionados e/ou reforçados durante o recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos.

## Recebimento de mercadorias

A etapa de recebimento de mercadorias deve ser realizada com cuidados redobrados uma vez que envolve diversos fatores externos.

Na maioria dos casos estamos falando de três elos da cadeia produtiva envolvidos: o produtor, o fabricante e o distribuidor. Temos também três etapas de transporte, até recebermos a mercadoria no estabelecimento. Quanto maior o número de elos e etapas de transporte na cadeia, maior a possibilidade de contaminação.



Algumas das regras apresentadas já estavam previstas na regulamentação sanitária e devem ser reforçadas. Com o avanço da pandemia, algumas práticas deverão ser adotadas:

- Verificação das condições de higienização do veículo de entrega;
- Recebimento das mercadorias em local protegido e limpo;
- Verificação das condições de asseio pessoal e hábitos do entregador, assim como uso de EPIs;
- Respeitar a regra local de distanciamento social em relação ao entregador;
- Remoção de embalagens secundárias e/ou terciárias (caixas de papelão) na área de recebimento, antes da entrada das mercadorias na área de armazenamento. Quando não houver área específica para recebimento, deve-se reforçar a higienização do local onde as embalagens foram removidas.



**O vírus pode sobreviver até 24 horas em superfícies de papelão, conforme apresentado na Cartilha 1**

Fonte: OPAS/OMS

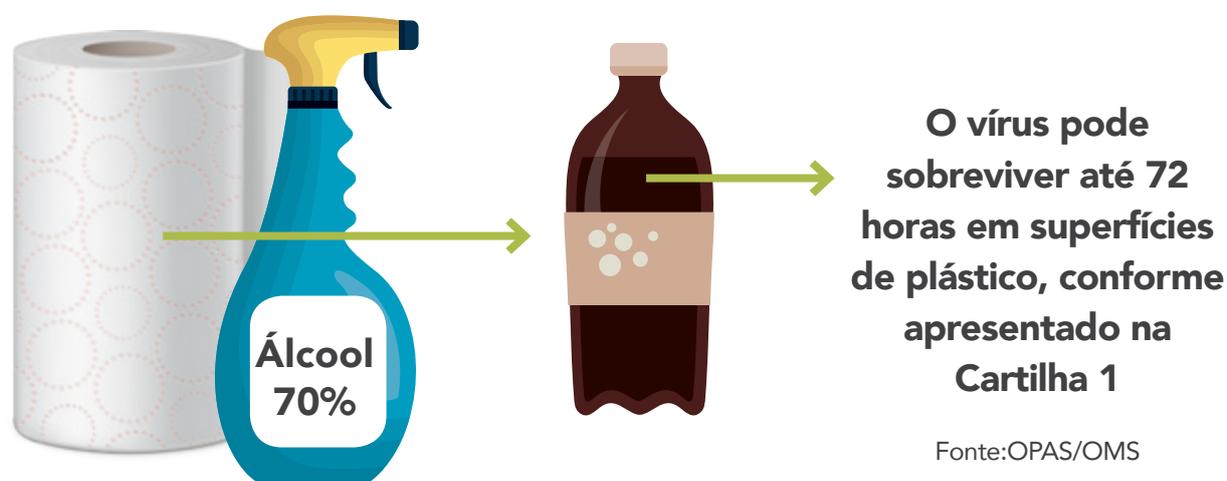
*OBS: Na impossibilidade de remoção das embalagens secundárias e terciárias, mantê-las segregadas em locais específicos, afastados de produtos em embalagens primárias e áreas de manipulação.*

## Armazenamento de mercadorias

Uma vez que as embalagens secundárias e/ou terciárias foram removidas, seguir para o armazenamento.

Os equipamentos de conservação e as estantes e prateleiras devem ter sido higienizadas conforme o Programa de Higienização descrito na Cartilha 3 – (Higiene do Ambiente, Equipamentos, Utensílios, Móveis e Manutenção e Serviços).

Como já era previsto pela legislação, as embalagens primárias impermeáveis devem ser lavadas com água potável e/ou desinfetadas com álcool 70% ou desinfetante equivalente, com o auxílio de panos descartáveis limpos, a fim de evitar a introdução de contaminantes no estabelecimento. Essa prática deve ser reforçada nesse momento, lembrando que, conforme descrito na Cartilha 1 - (Conhecendo a Covid-19 e Comunicação na Cadeia Produtiva), o vírus é capaz de sobreviver por até 72 horas (3 dias) em superfícies plásticas.



## Preparo de alimentos

Os processos de manipulação dos alimentos permanecem os mesmos, de acordo com a regulamentação sanitária vigente. No entanto, a atenção deve ser voltada aos alimentos consumidos crus e que não são submetidos a nenhum tipo de desinfecção (peixe/carne crus), lembrando que essa regra vale para microrganismos em geral e não somente para o coronavírus.

É importante reforçar o programa de homologação dos fornecedores destes produtos, contemplando comunicação e acompanhamento dos controles e cuidados adotados.

Conforme descrito na Cartilha 1, não há evidências de transmissão do vírus por meio dos alimentos. No entanto, caso o alimento esteja contaminado com o vírus e o consumidor toque-o com as mãos e leve as mãos ao rosto, existe o risco do vírus ser levado à mucosa (boca, olhos e nariz). Desta forma, uma vez que este vírus é inativado em altas temperaturas (acima de 70°C, assim como a maioria dos microrganismos), os alimentos submetidos às etapas de cocção são seguros ao consumo. É importante destacar que as regras de higiene pessoal e hábitos adequados devem ser cumpridos a fim de não comprometer todo o processo.

No caso dos alimentos que não são submetidos à cocção, mas passam por desinfecção, também não há risco, desde que o processo estabelecido tenha sido cumprido de forma correta.



Na Cartilha 5 você terá acesso aos cuidados que devem ser tomados durante a distribuição e entrega dos alimentos, assim como às particularidades das seguintes operações:

- *Delivery*;
- *À la carte*;
- *Take away*;
- Autosserviço;
- Grab and go;
- Take out;
- Drive thru



[anrbrasil.org.br](http://anrbrasil.org.br)  
[firmareconsultoria.com.br](http://firmareconsultoria.com.br)

