

PRONTIDÃO OPERACIONAL:

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA REABERTURA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

O símbolo **!** indica as ações de reabertura mais críticas.

Avaliação de Planejamento

Faça um levantamento de quais espaços foram fechados (bares, bancos, pátios, cozinhas, etc.)



Tenha à disposição os produtos e ferramentas de limpeza corretos (S/N)

S / N	Desinf. p/superfícies de preparo de alimentos	S / N	Desengordurante
! S / N	Desinfetante de uso geral p/ serviços de alimentos aprovado pela Anvisa	S / N	Limpador de Pisos
S / N	Detergente para lavagem manual de Louça	S / N	Sabonete bactericida p/mãos
S / N	Detergente, aditivo de secagem para lavagem mecânica de louça	S / N	Álcool Gel/Loção Alcólica em Espuma para as mãos.
S / N	Detergente para pré-lavagem	S / N	Desinfetante/ Limpador para Banheiros*
S / N	Mop's, Rodos, vassouras, panos de microfibra e outros acessórios		



Faça um inventário dos seu EPIs (S/N)

Consulte as orientações da FISPQ de todos os produtos em uso e siga as orientações das autoridades sanitárias locais/federais para compreender a dimensão completa dos EPIs necessários.

S / N	Máscara (conforme recomendado pela autoridade sanitária ou política corporativa)	S / N	GHS e Suporte GHS
S / N	Luvas Descartáveis	S / N	Sapatos Segurança
S / N	Óculos de proteção	S / N	Termômetro
S / N	Kit de Primeiros Socorros		



* Certifique-se de que um desinfetante aprovado pela Anvisa para uso contra o Covid-19 esteja disponível. Consulte o especialista Ecolab quanto aos produtos aprovados contra o SARS-CoV-2

Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos

Precauções com produtos químicos

- Não misture produtos químicos com nada além de água.
- Apenas adicione produtos químicos à água, mas nunca adicione água aos produtos químicos.
- Sempre garanta ventilação adequada.
- Siga as instruções do rótulo, incluindo a orientação de EPIs, e use somente produtos químicos para sua aplicação e área de uso pretendidas.
- Se possível, verifique as datas de validade e descarte adequadamente os produtos vencidos de acordo com as instruções do rótulo e a regulamentação local.
- Armazene os produtos químicos em recipientes devidamente rotulados.



Preparação do seu equipamento

- Verifique se a geladeira está em 5°C ou menos e os freezers estão a -12°C ou menos.
- ! Verifique se as pias de lavagem de mãos estão limpas e abastecidas com sabonete, um modo de secagem (papel toalha ou secador), um gráfico de lavagem de mãos na parede e um cesto de lixo.
- Esvazie e limpe os equipamentos da cozinha e de conservação a quente/frio.
- Esvazie, limpe e troque o óleo da fritadeira.
- Verifique se os equipamentos de conservação a quente estão funcionando.

Limpe e higienize máquinas de gelo, baldes de gelo. Siga os procedimentos da máquina de gelo nos [Procedimentos de Reabertura do Food Service](#).



Reinicialização da Máquina de Lavar Louça

- Remonte a lava-louça caso ela tenha sido desmontada antes do fechamento. Uma vez montada, ligue a máquina de lavar louça.
- Se a desincrustação fizer parte de sua rotina, faça a desincrustação da máquina antes de reabrir. Se tiver sido desligada, ligue novamente a energia para os dosadores de químicos.
- Passe uma rack através da máquina de lavar e certifique-se de que está funcionando. Verifique as temperaturas de lavagem e enxágue. Se for uma máquina de baixa temperatura verifique se o sanitizante está na concentração ideal de PPM's.



Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos



Área de louças e esfregões

○Certifique-se de que os produtos químicos na pia de 3 compartimentos estejam sendo dispensados adequadamente e o desinfetante esteja na concentração correta.

○Assegure a disponibilidade dos seguintes produtos químicos: detergente manual para lavagem de louça, desinfetante p/superfícies de preparo de alimentos, multiuso para áreas de food service, sabonete bactericida e desinfetante/limpador de banheiros.

○Certifique-se de que a água atinja 37C° nas pias de lavagem das mãos e 43C° na pia de 3 compartimentos.

○Se os dosadores de químicos foram desligados no fechamento, religue-os novamente

! ○Esvazie todas os pulverizadores sprays e encha-os com uma nova solução de químicos. Certifique-se de que a água e o produto químicos estejam fluindo para os pulverizadores de acordo com a identificação de cada um.



Filtragem da água

Se fechado por menos de 4 semanas, lave os sistemas de águas (quente e frio) por 10 minutos e siga os protocolos de interrupção do serviço que devem fazer parte do seu programa mestre de gestão de águas.

Se fechado por mais de 4 semanas, peça um filtro para substituição, entre em contato com o representante da Ecolab e coordene um pedido com pelo menos duas semanas de antecedência da reabertura.



Descalcificação da água

○Se durante o fechamento houve uso de água corrente em toda as tubulações das instalações, então nenhuma ação é necessária.

○Se a propriedade estiver fechada há menos de 4 semanas, revise o sistema de tratamento de água (tanques) antes de retornar ao serviço.

○Se a propriedade estiver fechada há mais de 4 semanas, siga as recomendações do Especialista em Segurança da Nalco.



Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos

Pragas

oCertifique-se de que a área e o perímetro da lixeira externa estejam limpos.

oReinicie os serviços de paisagismo para reduzir as oportunidades de abrigar pragas.

oEntre em contato com seu profissional de manejo de pragas 2 semanas antes da abertura para garantir que as armadilhas estejam funcionando e não haja problemas.



Documentação

oConfirme se existe um sistema para garantir que os funcionários estejam bem e que não estejam com sintomas (verificações de bem-estar).

oGarantir que uma nova política de saúde esteja em vigor para obter a situação atual. Considere adicionar uma seção de saúde pública que os funcionários também devem ser afastados do trabalho caso apresentem sintomas de febre ou problemas respiratórios, como tosse, falta de ar ou dificuldade para respirar.

oCertifique-se de que você tenha concluído as ações corretivas de sua última visita antes da reabertura.

oCertifique-se de ter toda a documentação necessária disponível (relatórios de funcionários afastados, documentação de treinamento, GHS para novos produtos químicos e relatórios de visitas anteriores).



Perguntas

oEntre em contato com especialista da Ecolab para quaisquer dúvidas que você possa ter e ajude a verificar seus produtos e procedimentos de saneamento e desinfecção.



Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

Preparação do Restaurante para a Reabertura

Salão

- ! ○Disponibilize um desinfetante aprovado para o pessoal da recepção e os garçons.
- ! ○Desinfete todas as superfícies duras e não porosas após Os Procedimentos de Reabertura do Food Service. (Tabelas, Menus, Condimentos e outros).
- Forneça álcool gel para as mãos se água morna+sabonete não estiver acessível aos clientes.
- Limpe e desinfete os banheiros antes da reabertura e uma pelo menos 2 vezes ao dia após a abertura.
- ! ○Levando em consideração o distanciamento social, designe um local para coleta e retirada de comida.
- Verifique se os pisos precisam de algum retoque ou limpeza.



Áreas de Serviço – Cozinha e Produção

- Avalie a limpeza e higienize todas as superfícies de contato com os alimentos após o Procedimentos de Reabertura do Food Service.
- ! Desinfetar todas as superfícies de alto contato na Linha de Produção seguindo os Procedimentos de reabertura do Food Service, incluindo equipamentos e maçanetas.
- Inspecione rachaduras e fendas nas áreas e atrás de equipamentos de cozinha, para identificar possíveis atividades de pragas.
- Verifique as áreas de armazenamento de alimentos e entradas externas em busca de sinais de atividades de pragas. (moscas, formigas, baratas, ratos etc.)
Limpe os ralos do piso para evitar a criação de pequenas moscas.



Armazenamento e Recebimento de Alimentos

- Alimentos e itens em contato com alimentos devem ser armazenados fora do piso.
- Inspeccionar todos os alimentos quanto aspecto e validade. Estando fora de especificação, descartar de imediato.
- Rótulos com datas de validade devem estar visíveis e disponíveis.



Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.

Plano de Treinamento e Conformidade

- Desenvolva seu Plano de Treinamento e Conformidade**
Construa seu novo programa de treinamento de funcionários focado em procedimentos adequados de desinfecção.

Aproveite os Procedimentos de Reabertura do Food Service e outros recursos fornecidos pelo seu representante Ecolab.

Construa novos protocolos de limpeza e rotina para limpeza de restaurantes. Criar um sistema para manter o distanciamento social em todos os papéis do restaurante.
Construa e treine os Protocolos de Higiene das Mãos. Incentive os clientes a seguir as melhores práticas de Higiene das Mãos.

- Crie um processo para comunicar seus novos padrões e práticas de limpeza aos seus clientes.**



Siga sempre as orientações locais ao reabrir seu estabelecimento, incluindo referentes ao distanciamento social e outras medidas para diminuir a propagação da Covid-19.

Para mais informações, consulte o representante local da Ecolab