

**NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS  
NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E  
CONFEITARIA A PARTIR DA  
PANDEMIA DA COVID-19**





## **NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19**

### **APRESENTAÇÃO**

As preocupações com a pandemia da COVID-19 têm afetado diretamente as empresas de panificação e confeitaria, que se viram limitadas em sua operação. Há uma demanda por reinvenção e adequação às novas circunstâncias, algo muito importante, sem dúvida. Mas mesmo essa necessidade deve ser pautada pelo cuidado com as boas práticas higiênico-sanitárias.

Dessa forma, compilamos neste material orientações em relação aos cuidados que devem ser empreendidos na operação das padarias, em relação à higienização, operação de loja, limpeza dos ambientes, uso de álcool em gel, entre outros aspectos.

Esperamos ajudar na disseminação de boas práticas e na continuação do serviço de qualidade e cuidado normalmente prestado pelas empresas do segmento, principalmente num momento em que tais ações se mostram determinantes para a saúde global.



## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

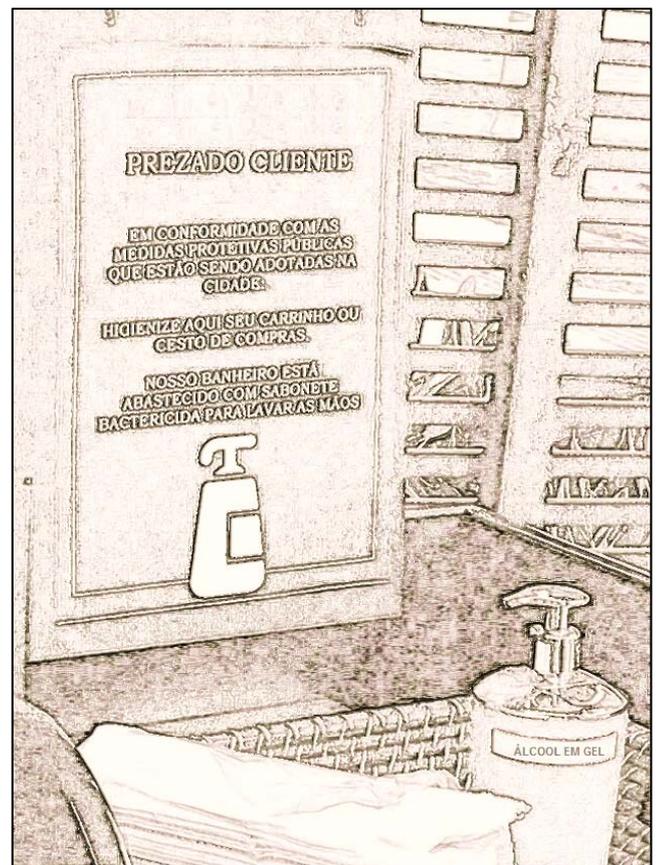
### OPERAÇÃO DE LOJA

#### PARA ATENDENTES DE LOJA:

- ✓ Sugere-se o uso de máscaras descartáveis, devido ao fato de estarem em contato com os produtos comercializados na padaria e contato próximo com os clientes, evitando assim a contaminação através da saliva;
- ✓ Orientá-los quanto a conduta correta de higiene pessoal no trato com o cliente na área de loja e venda dos produtos;
- ✓ Ressaltar que deve-se cobrir nariz e boca ao tossir ou espirrar e evitar tocar com as mãos as mucosas dos olhos, nariz e boca.

### HIGIENIZAÇÃO DE LOCAIS FREQUENTEMENTE TOCADOS

- ✓ Sugere-se realizar o levantamento de quais os locais são frequentemente tocados, tais como maçanetas, corrimão, porta de expositores, bancadas, etc) e definir os responsáveis e os horários para aplicação de água com sabão ou álcool líquido 70%.

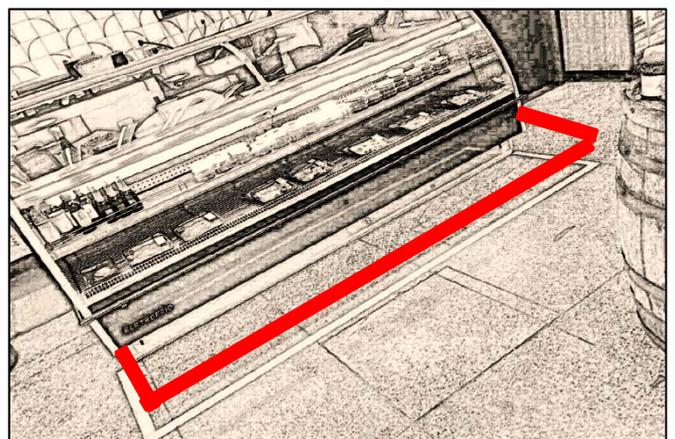
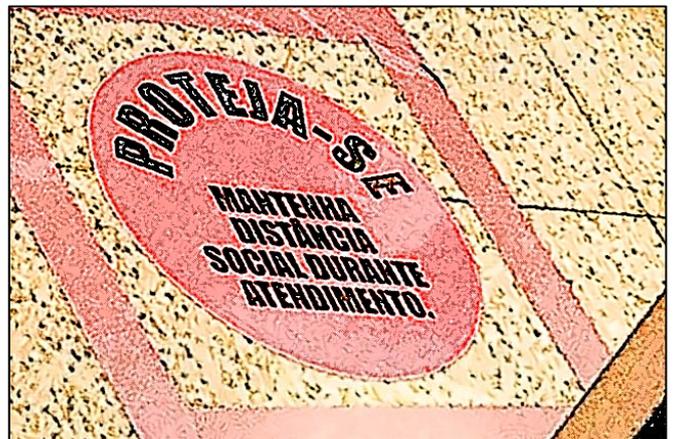




## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

### CAIXAS

- ✓ Definir caixa de uso exclusivo de idosos, gestantes, imunossuprimidos e grupos de risco;
- ✓ Sugere-se instalar placa de acrílico com máquina de cartão afixada do lado de fora;
- ✓ Afixar cartaz sugerindo pagamentos preferencialmente por cartões para minimizar contato com o dinheiro e com a (o) atendente do caixa;
- ✓ Orientar os funcionários a utilizar luvas e máscara descartável;
- ✓ Informar aos clientes com sinalizações em destaque no chão da fila do caixa, para manter-se a 2 metros de distância das outras pessoas, inclusive funcionários alocados em seus postos de trabalho.





## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

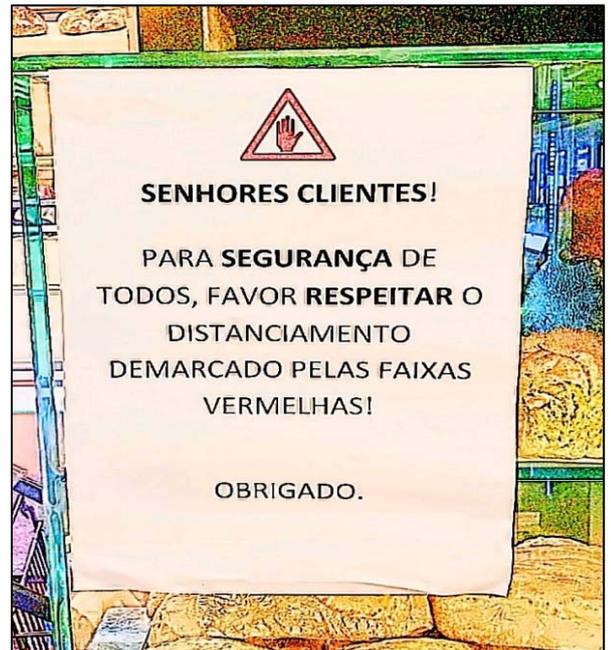
### AGLOMERAÇÃO DE PESSOAS

- ✓ Sugere-se controlar a entrada e saída de clientes, para evitar aglomeração de pessoas.
- ✓ Recomendar aos clientes, por meio de cartazes pela loja, que apenas uma pessoa da família, preferencialmente, venha fazer compras na padaria, evitando trazer crianças e idosos.



- ✓ Demarcar com faixas em destaque no piso, o distanciamento entre as pessoas nas áreas de atendimento de loja.

- ✓ Afixar cartazes para orientar aos clientes a se manterem 2 metros de distância das outras pessoas que estiverem na padaria em atendimento em loja.





## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

### AUTOSSERVIÇO NA PADARIA

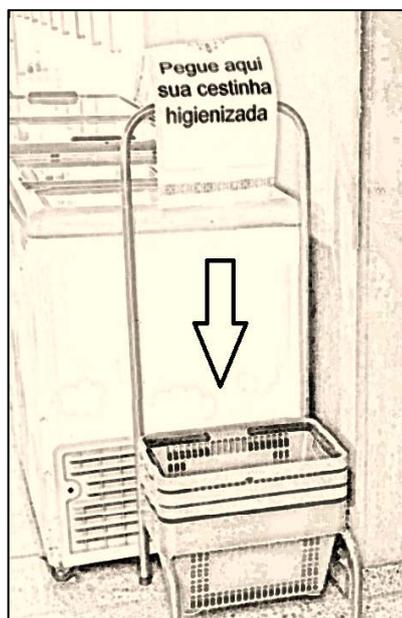
- ✓ Disponibilizar aos clientes na área de venda, luvas descartáveis para manipulação dos produtos;
- ✓ Eliminar ao máximo os pegadores de alimentos expostos e oferecer pegadores higienizados e embalados individualmente para acesso aos clientes na loja.



### CARRINHOS E CESTOS DE COMPRAS

- ✓ Higienizar frequentemente as áreas de contato dos carrinhos e cestos de compras com álcool em gel 70% fazendo uso de papel toalha e em seguida descartá-lo na lixeira. OBS: pode-se também disponibilizar o material de higienização para o próprio cliente realizar a limpeza dos cestos e carrinhos de compras.

- ✓ Afixar cartazes informativos alertando quanto ao local de pegar os cestos de compras e carrinhos higienizados e onde deixar para serem limpos pelo serviço de manutenção de limpeza da padaria.

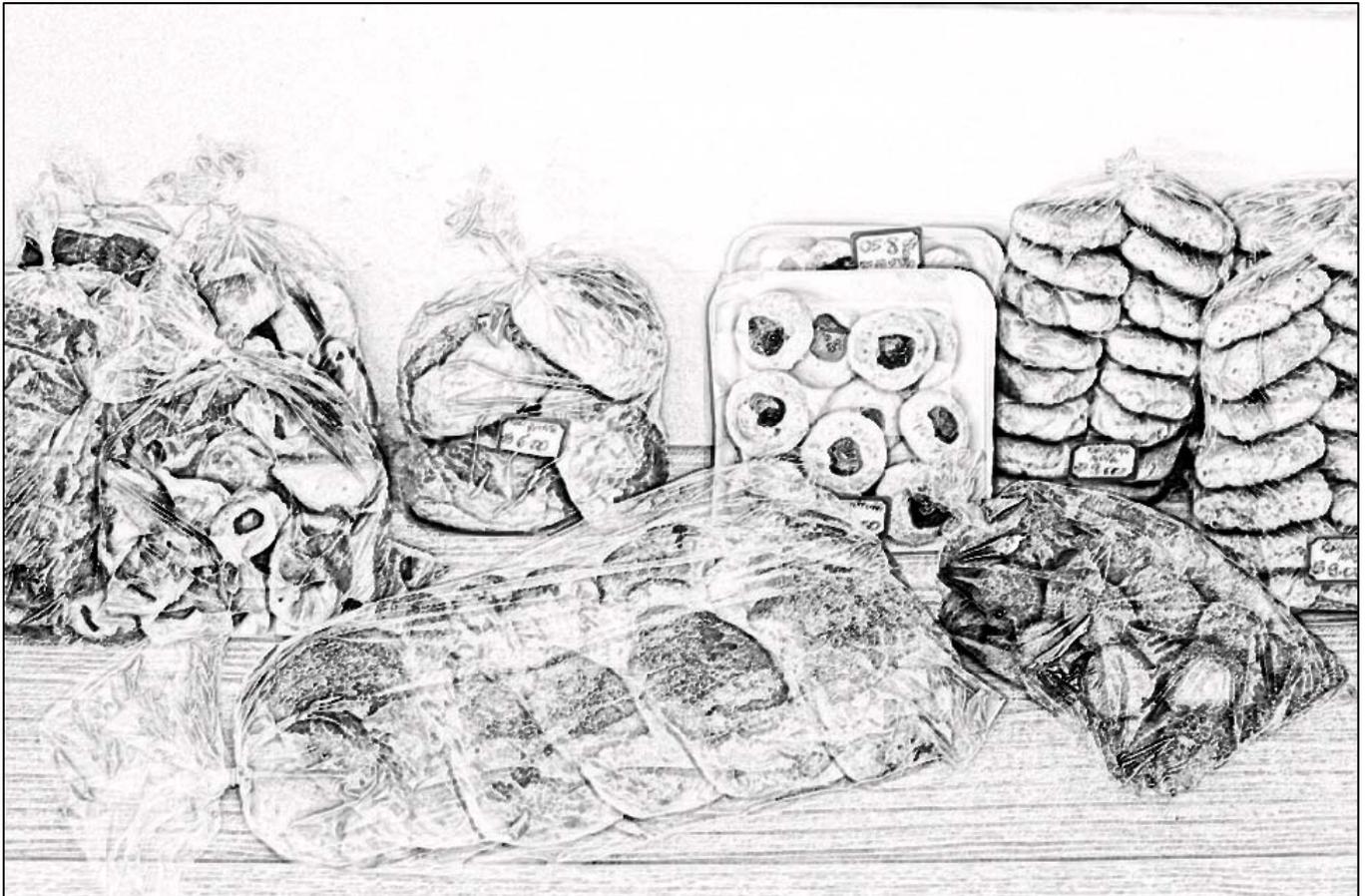




**NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E  
CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19**

**ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DE PRODUTOS  
EXPOSTOS À VENDA**

- ✓ Sugere-se embalar os produtos como: pães doces, roscas, broas, biscoitos, doces e etc. Toda a linha de produtos onde a qualidade não seja prejudicada com o processo de embalagem.
- ✓ Produtos que não mantêm a qualidade embalados, como, por exemplo, o Pão Francês, devem seguir as recomendações de autosserviço devidamente adaptado, e a vasca de exposição, preferencialmente, deve ter barreiras de proteção de acrílico, plástico ou vidro.





## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

### ÁLCOOL EM GEL

- ✓ Disponibilizar álcool em gel no interior do estabelecimento em pontos estratégicos, como na entrada da padaria e próximo à manipulação dos produtos.
- ✓ Afixar cartazes informativos: “Lembre-se de usar álcool em gel”.





## **NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19**

### **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- ✓ Reforçar a orientação aos colaboradores das boas práticas de higiene pessoal e na manipulação dos alimentos e conduta no ambiente de trabalho.
- ✓ Sugere-se realizar reuniões diárias de 5 a 10 minutos para repasse de novas informações e reforçar as normas implantadas para controle da contaminação do Covid-19.

### **USO DE MÁSCARA**

- ✓ Segundo os órgãos oficiais, as máscaras devem ser utilizadas por pessoas do grupo de risco ou que contenham algum quadro infeccioso.
- ✓ Para garantia da qualidade nos serviços e na prevenção a contaminação do Covid-19 nos estabelecimentos do ramo de panificação, sugere-se que os manipuladores de alimentos e atendentes façam uso da máscara, devido a alta probabilidade de contaminação através da saliva.





## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

### LIMPEZA DO AMBIENTE

- ✓ Realizar higienização frequente dos pisos das áreas internas, área de loja e sanitários.  
Sugere-se frequência de 2 em 2 horas.
- ✓ Utilizar produtos com ação bactericida (desinfetantes apropriados para setor de alimentos).  
Ex: Água Sanitária, diluída conforme orientações do fabricante.
- ✓ Manter as lixeiras em bom estado de conservação, que dispensem o contato manual.  
**Importante:** retirada frequente dos sacos de lixo.

### PRODUTOS DE LIMPEZA

- ✓ Conferir frequentemente o estoque dos produtos de limpeza: Detergente, Água Sanitária, Álcool em gel 70% e álcool líquido 70%.
- ✓ Os produtos devem ser registrados nos órgãos competentes.





## NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA A PARTIR DA PANDEMIA DA COVID-19

### HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- ✓ Realizar treinamento com os colaboradores da padaria sobre a correta lavagem das mãos: como e quando higienizar?
- ✓ Afixar cartaz de orientação próxima à pia utilizada para o procedimento.
- ✓ Definir responsáveis para realizar o abastecimento de sabonete líquido, papel toalha não reciclado e álcool em gel para as facilidades na higienização das mãos.

### HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS

**Higienização Simples das Mãos**

1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.
2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (segur a quantidade recomendada pelo fabricante).
3. Ensaíe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.
4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.
5. Entrelace os dedos e fricção os espaços interdigitais.
6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.
7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.
8. Fricção as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.
9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.
10. Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.
11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.



**MÁRCIO > RODRIGUES**  
& ASSOCIADOS

**(31) 2101-9999**

**[marciorodrigues.com.br](http://marciorodrigues.com.br)**

