

# Serviços delivery em tempos de Covid-19:

## O que é preciso saber ao receber os alimentos?



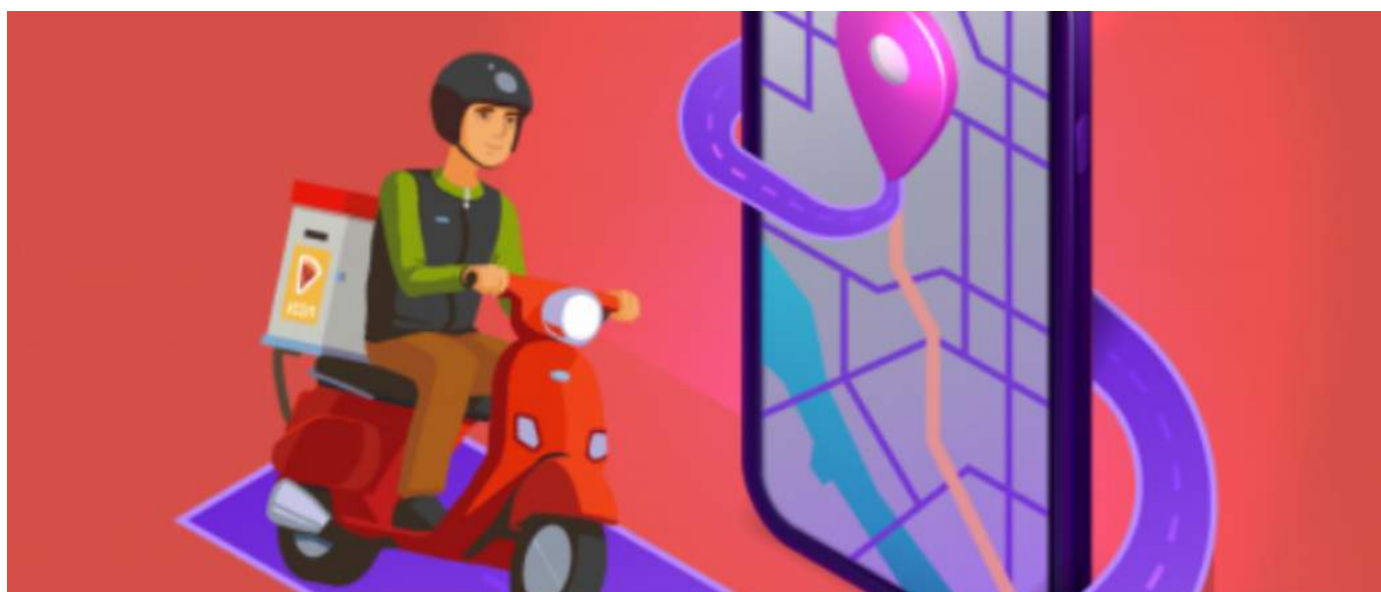


Com o aumento dos casos da Covid-19 no Brasil, a recomendação é de isolamento social.

O serviço de delivery é uma opção para os consumidores adquirirem alimentos, sem saírem de casa.

Para evitar a contaminação, algumas medidas de segurança e higiene precisam ser reforçadas ao receber uma entrega.

---



## *PEDIDO DO ALIMENTO*

Ao realizar o pedido do alimento, priorize pagar de forma online, por meio dos aplicativos de delivery ou de pagamentos.

---



O pagamento online evitará o contato com as máquinas de cartão, cartão e dinheiro no momento da entrega.

Este cuidado também reduzirá o tempo para o alimento ser entregue a você e aos próximos clientes.

---



Caso não seja possível, faça o pagamento preferencialmente por aproximação do cartão ou então efetue o pagamento via cartão de crédito ou débito.

No caso de uso de cartão/celular, o próprio cliente deve manusear estes objetos.

---



## *DURANTE A ENTREGA*

O consumidor deve realizar higienização das mãos com álcool 70% antes de receber o entregador e efetuar o recebimento o mais rápido possível, sem deixar o entregador esperando.

---



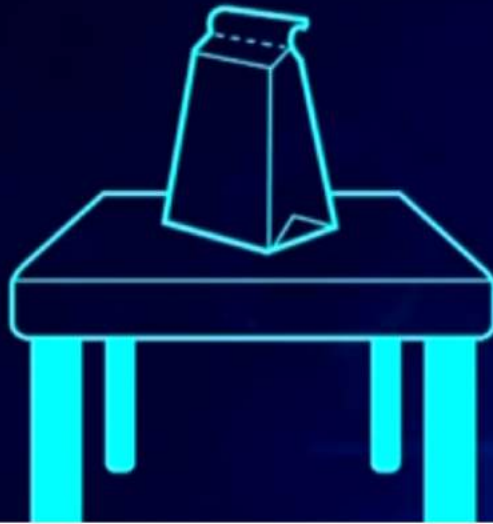
Ao receber o alimento, evite contato com as mãos do entregador e mantenha, pelo menos, um metro de distância entre vocês.



No caso de condomínios, a recomendação é que as entregas sejam realizadas na portaria.

Este cuidado evita o acesso e a circulação de entregadores em áreas comuns.





## *CONSUMO DO ALIMENTO*

Antes de consumir o alimento:

- Jogue fora a embalagem externa e escolha um local para desembalar o alimento.
  - Não é recomendado apoiar a embalagem externa em superfícies limpas.
  - No caso de apoiar a embalagem externa em uma superfície, lembre-se de higienizá-la em seguida.
-



Faça a higienização das mãos antes de tocar na embalagem interna.

Transfira os alimentos para um recipiente limpo e descarte as embalagens.

É importante ter cuidado para não contaminar o alimento quando for retirá-lo da embalagem!

---



Verifique as condições do alimento e em caso de existência de qualquer alteração, faça contato com o fornecedor.

No caso de alimentos prontos e que não serão consumidos de forma imediata, guarde na geladeira e reaqueça antes de consumir.

Se o alimento que foi entregue for consumido de forma imediata, mas a temperatura do produto está baixa ('morna'), faça o reaquecimento!



Lembre-se:  
Antes de comer, lave as  
mãos com água e sabão,  
por pelo menos 20  
segundos!

Bom apetite!

---

## Referências:

K-STATE. Food safety and Covid-19. 2020. Disponível em: <<https://www.ksre.k-state.edu/foodsafety/topics/covid19.html>>. Acesso em 03 abr. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. Veja as recomendações da Saúde para os serviços de delivery. Disponível em <<https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/veja-as-recomendacoes-da-saude-para-os-servicos-de-delivery/55479>>. Acesso em 04 abr. 2020.

SEBRAE. Dicas de segurança dos alimentos para delivery em meio ao Covid 19. 2020. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/dicas-de-seguranca-dos-alimentos-para-delivery-em-meio-ao-covid19,3818ad41eab21710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em 03 abr. 2020.

## Atribuições de Imagens:

<https://www.scuadra.com.br/blog/o-que-esperar-do-setor-de-delivery-de-comida-em-meio-ao-coronavirus/>

<https://veja.abril.com.br/economia/cartoes-virao-com-tecnologia-para-pagamento-por-aproximacao/>

<https://quiririmnews.com.br/lavar-as-maos-com-agua-e-sabao-e-preferivel-em-relacao-ao-alcool-em-gel-diz-medica-especialista/>

<https://br.pinterest.com/pin/734086808001304245/>

<http://grupoatla.com.br/site/5-perguntas-sobre-visitas-no-condominio/>

<http://g1.globo.com/sp/bauru-marilia/videos/v/receber-comida-em-casa-no-sistema-delivery-exige-cuidados-especiais-de-higiene/8428418/>

<https://www.prisfood.com.br/aumente-suas-vendas-com-embalagens-para-delivery/>

<https://www.almaquesos.com/se-o-mel-for-de-abelha-sem-ferrao-guarde-o-na-geladeira/>



## Realização:

Projeto de Extensão

Boas práticas de manipulação em serviços de  
alimentação: avaliação e orientação para produção  
de alimentos seguros



Equipe:

Eduarda Cristina Rodrigues de Moraes

Jéssica Gonçalves Santos

Jéssica Folli Marchiori Monhol,

Jhenifer de Souza Couto Oliveira

Isadora Silva Oliveira

Coordenação: Prof. Dra. Jackline Freitas Brilhante de São José