

DECLARAÇÃO

_____, pessoa jurídica de Direito Privado,
inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na Rua
_____, Bairro: _____ em

Brasnorte – MT, DECLARO para os devidos fins e sob as penas da lei que tenho ciência das condições elencadas Decreto 054/2020, para funcionamento do estabelecimento comercial, notadamente da multa cominada, tendo recebido cópia desta

- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

- Caso seja utilizado o autosserviço, substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao bufê. Caso haja disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa, devem seguir o mesmo procedimento de higienização;

- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

- Disponibilizar no “caixa” álcool-gel 70% para higienização das mãos;

- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;

- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.

- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;

- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;

- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;

- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;

- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS MANIPULADORES DIRETOS DE ALIMENTOS

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool-gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);

- Não devem falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação.

- Não devem manipular alimentos se estiverem doentes;

- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos.

