



# PROTOCOLO PARA O RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DO PROJETO CESTA VERDE

- Mantenha os ambientes ventilados, o espaço físico organizado e reforce os cuidados já adotados em relação às práticas de higiene e segurança;
- Realize a higienização de pisos de todas as áreas de circulação constantemente;
- Limpe e higienize regularmente as superfícies dos locais de acondicionamento dos alimentos, balança e utensílios com álcool 70% ou água sanitária diluída (100ml de água sanitária para 1L de água), no mínimo 3 vezes ao dia ou sempre que necessário;
- Como protocolo de segurança, mantenha o uso de máscaras durante todo o tempo de manipulação e distribuição dos alimentos e, no caso de tossir ou espirrar, cubra o rosto com o braço dobrado e substitua a máscara;
- Lave as mãos corretamente com água e sabão. Seque com papel toalha e higienize com álcool em gel 70% (o qual deverá ser mantido à disposição de todos no local);
- Receba as caixas dos produtores e não deixe em contato com o chão;
- Manipule cada alimento separadamente;
- Realize a pesagem dos itens de acordo com as especificações do edital;
- Acondicione todos os alimentos em sacos plásticos, colocando os mais pesados na parte de baixo da caixa, seguido dos mais frágeis, como os folhosos;
- Ao manipular outro alimento, lave as mãos e higienize com álcool em gel 70%;
- Tome todas as medidas necessárias de controle do fluxo de pessoas, evitando aglomerações;
- Promova o distanciamento social necessário de, no mínimo, 1,5m entre as pessoas;
- Ao final do período de distribuição de alimentos, reorganize e faça a higienização do local, para evitar contaminações.

Para maiores informações, acesse nossos manuais de Orientação e Boas Práticas Contra a Covid-19 no link <https://www.codeagro.sp.gov.br/cesans/publicacoes>.