



---

**RECOMENDAÇÕES PARA SERVIÇOS DE CAFÉ  
NO PÓS-COVID**





## MATERIAL CRIADO COM A COLABORAÇÃO DO ENGENHEIRO DE ALIMENTOS CLAUDIO LIMA MSc

Claudio Lima é apresentador da TV Record do Ceará (TV Cidade), onde possui um quadro sobre higiene de alimentos e saúde.

Já passou por outras emissoras, como Globo, SBT e Band. Esse trabalho na televisão já dura mais de 15 anos, tendo ficado conhecido no Brasil como o Inspetor Saúde.

O engenheiro de alimentos, que também é especialista em alimentos e saúde pública pela Universidade Federal do Ceará - UFC/Anvisa, e mestre em tecnologia de alimentos (UFC), dedica sua vida a difundir informações sobre higiene com o objetivo de prevenir doenças e salvar vidas.

Este trabalho já obteve premiação nacional no Congresso Brasileiro e Latino-Americano de Higienistas de Alimentos e também no Encontro Internacional dos Profissionais de Vigilância Sanitária, entre outras.

Palestrante, professor universitário, escritor de quatro livros na área de alimentos e colunista da revista Viva Saúde, da editora Escala de São Paulo, Claudio Lima também é apaixonado por café, tendo realizado cursos de barista na Academia do Café em Belo Horizonte - MG e também com a Lidiane Santos, no Recife - PE. Conhece algumas das melhores cafeterias da Europa e também indústrias de torrefação de café e fabricantes de máquinas profissionais de café espresso.

Outra de suas paixões é divulgar a cultura dos cafés especiais, principalmente os cafés sombreados nas florestas do "maciço de Baturité", no Ceará.

Claudio se considera um dos mais apaixonados consumidores dos cafés **Nespresso** do Brasil.

Na **Nespresso**, levamos a saúde e a segurança das pessoas extremamente a sério. Tomamos todas as medidas necessárias para garantir que todos os nossos produtos sejam seguros para uso e consumo por nossos clientes. Todas as máquinas, cafés e acessórios da Nespresso são higienizados para uso e não há risco de contaminação por COVID-19 em nossos processos fabris. Nossas cápsulas não possuem contato humano nas linhas de produção e, portanto, não são fonte de transmissão.

Atestamos a segurança do consumo/extração dos cafés em cápsula **Nespresso**, não sendo esta uma fonte de contaminação. Recomendamos aos nossos clientes a adoção de boas práticas para o combate à COVID-19, assegurando a assepsia para manusear cápsulas ou quaisquer outros artigos dentro do estabelecimento, como a seguir:

- Desinfetar as mãos antes e depois de usar a máquina de café.
- Disponibilizar álcool em gel próximo da máquina de café para isso.
- Manusear higienicamente a xícara, o copo e acessórios em geral tocando apenas naquele que for de seu consumo.
- Descartar o copo na área planejada (bandeja) ou nas caixas fornecidas, não tocando nas que já foram utilizadas por outras pessoas.
- Ainda não há estudos indicando em qual temperatura o Sars-CoV-2 pode ser degradado. Contudo, evidências indicam que o vírus não suporta temperaturas compreendidas dentro do range de extração de bebida, ou seja, existe degradação absoluta em faixas que variam entre 50º e 80º C, que é justamente faixa de extração do café.

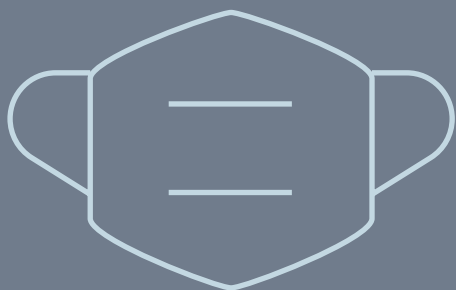
Para qualquer dúvida adicional, entre em contato com o Atendimento ao Cliente **Nespresso** ou visite nosso site [Nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro).

Equipe de Qualidade **Nespresso**

# SUMÁRIO

<b>1</b>		
	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL RECOMENDADOS</b>	<b>06</b>
<b>2</b>		
	<b>ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO DE CAFÉ</b>	<b>10</b>
<b>3</b>		
	<b>CUIDADOS EM OUTROS ESPAÇOS</b>	<b>12</b>
<b>4</b>		
	<b>BOAS PRÁTICAS</b>	<b>14</b>
<b>5</b>		
	<b>RECOMENDAÇÕES PARA MÁQUINAS E CAFÉS NESPRESSO</b>	<b>18</b>

# 1 EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL RECOMENDADOS



## USO DE MÁSCARA

- O uso de máscara é importante para todos que manipularem as máquinas de café.
- Em relação à contaminação dos alimentos, o coronavírus não causa transmissão via alimentos (DTA).

## TIPO DE MÁSCARAS E TEMPO DE USO

- Máscara descartável deve ser utilizada por, no máximo, 2 horas e depois deve ser descartada em local apropriado.
- Máscara de tecido pode ser utilizada de 3 a 4 horas e, caso apresente umidade antes desse tempo, deve ser substituída. Nunca a coloque sobre as superfícies, para não haver contaminação. Após o uso, basta lavá-la com água e sabão (detergente neutro). O sabão, ou detergente, é eficaz contra o coronavírus. Não há necessidade de desinfecção da máscara. Opcionalmente, pode-se utilizar água quente na retirada do sabão.
- As máscaras são obrigatoriamente de uso individual.
- É importante que a empresa ou o estabelecimento disponibilize as máscaras para os colaboradores.
- Após o uso, colocar a máscara, tanto a descartável quanto a de tecido, em sacos plásticos bem vedados.

## PARA CAFETERIAS

- A máscara é imprescindível para colaboradores de cafeteria que têm contato direto com consumidores e fornecedores.
- No caso das máscaras de tecido, a higienização deve ser acordada entre a cafeteria e os colaboradores. Ela pode ser feita pelo próprio colaborador. Caso a empresa seja responsável pela lavagem, deve indicar o local para o colaborador acondicioná-la.

## PROTETOR FACIAL (VISOR)

- Recomenda-se o uso do protetor facial pelos colaboradores que tenham contato com os clientes, como atendentes, garçons, recepcionistas e funcionários que trabalhem no caixa (caso o estabelecimento não possua uma divisória de vidro ou acrílico que separe o caixa do cliente).
- O protetor deve ser utilizado em conjunto com a máscara, nunca sozinho.
- Recomenda-se também que o protetor facial seja utilizado pelos colaboradores que tenham contato com fornecedores e por entregadores que tenham contato com clientes (*delivery*).

### PARA CAFETERIAS

- Se houver serviço de café no balcão, todos os profissionais que atendem aos clientes e que atuam nos preparos devem utilizar o protetor facial.
- O protetor facial deve ser lavado diariamente com água e sabão. Recomenda-se limpá-lo adicionalmente com álcool 70% após a lavagem.

## CUIDADOS NECESSÁRIOS COM MÁSCARAS E VISORES

- Usar somente máscaras de tecido que foram lavadas e estejam limpas.
- Lavar as mãos antes de colocar a máscara.
- Nunca tocar na parte da frente da máscara, pois a região pode ser contaminada, uma vez que é nessa área que os microrganismos são filtrados.
- Ao colocar a máscara, pegar apenas nos elásticos para ajustá-la. Não tocar no tecido.
- A máscara deve cobrir totalmente o nariz e a boca.
- Nunca reposicionar a máscara, deixando-a apenas sobre o queixo ou cobrindo apenas a boca.

## USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

- Não há necessidade do uso de luvas no dia a dia, no entanto, é essencial lavar as mãos ao longo do dia.
- Para evitar acidentes, ao manipular a máquina profissional de café espresso, não se devem utilizar luvas de maneira alguma. A máquina possui vaporizador e fica muito quente, assim, a luva, que é de material plástico, pode derreter com facilidade.
- Ao recolher pratos, xícaras e demais utensílios utilizados pelos clientes, os responsáveis por este serviço podem usar luvas. Recomendamos, entretanto, que, a cada recolhimento, façam a lavagem das mãos ou as higienizem com álcool 70%.

### PARA CAFETERIAS

- Não há necessidade do uso de luvas pelo barista ou demais colaboradores ao manusear alimentos, como cortar bolos e tortas.
- Os baristas não devem usar luvas, pois manuseiam chaleiras e trabalham com água quente em outros preparos, o que pode ocasionar o derretimento das luvas – se forem de material plástico.



# 2 ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO DE CAFÉ



## ORIENTAÇÕES PARA A ÁREA DE CAFÉ

- Nas mesas do escritório, balcões de cafeteria e em todos os ambientes com área para café, devem-se isolar os bancos de modo que fiquem intercalados para manter a distância segura entre as pessoas. Caso as pessoas fiquem em pé na área do café, deve haver orientações, por meio de marcação no piso e cartazes, para que mantenham uma distância de 1,5 m umas das outras.
- Para evitar aglomeração nos espaços de café, devem-se fazer marcações no piso nos locais onde ocorre a formação de filas. Nos restaurantes, balcão de atendimento do barista e mesas de autosserviço, deve-se seguir essa mesma recomendação.
- É recomendável manter todas as janelas e portas abertas para garantir uma boa renovação do ar. Caso o espaço seja climatizado, o ar-condicionado deve ser limpo diariamente.
- Todos devem utilizar máscaras enquanto estiverem circulando pelo estabelecimento ou escritório, podendo retirá-las apenas quando estiverem acomodados e forem degustar o café. As pessoas não devem colocar as máscaras sobre os móveis, evitando contaminação.
- É importante disponibilizar o álcool em gel no máximo de espaços comuns possível. Recomenda-se oferecer álcool 70% principalmente nas áreas do café ou nas mesas dos estabelecimentos ou escritórios.
- É importante disponibilizar na entrada do prédio ou estabelecimento as orientações legais para acesso, como uso de máscara e distanciamento.

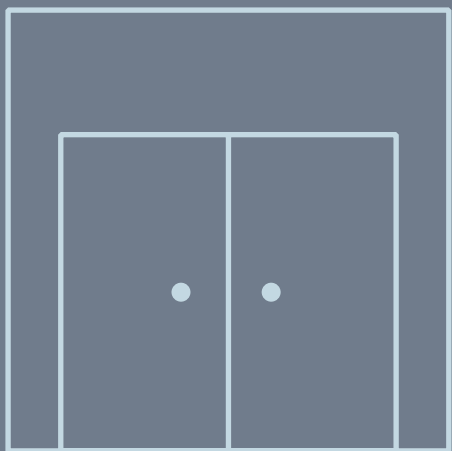
### PARA CAFETERIAS

- As mesas devem ficar a, no mínimo, 1,5 m de distância umas das outras. Sugere-se retirar algumas mesas e/ou cadeiras do salão da cafeteria para atender ao distanciamento.
- No caso de clientes que afirmem ser da mesma família ou que trabalhem juntos, pode-se permitir que se sentem juntos à mesa. Mas a mesa em que se acomodarem deve ficar afastada das demais mesas, obedecendo à distância de 1,5 m.
- Não se recomenda a utilização de açucareiros que deixam o produto exposto. Preferivelmente, de acordo com a solicitação dos clientes, devem-se oferecer sachês acondicionados em seus respectivos porta-sachês.

# 3

## CUIDADOS EM OUTROS ESPAÇOS

É fundamental seguir os mesmos cuidados em todos os espaços de estabelecimentos comerciais e escritórios. Nesse período, também é importante intensificar ao longo do dia, as medidas higiênicas e de limpeza já estabelecidas. Além disso, recomenda-se definir regras de circulação e acomodação de pessoas em áreas comuns, em que pessoas tenham quaisquer contatos com as mãos, por exemplo.



# 4 BOAS PRÁTICAS



O estabelecimento ou prédio comercial deve cumprir todos os parâmetros da legislação. No caso de restaurantes e cafeterias, deve ser dada atenção especial às boas práticas de manipulação de alimentos, higienização, distanciamento e serviço.

## RECEPÇÃO DE PEDIDOS E MERCADORIAS

Funcionários de serviços de entrega externos devem usar máscara e cumprir as orientações determinadas pelo estabelecimento comercial ou escritório, como a higienização das mãos com álcool 70% e distanciamento de 1,5 m entre as pessoas.

## ARMAZENAGEM DE PRODUTOS

- Intensificar a higienização de produtos alimentícios ou não, bem como de equipamentos eletrônicos de uso individual ou coletivo, antes e depois do armazenamento.
- Em restaurantes, cafeterias e espaços de café de escritórios, preparar uma solução com água e detergente (10 gotas de detergente para 1 litro de água) e umedecer um pano nessa solução para passar em produtos como: caixa de leite UHT e de creme de leite, leite condensado, potes de vidro de doces, sacos plásticos de farinha de trigo, açúcar, tubos de chantilly, embalagens plásticas de guardanapos e quaisquer outros produtos com embalagem ou utensílios usados ao longo do dia.
- Descartar de forma correta, em local previamente indicado pelo estabelecimento, as embalagens secundárias e terciárias dos fornecedores.
- Todas as caixas de papelão devem ser descartadas.

## ÁREA DE SERVIÇO E AUTOSSERVIÇO DE CAFÉ

Os equipamentos e utensílios da área de café listados a seguir devem ser desinfetados, de preferência após cada uso individual.

- Mesas, cadeiras, bancos, bancadas e balcões.
- Poltronas e sofás.
- Bandejas.
- Cardápios (prefira plastificar as folhas para facilitar a higienização). Sugere-se o desenvolvimento de cardápios em murais ou em versão digital (acesso por QR code, por exemplo).
- Porta-guardanapos.
- Recipientes para sachês.
- Embalagens de adoçante líquido, maionese, ketchup e mostarda.
- Máquina de cartões.



- Talheres (garfo, colheres, facas, pegadores de gelo).

No caso de escritórios, intensifique também a higienização de objetos com muito manuseio pelos colaboradores, como teclados, mouses, canetas, maçanetas, portas de vidro e de geladeiras. Incentive o uso de uma xícara individual e lavável no lugar de copos descartáveis.

## EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Objetos utilizados pelos baristas, atendentes ou colaboradores no preparo dos cafés, drinques e bebidas, como xícaras, taças de vidro, copos, canudos de metal, chaleira, cremeira, tamper, pitcher, espeto do termômetro etc., devem ser lavados preferencialmente na lava-louças ou com água (de preferência morna) e detergente neutro.
- Os acessórios individuais de armazenamento de cafés, o suporte para cápsulas de café monodose (porta-cápsulas), o corpo da máquina de café profissional, o aquecedor elétrico de água, as máquinas para extração de cafés em cápsulas, o moinho, a balança etc. devem ser limpos com pano umedecido em uma solução de água e detergente neutro. (Ver item armazenagem de produtos.)
- Antes de um novo preparo de café ou bebida, os colaboradores, baristas e atendentes devem higienizar as mãos.
- Recomenda-se a menor manipulação possível de alimentos, utilizando-os em embalagens de menor volume. Por exemplo, o café em grão ou em pó deve ser aberto e utilizado no dia, por isso é importante dispor da menor quantidade possível para evitar desperdícios.
- As esponjas utilizadas para lavar louça ou na limpeza das superfícies devem ser descartadas a cada dois dias.
- Os panos para limpeza de balcão, máquinas de cafés, moinhos etc. devem ser descartáveis.
- Recomenda-se não fazer uso de toalhas de mesa. Caso opte-se por usá-las, devem ser trocadas a cada atendimento ou preparo de café no escritório.
- A higienização das máquinas de café deve ser intensificada, não se limitando apenas ao processo já costumeiro de limpá-las no início e no final do dia. Recomenda-se que a higienização seja feita com mais frequência.

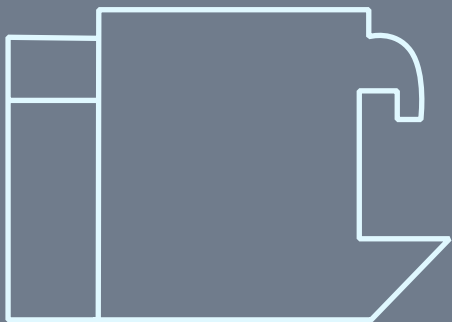
## PARA CAFETERIAS

- Todo produto que venha do estoque da cafeteria deve ser higienizado, como caixa de leite UHT, tubo de chantilly, pacotes de café, caixas com café em cápsula etc.
- Os talheres devem ser dispostos sempre protegidos dentro de sacos plásticos, assim como os guardanapos descartáveis.
- Durante os primeiros meses após a quarentena, é preferível que a cafeteria não disponha do sistema de autosserviço, para evitar o contato direto dos clientes com os alimentos expostos e, principalmente, para não haver aproximação física entre os clientes.
- As máquinas e os moedores de café devem ser higienizados diariamente e, caso ainda tenha produto, este deve ser descartado.

## Pagamento em cafeterias

- O funcionário que estiver no caixa deve utilizar protetor facial ou a área do caixa deve ter um vidro ou acrílico que separe o colaborador dos clientes. (Ver item protetor facial.)
- Recomenda-se fazer a marcação no piso para orientar o distanciamento de 1,5 m entre os clientes.
- Disponibilizar dispensadores com álcool 70% no caixa, para uso dos clientes e dos funcionários.
- Caso seja necessário o uso de canetas, fazer a higienização delas com álcool 70% após cada uso.
- As máquinas de pagamento devem ser higienizadas após cada uso do cliente.
- Caso haja um caixa para recebimento, recomenda-se que seja colocado um divisor, tipo cabine, para reduzir o contato entre as pessoas.

# 5 RECOMENDAÇÕES PARA MÁQUINAS E CAFÉS NESPRESSO



## PREPARANDO O CAFÉ COM SEGURANÇA

- Higienizar as mãos com álcool em gel 70% antes e depois de preparar o café.
- Manter distanciamento de 1,5 m se houver outras pessoas no espaço do café.
- Não deixar uma grande variedade de cápsulas disponível para as pessoas, assim elas não manuseiam mais de uma cápsula.
- Intensificar a higiene de insumos, como mexedores e copos. O ideal é que a xícara seja individual e lavável, evitando, assim copos descartáveis.
- Fazer o descarte correto do copo (se não for possível usar xícaras individuais) e das cápsulas, para que sejam coletadas e recicladas.

## LIMPEZA DA MÁQUINA NESPRESSO

1. Desligar a máquina por meio do botão específico e, depois, da tomada.
2. Utilizar luvas, de preferência de látex e descartáveis.
3. Lavar todos os componentes retiráveis com sabão neutro.
4. Limpar com pano e sabão neutro a máquina. Se necessário, incliná-la levemente para higienizar a parte inferior.
5. Na área de preparação do café, usar desinfetante e toalhas descartáveis.
6. Limpar delicadamente os sensores e, depois, os tubos de água quente e de preparo de leite (se houver).
7. Ligar a máquina, que agora está pronta para uso.

## RECICLAGEM DE CÁPSULAS

Lembre-se de que as cápsulas **Nespresso** são recicláveis. Separe-as adequadamente e consulte sua equipe comercial sobre as opções de destino correto em sua cidade/estabelecimento.



0800 777 747

[WWW.NESPRESSO.COM/PRO](http://WWW.NESPRESSO.COM/PRO)

Material desenvolvido pela **Nespresso** em parceria com Claudio Lima MSc.

Estas orientações são recomendações gerais e não se sobrepõem aos decretos municipais em vigor na sua área de atuação.

O conteúdo pode ser compartilhado livremente, citando sua fonte.