

## **GUIA DE PRÁTICAS E HIGIENIZAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS EM GERAL PARA EVITAR COVID-19**

**Esta Nota Técnica cabe aqueles estabelecimentos que podem se manter em atividades de acordo com o Art. 3º, Inciso III do DECRETO Nº 55.128, DE 19 DE MARÇO DE 2020, grifados abaixo:**

“III – determinar a proibição das atividades e dos serviços privados não essenciais e o fechamento dos “shopping centers” e centros comerciais, à exceção de farmácias, clínicas de atendimento na área da saúde, supermercados, agências bancárias, restaurantes e locais de alimentação nestes estabelecidos, bem como de seus respectivos espaços de circulação e acesso;”

### **Princípios e instruções gerais:**

- ✓ Manter todas as janelas e portas possíveis abertas para que haja fonte de ventilação natural e entrada de luz solar;
- ✓ Permanecer com ventiladores ligados para potencializar a circulação do ar;
- ✓ Estimular a higienização das mãos com água e sabonete líquido e/ou preparações alcoólicas, provendo, conforme as possibilidades, lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte com papel toalha, lixeira com tampa com acionamento por pedal e dispensadores com preparações alcoólicas para as mãos (álcool gel);
- ✓ Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;
- ✓ Disponibilizar toalhas e lenços de papel descartáveis, evitando o uso de toalhas e panos de uso coletivo;
- ✓ Disponibilizar álcool em gel 70% e lenços de papel descartáveis para tocar em superfícies e utensílios de uso comum, evitando a recontaminação destes objetos;
- ✓ Proceder à frequente higienização das mãos;

- ✓ É aconselhável que os colaboradores do estabelecimento não utilizem adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante o período de trabalho e mantenham os cabelos presos e unhas aparadas, evitando locais que propiciem o acúmulo e disseminação viral.

### **Princípios básicos e instruções para a limpeza e desinfecção de estabelecimento em funcionamento durante fase emergencial COVID-19 :**

1. Toda a pessoa envolvida na limpeza e higienização de ambientes deve utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequado, sendo eles: calças e camisas de tecido resistente, avental, sapatos fechados e luvas grossas de cano médio;
2. Os EPEI's devem ser colocados para lavagem diariamente;
3. Utilizar a varredura úmida, a qual pode ser realizada com mops ou rodo e panos de limpeza de pisos. Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos, como os vírus, que são veiculados pelas partículas de pó;
4. A limpeza e desinfecção de todo o ambiente, tanto dos pisos como de outras superfícies horizontais, verticais e objetos devem ser a cada turno;
5. Limpar e higienizar locais, superfícies e objetos tocados com alta frequência, tais como portas, maçanetas, corrimãos, banheiros, pias, torneiras um maior número de vezes possível, tendo em vista que o vírus permanece ativo e infectante por longos períodos em algumas superfícies: plástico (5 dias), papel (4 a 5 dias), vidros e madeira (4 dias), inox (2 dias), alumínio (2 a 8 h);
6. Para a limpeza de pisos, devem ser seguidas as técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;
7. A utilização de produtos de limpeza desinfetantes de fácil acesso é eficaz na eliminação do vírus. Para a limpeza de pisos e superfícies, utilizar a combinação de água e sabão/detergente com álcool 70% ou água sanitária;
8. Manter à disposição lixeiras específicas para o lixo infectante, oriundo das higienizações (luvas, sacos, panos descartáveis) e do uso pessoal (lenços

nasais, papel higiênico e toalhas de papel). O armazenamento e descarte destes resíduos devem seguir as normas e diretrizes adequadas;

9. Os panos de limpeza de piso e panos de mobília devem ser preferencialmente encaminhados à lavanderia para processamento ou lavados manualmente no expurgo;
10. Estabelecimentos que utilizem enceradeiras elétricas devem encaminhar seus discos para serem lavados e deixados em suporte para facilitar a secagem e evitar o acúmulo de umidade, a qual propicia a proliferação de microorganismos com os vírus;
11. Todos os equipamentos deverão ser higienizados e desinfetados a cada término da jornada de trabalho;
12. É aconselhável que cada o setor do estabelecimento tenha equipamentos e materiais para limpeza e desinfecção de superfícies e objetos exclusivos e em quantidades necessárias.

**Medidas específicas a serem seguidas cumulativamente para estabelecimentos restaurantes, bares e lanchonetes em funcionamento durante crise COVID-19 :**

- a) higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (cardápios, mesas e bancadas), preferencialmente com álcool em gel setenta por cento ou outro produto adequado;
- b) higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada a cada três horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes, forro e banheiro, preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado;
- c) manter à disposição, na entrada no estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel setenta por cento, para a utilização dos clientes e funcionários do local;
- d) dispor de protetor salivar eficiente nos serviços que trabalham com "buffet";

- e) manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;
- f) manter disponível “kit” completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel setenta por cento e toalhas de papel não reciclado;
- g) manter os talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada;
- h) diminuir o número de mesas no estabelecimento de forma a aumentar a separação entre elas, diminuindo o número de pessoas no local e buscando guardar a distância mínima recomendada de dois metros lineares entre os consumidores;
- i) fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz, a fim de evitar a aglomeração de pessoas dentro do estabelecimento aguardando mesa;