

GUIA DE PRÁTICAS E HIGIENIZAÇÃO DE SUPERMERCADOS

PARA EVITAR COVID-19

Princípios e instruções gerais:

- ✓ Manter todas as portas e janelas 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 não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante o período de trabalho e manter os cabelos presos e unhas aparadas, evitando locais que propiciem o acúmulo e disseminação viral.

Instruções e recomendações específicas à rede mercadista:

1. Disponibilizar álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis na entrada dos estabelecimentos para que os clientes possam higienizar as mãos, o cabo do carrinho e as alças das cestinhas;
2. Disponibilizar toalhas de papel descartáveis para que as pessoas utilizem para tocar em superfícies, portas e maçanetas de expositores, e objetos de uso comum, evitando a recontaminação destes objetos;

3. Manter os atendimentos presenciais a uma distância de, pelo menos, um metro entre colaborador e cliente;
4. Reduzir e controlar o número de clientes de acordo com a regra de distanciamento seguro de um raio de 2m entre clientes (12,5m²);
5. Incentivar colaboradores com mais de 60 anos e/ou com doenças crônicas, respiratórias, cardiopatias, imunossuprimidos, imunodeprimidos e gestantes a trabalharem em casa;
6. Estabelecer escala de trabalho presencial, especialmente a fim de reduzir o número de colaboradores freqüentando meio de transportes com grande capacidade de contato viral;
7. Toda a pessoa envolvida na limpeza e higienização da instituição deve utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados para a atividade, sendo eles no mínimo: calças e camisas de tecido resistente, avental, sapatos fechados e luvas grossas de cano médio.
8. Os EPEI's devem ser encaminhados à lavagem diariamente.
9. 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, tais como os vírus, que são veiculados pelas partículas de pó;
10. A limpeza e desinfecção de todo o ambiente, tanto dos pisos como de outras superfícies horizontais, verticais e objetos devem ser a cada turno;
11. Limpar e higienizar locais, superfícies e objetos tocados com alta freqüência, tais como portas, maçanetas, corrimãos, esteiras e balcões de compras, máquinas de cartão, 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);
12. Para a limpeza de pisos, devem ser seguidas as técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;
13. 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%, água sanitária ou somente hipoclorito de sódio;

14. Manter à disposição lixeiras específicas para o lixo infectante, oriundo das higienizações (luvas, papel e toalhas 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;
15. Supermercados 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;
16. Os panos de limpeza devem ser preferencialmente encaminhados à lavanderia para processamento ou lavados manualmente no expurgo da própria instituição;
17. Todos os equipamentos e utensílios de limpeza deverão ser higienizados e desinfetados a cada término da jornada de trabalho;
18. É aconselhável que cada setor da instituição (por exemplo, administrativo, caixas, açougue, padaria, hortifrúti e etc.) tenha equipamentos e materiais para limpeza e desinfecção de superfícies e objetos exclusivos e em quantidades necessárias.