

CIRCULAR INFORMATIVA

Data: 09/04/2020

Ref.ª Nº: 001/ERIS-DRSA/2020

Assunto: Orientações gerais sobre as medidas preventivas para a limpeza dos estabelecimentos e de higienização das superfícies

Para: Operadores do Setor Alimentar

De entre as inúmeras recomendações de como se proteger do vírus que provoca a COVID- 19 (SARS-CoV-2), a higienização das superfícies que contactamos diariamente é algo primordial, uma vez que o toque das mãos nessas superfícies pode aumentar o risco de transmissão da doença, quando as mãos entram em contacto com o nariz, olhos ou a boca.

Para além das práticas gerais de higienização, possivelmente já incluídas num Plano Geral de Higienização, os estabelecimentos de atendimento ao público deverão implementar medidas específicas de higiene para a prevenção da COVID-19.

As seguintes áreas são consideradas de maior risco para a transmissão do novo coronavírus:

- Áreas de atendimento ao público, onde se incluem algumas empresas da área alimentar, como restaurantes, cafés, minimercados, mercearias, etc.;
- Áreas de confeção de alimentos; e
- Instalações sanitárias públicas.

LIMPEZA DOS ESTABELECIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES COMO MEDIDAS DE PREVENÇÃO

1. PLANO DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICO PARA A COVID-19

Todas as superfícies podem ser veículos de contágio, mas o risco deste contágio varia consoante a frequência de manipulação, de toque ou de utilização.

Os responsáveis dos estabelecimentos devem estabelecer um plano de higienização das instalações. Este plano deve conter orientações detalhadas, sobre os seguintes itens:

- Frequência das atividades de limpeza e desinfeção, assim como mecanismos de registo;
- Lista de produtos, equipamentos e utensílios a serem utilizados, incluindo os Equipamentos de Proteção Individual (EPI); e

- Descrição das técnicas de limpeza e desinfeção.

2. PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS BÁSICAS DE HIGIENIZAÇÃO

Os procedimentos específicos de higienização devem assegurar que as superfícies de maior risco sejam convenientemente desinfetadas, devendo-se assegurar a aplicação das 3 (três) fases básicas: **limpeza**, **lavagem** e **desinfeção**.

2.1 Limpe, lave e desinfete frequentemente

Limpe as superfícies antes de proceder a lavagem com detergente e água. Deverão ser utilizados equipamentos e utensílios de limpeza adequados a cada tipo de superfície. Os responsáveis dos estabelecimentos devem assegurar que a limpeza segue a seguinte técnica e sequência:

- A limpeza deve ser sempre húmida;
- A limpeza deve ser realizada no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas, para as mais sujas:
 - 1º Paredes e teto (quando necessário);
 - 2º Superfícies acima do chão (prateleiras, bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, entre outros);
 - 3º Equipamentos existentes nas áreas;
 - 4º Instalações sanitárias;
 - 5º Chão ou pavimento é o último a limpar.

Limpe e desinfete frequentemente as superfícies tocadas diariamente. Isso inclui mesas, maçanetas, interruptores de luz, bancadas, prateleiras, tinas, cubas, pegas, mesas, telefones, teclados, banheiros, torneiras, lavatórios, equipamentos e utensílios diversos, entre outros.

Para **lavar**, podem ser utilizados detergentes recomendados para cada setor de trabalho e para cada tipo de superfície. Será sempre conveniente verificar o rótulo ou a ficha técnica, para garantir a eficácia da sua utilização.

Para **desinfetar**, recomenda-se o uso de desinfetantes apropriados para cada tipo de superfície. As opções incluem:

Paredes, pavimentos, mesas, bancadas, prateleiras, torneiras e lavatórios, entre outras e a depender do material que os constitui	Recomenda-se o uso de uma diluição de lixívia de uso doméstico (hipoclorito de sódio), com pelo menos 5% de cloro livre na forma original. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 99 partes iguais de água (Ver tabela 1).
Partes metálicas e equipamentos eletrónicos	Recomenda-se o uso de álcool isopropílico a 70%, uma vez que, por possuir um carbono a mais que o etanol na cadeia

	<p>carbônica, é menos miscível em água, dificultando a oxidação das peças. Deve-se ter cuidado com a quantidade de produto aplicado, não devendo molhar o equipamento e bastando aplicar com um pano/lenço/papel embebido no álcool.</p> <p>Podem ser ainda utilizados produtos de desinfecção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos no desinfetante e fornecidos em dispensador próprio.</p>
--	---

Outros desinfetantes aprovados e com potencialidade viricida: desinfetantes a base de peróxido de hidrogénio; desinfetantes a base de amónia quaternária; pastilhas de Dicloroisocianurato de sódio (com efeito semelhante à lixívia), etc.

Antes da aquisição de detergentes e desinfetantes recomenda-se o contactar Autoridades Competentes ou distribuidores certificados, a fim de se obter orientações de quais os produtos químicos autorizados e eficientes no combate ao vírus que provoca a COVID-19.

Tabela 1 - Informações relativas a valores de diluição da lixívia eficazes para eliminar o vírus SARS-CoV-2

Diluição de lixívia para superfícies comuns em estabelecimentos públicos: 1 parte de lixívia em 99 partes iguais de água (aplicável também para habitações, incluindo as com pessoas infetadas):		
Concentração original da lixívia	Para obter 1 litro de solução de lixívia pronta a utilizar	
	Volume de lixívia	Volume de água
%		
5	10 mililitros	990 mililitros
Nota: Para diluir a lixívia em casa, de forma mais simples, e conforme a quantidade de solução de lixívia que deseja preparar, recomenda-se: 5 colheres de sopa de lixívia em 3,8 litros de água; ou 4 colheres de chá de lixívia em 1 litro de água (DGS, 2020).		

Na **desinfecção das superfícies de áreas comuns** deve-se seguir as seguintes indicações:

- 1º Preparar a solução de lixívia seguindo a diluição constante na tabela 1;
- 2º Lavar primeiro as superfícies com água e detergente apropriado;
- 3º Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- 4º Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos – ler as instruções do fabricante/fornecedor. Esta etapa é fundamental;
- 5º De seguida enxaguar as superfícies só com água;
- 6º Deixar secar ao ar.

Deve-se ter especial atenção à leitura das instruções do fabricante para todos os produtos de lavagem e desinfecção utilizados, por exemplo: ter em atenção as superfícies as quais podem ser aplicadas, a concentração, o método de aplicação, o tempo de contato, se há necessidade de ventilação pós aplicação, a data de validade, entre outras informações.

2.2 Recomendações específicas para áreas de preparação, confeção e exposição de alimentos

Em relação as áreas de preparação e de exposição de alimentos, os estabelecimentos devem seguir as seguintes recomendações:

A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com detergente de base desinfetante, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1).

A limpeza das superfícies de toque frequente deve ser no mínimo 6 vezes ao dia.

Nas áreas de movimentação de clientes, esta limpeza rápida deve ser feita com maior frequência, abarcando todas as superfícies que são tocadas.

Recomenda-se lavar os pavimentos com água quente e detergente adequado, seguido da desinfecção com solução de lixívia diluída em água, o mínimo duas vezes por dia.

Instalações sanitárias (casas de banho): lavar preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante, no mínimo 3 vezes por dia.

Os materiais de limpeza devem ser exclusivos e específicos para estas áreas e devem seguir as regras definidas pela legislação em vigor.

Recomenda-se a adoção das boas práticas aplicáveis à limpeza e desinfecção de áreas alimentares. São exemplos, utilizar panos diferentes de limpeza ou panos descartáveis para as bancadas e utensílios, as mesas, cadeiras e outros mobiliários; ter material específico para o chão, entre outras.

Os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes) devem ser produtos que não contaminem os alimentos; deve-se em simultâneo utilizar os produtos de forma correta para não haver contaminação dos alimentos.

Evitar a prática de borrifar com desinfetante em spray as áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição. Antes de iniciar as operações de limpeza, deve-se proteger todos os alimentos (incluindo os colocados em expositores, vitrines e prateleiras).

Quando efetuar a limpeza, cobrir todas as partes elétricas dos equipamentos. De seguida desmontar, quando possível, os equipamentos, de modo a remover todos os resíduos, lavar com água corrente, aplicar o detergente adequado e enxaguar. Quando previsto, aplicar o desinfetante.

Lembre-se: Ao respeitar as normas de higiene para os alimentos apresentadas no [Decreto-Lei nº 25/2009](#), de 20 de julho, estará a contribuir para a proteção da saúde pública.