

# **BASES PARA A OPERAÇÃO DE BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES NO PÓS-COVID-19**

## **Cartilha 3**

# **HIGIENE DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E MANUTENÇÃO E SERVIÇOS**

# APRESENTAÇÃO

Uma das formas de prevenção da Covid-19 é ter uma estratégia de higiene eficaz, que contemple todos os itens do estabelecimento (ambiente, equipamentos, móveis e utensílios) e as etapas da produção de alimentos. O funcionamento correto dos mesmos irá garantir que a probabilidade de contaminação seja reduzida.

Nessa terceira cartilha apresentaremos como desenvolver um plano de higienização eficaz, e quais produtos químicos podem ser adotados. O programa de higienização deve ser cumprido antes mesmo do retorno das operações.

Para realizar de forma adequada todas as etapas do processo, deve-se compreender os conceitos envolvidos:



**Limpeza** - Remoção das sujidades visíveis da superfície que favorecem a multiplicação de microrganismos. Se realizada de forma eficaz, a limpeza é responsável pela eliminação de até 99,9% das partículas indesejáveis sendo que o 0,1% restante, representado pelos microrganismos, será reduzido por meio da ação de sanitizantes.

**Desinfecção ou Sanitização** - Redução considerável de microrganismos de importância higiênico-sanitária em superfícies em geral. A sanitização pode ser realizada por meios físicos e químicos.

O meio físico tipicamente adotado é a sanitização térmica, por meio da utilização de vapor ou água quente, quando a sanitização química não pode ser realizada.

A temperatura da água ou vapor vai determinar o tempo de exposição: quanto mais quente, menos tempo de sanitização, como por exemplo, a máquina de café e xícaras que são sanitizadas com vapor.

Já a sanitização química é muito utilizada em serviços de alimentação e diversos são os sanitizantes utilizados, tais como:

- **Compostos à base de cloro;**
- **Iodo;**
- **Peróxido de hidrogênio;**
- **Ácido peracético;**
- **Quaternário de amônio.**



## Programa de higienização

O programa de higienização deve ser completamente revisto a fim de torná-lo mais abrangente. Nesse momento, é importante realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, conforme a lista abaixo.



CARDÁPIOS



CAIXAS



COMPUTADORES



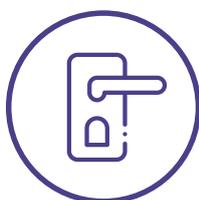
MÁQUINAS DE PAGAMENTO



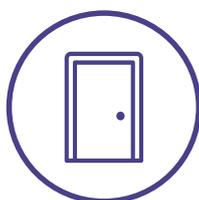
TOTENS



DISPENSERS/FRASCOS DE ÁLCOOL GEL



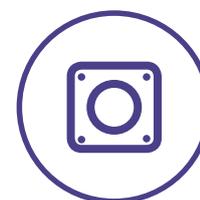
MAÇANETAS



PORTAS



DIVISÓRIAS DE MESAS



PAGERS

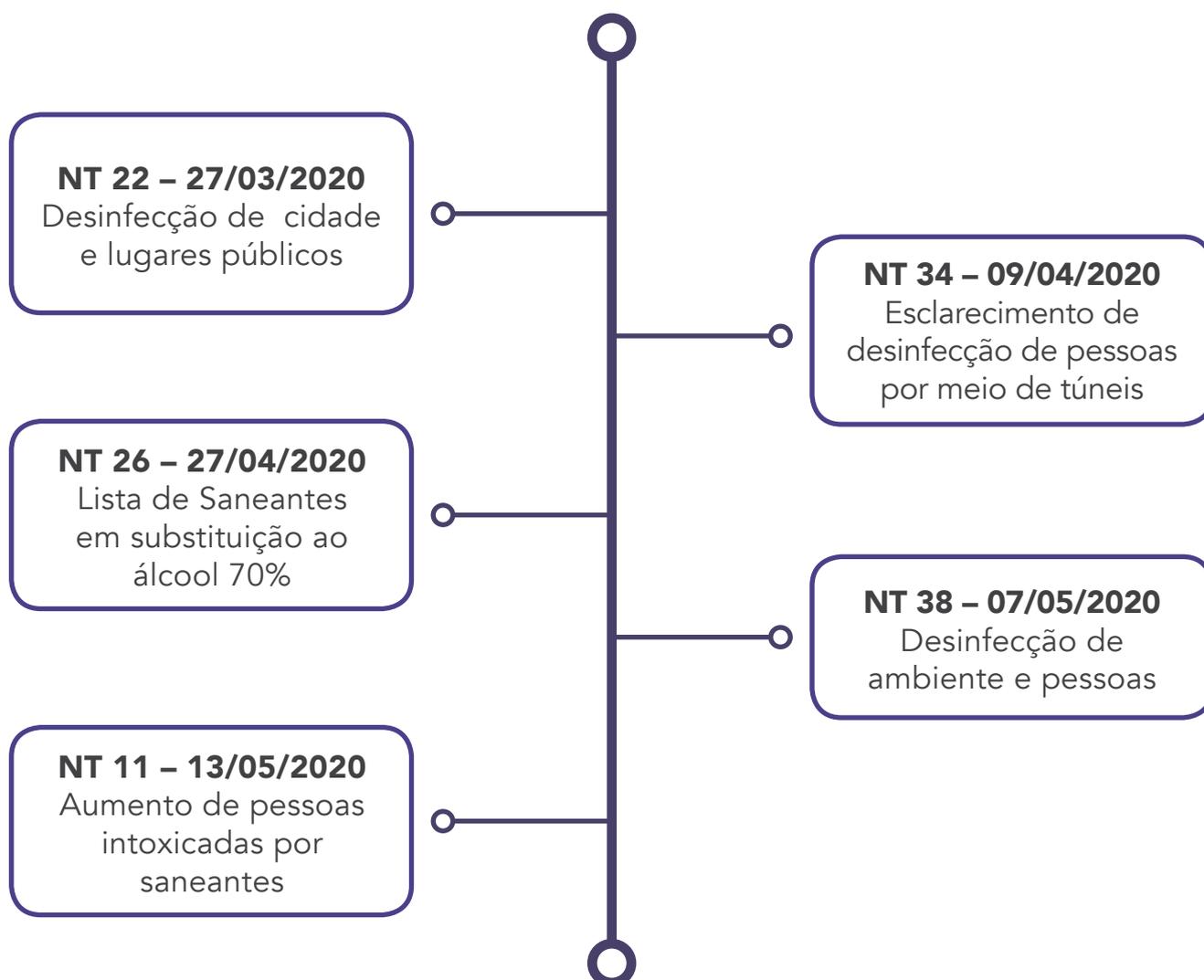


Recomendamos a implementação de *timers* ou alarmes para alertar a equipe que a sanitização deve ser reforçada frequentemente.

## Produtos químicos

A Anvisa determina a utilização somente de produtos regularizados, de acordo com seu grau de risco. Abaixo trazemos a linha do tempo das publicações de Notas Técnicas (NT) sobre a utilização de produtos químicos e processos.

### LINHA DO TEMPO



Além do álcool 70%, há outras opções de sanitizantes, que podem ser utilizados nas concentrações recomendadas pelo fabricante e de acordo com as legislações vigentes.

PRODUTO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	CUSTO	CUIDADOS ESPECIAIS
<b>Álcool Líquido 70%</b>	É muito eficaz. Possui ação rápida, não deixa resíduos ou manchas, não é corrosivo e é de baixo custo. É bom para desinfetar pequenos equipamentos ou dispositivos que não podem ser imersos, além das superfícies. Não necessita enxágue.	É altamente INFLAMÁVEL, o que pode levar a acidentes. Recomenda-se que, ao aplicar o álcool 70% mantenha-se afastado de fontes de fogo (fogão, isqueiro, fósforos etc). O álcool não é eficaz quando aplicado em contato com material orgânico (por isso se recomenda limpeza prévia).	Baixo	Pode danificar tubos de plástico, silicone e borracha e causar deterioração de colas.
<b>Hipoclorito de sódio</b>	Esse produto deve ser usado para limpeza e desinfecção dos ambientes, utensílios e objetos (piso, superfícies de móveis, maçanetas, corrimão, interruptores de luz etc), locais onde microrganismos podem estar presentes.	A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação, de forma que, podem ser usados outros produtos nos locais onde há predominância de metal. É instável após diluição e pode ser desativado pela luz e calor, pelo que se recomenda a utilização imediata após a diluição.	Baixo	Não deve ser misturado com outros produtos, pois o hipoclorito de sódio reage violentamente com muitas substâncias químicas e pode potencializar os efeitos adversos. Portanto, devem ser tomadas as precauções necessárias de proteção individual durante os procedimentos de desinfecção.

PRODUTO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	CUSTO	CUIDADOS ESPECIAIS
<b>Alvejantes contendo hipoclorito</b>	Tem poder bactericida.	É um produto corrosivo à semelhança da água sanitária cuja concentração de hipoclorito é maior (2,0% e 2,5%), podendo causar lesões dérmicas e oculares severas.	Baixo	Os alvejantes não podem ser utilizados para a desinfecção de frutas, legumes ou verduras e não podem ser misturados com ácidos e produtos à base de amônia. Requer o uso de EPIs.
<b>Iodopovidona</b>	Esses produtos se ligam às proteínas, causando inativação e danos na parede celular. São sanitizantes e desinfetantes eficazes. Mais usados em superfícies de vidros. Não corrosivo e não irritante à pele. Tem atividade contra inúmeras bactérias não esporogênicas e alguns tipos de vírus. Menos sensível que o cloro em presença de matéria orgânica. De baixa toxicidade. Boa estabilidade durante seu armazenamento.	Menos ativo que os hipocloritos. Tem pouca ação contra fungos e sobre esporos bacterianos. Pode favorecer corrosão em alumínio, cobre e ferro.	Baixo	O produto não deve ser usado em casos de alergia ao iodo. Pode provocar manchas em plásticos, borrachas e tecidos. Requer o uso de EPIs.
<b>Peróxido de hidrogênio</b>	Apresenta baixa toxicidade. Baixo efeito residual. Não requer enxágue.	Corrosivo para cobre, zinco e bronze. Requer controle de oxigênio ativo na utilização.	Alto	Requer precaução no manuseio e dosagem. Baixa estabilidade na estocagem. Requer o uso de EPIs.

PRODUTO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	CUSTO	CUIDADOS ESPECIAIS
<b>Ácido peracético</b>	<p>Excelente ação sanitizante.</p> <p>Excelente atividade antimicrobiana e largo espectro de ação (células vegetativas, fungos, esporos e vírus).</p> <p>Baixo efeito residual e toxicidade. Age em baixas temperaturas.</p> <p>Não corante e não afetado pela dureza da água.</p> <p>Não corrosivo ao aço inox e alumínio, nas concentrações recomendadas de uso.</p> <p>Não espumante dentro das concentrações de uso recomendadas.</p> <p>Não requer enxágue da superfície.</p> <p>Praticamente inodoro na forma diluída.</p>	<p>Irritante à pele.</p> <p>Baixa estabilidade à estocagem.</p> <p>Requer cuidados no manuseio.</p> <p>Quando concentrado tem odor de vinagre. É incompatível com ácidos e álcalis concentrados.</p> <p>Incompatível com ferro, cobre e borrachas.</p>	Médio	Requer o uso de EPIs.
<b>Quaternário de amônio</b>	<p>Alta eficiência biocida contra a maioria dos microrganismos.</p> <p>Elimina a necessidade de múltiplos desinfetantes.</p> <p>Elimina a necessidade de enxágue.</p> <p>Não são corrosivos.</p> <p>São incolores.</p> <p>Estáveis ao armazenamento, vida de prateleira longa.</p> <p>Solúveis em água e boa penetração mesmo em superfícies porosas.</p> <p>Estáveis a mudanças de temperatura.</p>	<p>Pode causar irritação de pele e das vias respiratórias e sensibilização dérmica.</p> <p>Os trabalhadores que se expõem constantemente aos produtos devem ser apropriadamente protegidos pelo potencial de hipersensibilidade.</p>	Alto	<p>A sanitização finaliza o procedimento de higienização, e irá assegurar a qualidade microbiológica das superfícies. Deve ser realizada, sempre que possível, logo antes do uso do equipamento, já que após as etapas de limpeza, os microrganismos sobreviventes poderão se multiplicar formando biofilmes.</p> <p>Requer o uso de EPIs.</p>

PRODUTO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	CUSTO	CUIDADOS ESPECIAIS
<b>Compostos fenólicos</b>	São menos irritantes a pele e menos corrosivos aos metais que o cloro, ativo em baixa concentração, estável e de fácil preparo.	São pouco recomendados pelo seu potencial tóxico. Com o uso repetido, pode causar despigmentação da pele e hiperbilirrubinemia neonatal, não sendo recomendado seu uso em berçários. É um poluente ambiental. Estes produtos devem ser mantidos fora do alcance de crianças e animais domésticos para evitar acidentes e intoxicações.	Médio	Proibida sua utilização em áreas de contato com alimentos devido à toxicidade oral. Diminui a eficiência com a elevação do pH e podem alterar o sabor ou odor dos alimentos, bem como manchar os materiais plásticos e não pode ser utilizado em temperaturas acima de 45°C. Requer o uso de EPIs
<b>Ozônio</b>	Por mais de 100 anos, o ozônio, considerado um matador de vírus na natureza, tem sido amplamente utilizado por pessoas para desinfecção, esterilização, desodorização, desintoxicação, armazenamento e branqueamento, graças à sua forte oxidabilidade.	A exposição leve à moderada ao gás ozônio produz sintomas do trato respiratório superior e irritação ocular. Exposições mais importantes, como as observadas em ambientes industriais, podem causar desconforto respiratório significativo com dispneia, cianose, edema pulmonar e hipotensão, podendo levar a óbito. O ozônio pode exacerbar o comprometimento das pequenas vias aéreas de adultos fumantes.	Médio	O ozônio é um gás comburente que pode acelerar fortemente a ignição e aumentar os riscos de incêndio. Usado normalmente para desinfecção de água. Não tem estudos sobre uso em superfícies.

Fonte:Técnico em Agroindústria - Leandro da Conceição Oliveira - Higiene Agroindustrial, 2013.

O uso de tapetes sanitários pode ser muito complexo, envolvendo trocas constantes do sanitizante. Considerando que o desinfetante tem ação reduzida quando em contato com matéria orgânica (ex: sapato com sujidades na sola), a adoção deve ser muito avaliada antes da implantação juntamente com a responsável técnica ou responsável pelo setor.

Não devem ser usados os seguintes materiais e equipamentos para desinfecção de superfícies e objetos:

- Vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos;
- Nebulizadores e termonebulizadores (equipamentos utilizados no combate a insetos/pragas, que geram uma fumaça de substâncias inseticidas/agrotóxicos);
- Frascos de spray com propelente: use frascos de aperto simples.

## Informações técnicas sobre os produtos de higienização

Todos os produtos destinados à higienização do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios devem atender à legislação vigente, e



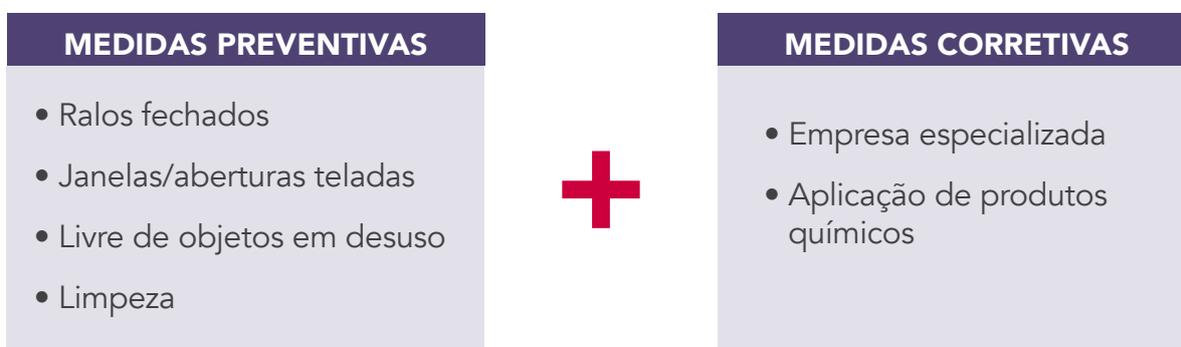
ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados

de fichas técnicas e dados de segurança. O objetivo das fichas técnicas é informar os dados de segurança para o usuário do produto, como uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), além da concentração de uso adequada. A utilização de EPIs também pode estar descrita no PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.

É essencial que o colaborador assine a lista de presença após ter participado do treinamento sobre higienização. Além disso, a entrega e instruções de uso de EPIs também deve ser registrada. As cópias dos registros e da lista de presença devem ser mantidas no local, à disposição dos órgãos fiscalizadores.

## Controle de pragas

Antes de dar início às atividades de retomada dos estabelecimentos é fundamental realizar a eliminação de possíveis pragas com uma desinsetização/desratização com empresa especializada. Para que possamos ter um programa de controle de pragas efetivo é necessário estabelecer medidas preventivas e corretivas:



A empresa especializada deve apresentar os documentos descritos conforme Cartilha 6 - Documentação.

## Cuidados específicos com as instalações e equipamentos na reabertura

Devido ao longo período de atividades suspensas é provável que a garantia de manutenção e serviços tenha expirado e necessitem de maior atenção. Sendo assim, antes da reabertura do estabelecimento alguns cuidados relacionados à estrutura e aos equipamentos são imprescindíveis a fim de garantir um retorno seguro às atividades.

A tabela abaixo contempla os pontos de atenção:

EQUIPAMENTOS	PROCEDIMENTOS INICIAIS	MANUTENÇÃO
<b>Máquina de Café</b>	Limpeza da estrutura da máquina. Limpeza e esterilização das peças com vapor.	Substituição do elemento filtrante da máquina. Avaliação das regulagens de temperatura, com uma empresa terceirizada.
<b>Máquina desincrustante</b>	Contato com a empresa responsável para ativação do equipamento.	Abastecimento de solução química desincrustante pela empresa responsável.
<b>Equipamentos Refrigeração - câmaras, refrigeradores e freezers.</b>	Avaliação das condições de limpeza e conservação dos equipamentos e aferição de temperaturas.	Limpeza dos motores. Troca de borrachas (se necessário).
<b>Filtros</b>	Conferência da validade dos elementos filtrantes antes do retorno de seu uso.	Troca do elemento filtrante (se necessário).
<b>Máquina de gelo</b>	Limpeza profunda da estrutura interna e externa da máquina.	Troca do elemento filtrante (se necessário).
<b>Post-Mix</b> <b>Obs. Onde permitido o uso conforme a legislação vigente.</b>	Limpeza da máquina e contato com a empresa responsável para ativação do equipamento.	Avaliação da qualidade da água (microbiológica) e troca dos cilindros de gás (CO <sub>2</sub> ).

<b>Choppeira</b>	Limpeza da máquina e contato com a empresa responsável para ativação do equipamento.	Avaliação da qualidade da água (microbiológica) e troca dos cilindros de gás (CO <sub>2</sub> ).
<b>Máquina de lavar de louça</b>	Limpeza da estrutura interna, externa da máquina e do motor. Aferição das temperaturas de lavagem e enxágue.	Avaliação das condições de funcionamento e necessidade de manutenção. Verificação das condições dos dosadores de produtos químicos.
<b>Máquina de Sorvete</b>	Limpeza da estrutura interna e externa da máquina.	Avaliação das condições de funcionamento e necessidade de manutenção. Avaliar a necessidade de aplicação de lubrificante, o qual deve ser alimentício.
<b>Dosadores de produtos químicos</b>	Verificar a existência de produtos químicos adequados.	Comunicar a empresa responsável para manutenção dos dosadores.

## Documentação

Após a retomada da operação, a rotina estabelecida para a execução de tais serviços deve ser cumprida na periodicidade prevista, lembrando sempre de realizar o registro das atividades, bem como a guarda das cópias dos documentos em pasta mantida no próprio estabelecimento, conforme a Cartilha 6 - Documentação.

Todas as atividades de manutenção ou prestação de serviços, como realização de controle de pragas, devem ser realizadas com todos os cuidados adicionais para receber esse prestador:

- Uso de máscaras;
- Uso de aventais descartáveis, se necessário;
- Higienização frequente e adequada das mãos.



[anrbrasil.org.br](http://anrbrasil.org.br)  
[firmareconsultoria.com.br](http://firmareconsultoria.com.br)

