



Anexo 7



PLANO DE HIGIENIZAÇÃO - COVID 19 -

O Plano de Higienização tem por referência a Orientação nº 024/2020, de 08/05, da Direção-Geral de Saúde, a Informação da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares e a colaboração das Forças Armadas sobre "Limpeza e desinfeção de superfícies em ambiente escolar, no contexto da pandemia COVID-19".

Agrupamento de Escolas Ruy Belo Monte Abraão, 2020-09-03

Índice

1.	INTRODUÇÃO	. 1
2.	PROCEDIMENTOS	. 1
3.	FREQUÊNCIA DA LIMPEZA	. 2
4.	TÉCNICAS DE LIMPEZA	. 2
5.	MATERIAIS DE LIMPEZA	. 3
6.	OPERACIONALIDADE E EXECUÇÃO	.3
а	ANEXOS	5





1. INTRODUÇÃO

O Agrupamento de Escolas Ruy Belo elaborou o seguinte plano de higienização, tendo por referência a Informação da DGEstE, com a orientação da DGS e a colaboração das Forças Armadas ("Limpeza e desinfeção de superfícies em ambiente escolar no contexto da pandemia COVID-19").

O Agrupamento deve certificar-se que os Assistentes Operacionais cumprem os procedimentos para a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) (de acordo com anexo I) e de higienização correta das mãos (de acordo com anexo II).

Este Plano de Limpeza e Higienização será afixado em local visível e será do conhecimento dos Assistentes Operacionais do Agrupamento.

2. PROCEDIMENTOS

Sempre que se desinfetar uma área, deverão ser tidos em conta os seguintes procedimentos:

Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

✓ Deve ser usado equipamento que proteja os assistentes operacionais, quer dos produtos utilizados, quer de eventual contaminação existente na área onde irá operar, e que evite, ainda, que este traga agentes contaminadores do exterior para a área da desinfeção. Sobre EPI, consultar anexo I.

Entrada na "área suja":

- ✓ Os assistentes operacionais devem entrar nos locais a limpar totalmente equipados com o EPI envergado e com o material de limpeza, levando também consigo sacos prontos para a recolha dos resíduos.
- ✓ Ao entrar na "área suja" devem abrir as janelas e arejar a área, sempre que possível.

Operação dentro da "área suja":

- ✓ Começar a limpar de alto para baixo e das zonas mais distantes da porta de entrada para a porta de entrada/saída;
- ✓ Ter um cuidado especial na limpeza de objetos mais tocados (ex: interruptores; maçanetas das portas; torneiras; corrimãos; mesas; cadeiras; teclados de computadores; telefones e outros) e áreas mais frequentadas;
- ✓ À medida que vão limpando, depositar os materiais descartáveis em sacos apropriados





(de cor diferente dos habituais, ou devidamente identificados), tendo o cuidado de não contaminar o exterior do saco.

Saída da "área suja":

- ✓ No final da limpeza, esperar para ter o espaço totalmente arejado e só depois fechar as janelas;
- ✓ Limpar os frascos e produtos de limpeza antes de sair;
- ✓ Limpar as luvas e calçado por fora sem os retirar;
- ✓ Colocar o saco sujo dentro de outro limpo e fechar o saco;
- ✓ Sair da área e fechar a porta, sempre que possível;
- ✓ Terminadas as limpezas, colocar os EPI reutilizáveis, em embalagem própria hermeticamente fechada, para os transportar até à zona de desinfeção/lavagem do material e colocar os EPI descartáveis nos sacos de resíduos.

Os sacos de resíduos:

- ✓ Devem ser colocados no contentor ("caixote do lixo") dos resíduos indiferenciados.
- ✓ Não devem, em caso algum, ser colocados no contentor de recolha seletiva, nem depositados no ecoponto.
- ✓ Nunca devem ser deixados em espaços públicos, ou zonas de acesso fácil.

3. FREQUÊNCIA DA LIMPEZA

A desinfeção dos espaços e superfícies, no mínimo, com frequência diária e sempre que se mostrar necessário.

As frequências de referência são:

- ✓ Casas de banho pelo menos duas vezes de manhã e duas vezes à tarde;
- ✓ **Zonas e objetos de uso comum** corrimãos, maçanetas das portas, interruptores, zonas de contacto frequente pelo menos duas vezes de manhã e duas vezes à tarde;
- ✓ Salas de aula no final de cada utilização, sempre que haja mudança de turma;
- ✓ Salas de professores de manhã e à tarde;
- ✓ Refeitórios logo após a utilização de um grupo e antes de outro entrar na área, especialmente as mesas e zonas de self-service.

4. TÉCNICAS DE LIMPEZA

Procedimentos gerais:

- ✓ A limpeza deve ser húmida;
- ✓ Deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas, para





as mais sujas;

- ✓ Lavar primeiro as superfícies com água e detergente e, em seguida, espalhar uniformemente a solução de hipoclorito de sódio nas superfícies;
- ✓ Deixar atuar o desinfetante nas superfícies durante, pelo menos, 10 minutos, sempre que possível;
- ✓ Enxaguar as superfícies só com água;
- ✓ Deixar secar ao ar, sempre que possível.

Procedimentos específicos:

- ✓ Superfícies e equipamentos que devem ser alvo de especial atenção: maçanetas de portas; interruptores de luz; telefones; botões de elevadores (se existirem); torneiras; manípulos de autoclismos; corrimãos; materiais de computadores, tais como teclados, ecrãs e rato; equipamentos eletrónicos ou outros existentes que sejam de manuseamento frequente. Devem ser utilizados os materiais estipulados para o efeito (panos).
- ✓ **Instalações sanitárias**: devem ser lavadas, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante.
- ✓ Chão (último a limpar): deve ser lavado com produto que contenha na composição detergente e desinfetante, conforme anexo IV.

5. MATERIAIS DE LIMPEZA

Quanto aos materiais a usar na limpeza devem cumprir-se os seguintes critérios:

- ✓ Os materiais de limpeza são distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar;
- ✓ Os panos de limpeza serão diferenciados por cores, para cada uma das áreas:
 - · Bancadas, mesas, cadeiras, uma cor;
 - Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos, bufete, outra cor;
 - · Casas de banho, outra cor.
 - ❖ O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização.
 - O balde e esfregona usados nas casas de banho não devem ser usados noutros espaços.

6. OPERACIONALIDADE E EXECUÇÃO





Os assistentes operacionais, destacados para cada setor, são os responsáveis pela execução da limpeza da área que lhes for atribuída pela Direção, incluindo todos os espaços da escola (de acordo com as normas enunciadas), à exceção do refeitório. A limpeza desta área compete aos funcionários da empresa de preparação e confeção de alimentos ao serviço na escola devendo estes utilizar agentes de limpeza e desinfeção aprovados pela legislação em vigor para o setor alimentar.

Os profissionais da área de preparação e confeção dos alimentos devem:

- ✓ Usar sempre máscara, durante as fases de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- ✓ Lavar as mãos com água e sabão imediatamente antes e após a manipulação de alimentos crus ou antes e após a utilização da casa de banho;
- ✓ Higienizar frequentemente as mãos com água e sabão ou com solução antisséptica de base alcoólica;
- ✓ Cumprir a etiqueta respiratória.

Monte Abraão, setembro 2020

Nancy Gaudêncio Diretora

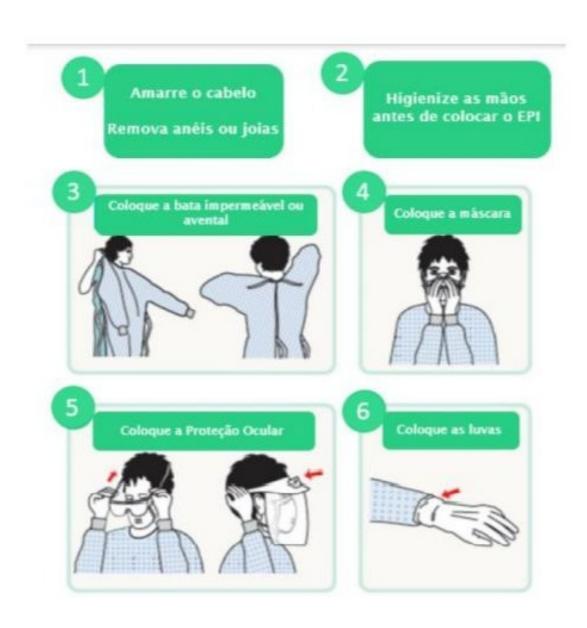




a. ANEXOS

ANEXO 1

SEQUÊNCIA DA COLOCAÇÃO DO EPI





SEQUÊNCIA DA REMOÇÃO DOS EPI

O EPI deve ser removido numa ordem que minimize o potencial de contaminação cruzada

Sequência de remoção dos EPI

1

Luvas:

A parte externa das luvas está contaminada





7

Bata ou avental :

A parte da frente

A parte da frente da bata está contaminada







3

PROTETOR OCULAR: A parte exterior dos Óculos ou da Viseira está contaminada



4

MÁSCARA

Higienize novamente as mãos. Não toque na frente da máscara porque está contaminada.

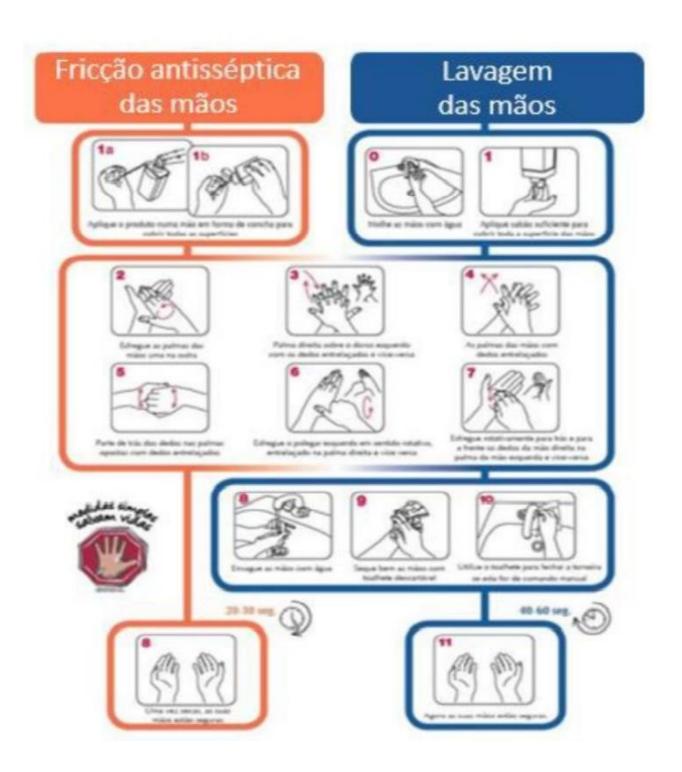








Técnica de Higienização das mãos com solução antisséptica de base alcoólica ou água e sabão







Materiais de limpeza

Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo), de acordo com o nível de risco das áreas a limpar.

MATERIAIS DE LIMPEZA	IMAGEM	COMENTÁRIOS
Pulverizador manual (bem rotulado)		Não usar pulverizadores nas áreas de exposição e preparação de alimentos
Panos de limpeza		Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartável; Se forma panos reutilizáveis, devem ser de microfibras e que aguentem a lavagem e desinfeção pelo calor em máquina de lavar.
Balde	cubt	O balde e a esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização;





Esfregona



O balde e a esfregona usados nas casas de banho não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços.





Preparação da solução à base de hipoclorito de sódio (diluição de 1/100)

Quantidade final de solução pretendida 1000ppm	Volume de hipoclorito de sódio	Volume de água
1 Litro	10 mililitros	990 mililitros
5 litros	50 mililitros	4,950 litros
10 litros	100 mililitros	9,900 litros
	solução pretendida 1000ppm 1 Litro 5 litros	solução pretendida 1000ppm 1 Litro 10 mililitros 5 litros 50 mililitros

Notas:

- 1 Preferir sempre a solução de hipoclorito de sódio adquirida no mercado, já <u>pronta a usar</u>, sem ter de fazer diluições.
- 2 Diluição: deitar primeiro no balde a quantidade de água que se pretende e adicionar, de seguida, a quantidade do desinfetante, para evitar acidentes por salpicos. Seguir sempre as instruções do fabricante inscritas nos rótulos dos produtos para as diluições.
- 3 Segurança no uso de desinfetantes e seu acondicionamento: rotular bem os frascos dos desinfetantes; não colocar desinfetantes em garrafas de água; manter os desinfetantes em local inacessível a crianças.





Agrupamento de Escolas Ruy Belo Plano de Higienização - COVID 19

Equipar-se com:

Máscara

Luvas

Calçado próprio

HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS Utilizar uma limpeza Verificar os detergentes Húmida

Limpar zonas de toque frequente (maçanetas, corrimão, telefones, teclados, interruptores)

Registar a data e hora da limpeza

Procedimentos:

por zonas, consoante as cores (desinfetados no final da limpeza)

Recolha de resíduos

Panos e baldes/esfregona exclusivo

Higienização de Superfícies

Frequência da limpeza

Limpar:

- > de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas
- > Bancadas, mesas, cadeiras
- > Equipamentos
- > Chão