



**MANUAL  
DE BOAS PRÁTICAS  
EM RESTAURANTES**  
COVID-19



# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES**

## **COVID-19**

A declaração do estado de emergência pela crise COVID-19 em Portugal forçou o encerramento temporário de estabelecimentos do setor da hotelaria.

Após o levantamento escalonado do estado de emergência, muitos estabelecimentos hoteleiros começam a retomar a sua atividade normal, mas com mais atenção, se possível, aos processos de limpeza e desinfeção das suas instalações para garantir a máxima segurança de funcionários e clientes. Oferecer um ambiente seguro será fundamental no momento de retomar a atividade.

O presente documento dirige-se ao conjunto dos estabelecimentos hoteleiros turísticos, apartamentos turísticos, serviços de restauração, alojamento rural, parques de campismo, pousadas turísticas, hostels e semelhantes e pretende ser um guia com os aspetos a ter em consideração para o regresso à atividade com a máxima segurança para os seus trabalhadores, colaboradores e clientes.

Após o encerramento do estabelecimento, não há risco específico de contágio nas instalações caso não haja afluência de pessoas, de modo que as tarefas de reabertura do estabelecimento serão basicamente aquelas normalmente realizadas após o encerramento temporário.

## VIAS DE TRANSMISSÃO DO SARS-COV-2

### Diretas de pessoa a pessoa

Através de transmissão por proximidade inferior a 2 metros, por via de gotículas ao tossir ou espirrar.

É necessária a otimização da ventilação e climatização dos locais para renovar o ar.

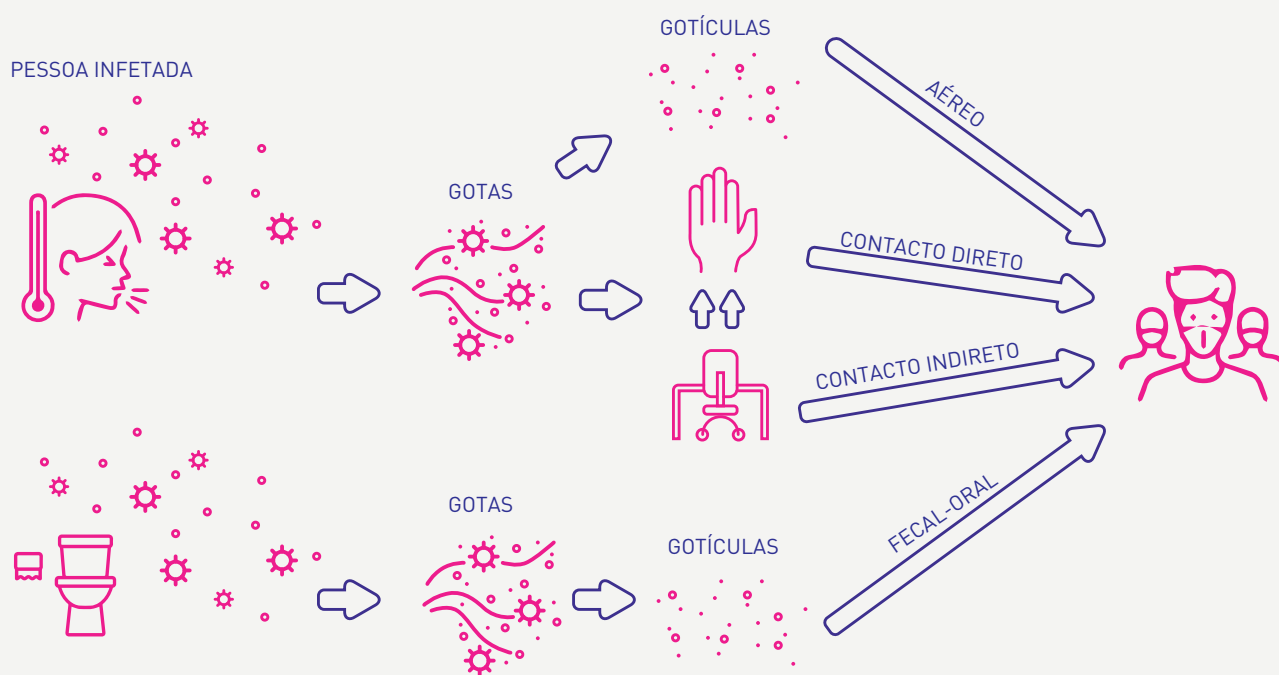
### Indiretas de pessoa - superfície - pessoa.

Através da libertação e deposição de gotículas sobre superfícies. As pessoas podem contrair a infeção ao tocar nessas superfícies ou objetos contaminados e de seguida tocar nos olhos, nariz ou boca.

Os alimentos também podem ser um veículo de transmissão do vírus. Uma pessoa infetada pode contaminar os alimentos ao prepará-los ou manipulá-los com as mãos, tossindo ou espirrando sem garantir a etiqueta suficiente. Garantam-se, pois, boas práticas de higiene na cozinha e em sala.

### Transmissão por via fecal-oral.

Por contacto com gotas com resíduos de tubagens ao ativar o sistema de descarga do autoclismo com a tampa aberta.



## Duração do Coronavírus em superfícies:

**2-8**  
HORAS

**ALUMÍNIO/COBRE**

**8**  
HORAS

**LUVAS  
CIRÚRGICAS**

**2**  
DIAS

**AÇO  
INOXIDÁVEL**

**4**  
DIAS

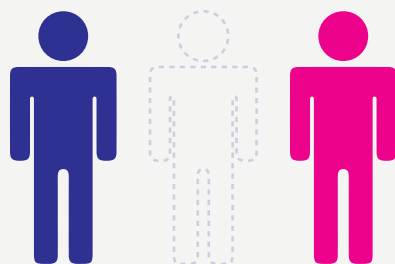
**CRISTAL / MADEIRA**

**4-5**  
DIAS

**PAPEL**

**5**  
DIAS

**PLÁSTICO**



Porém, dado que a via de transmissão do SARS-CoV-2 é direta de pessoa a pessoa ou indireta de pessoa - superfície - pessoa, a partir do momento em que os funcionários da limpeza e outras pessoas acedam novamente às instalações, eles podem ser os transmissores do vírus e contaminar as superfícies asséticas.

Por este motivo, é de vital importância prestar especial atenção ao programa de limpeza e desinfecção de ambas as superfícies, bem como das máquinas, utensílios e ferramentas que serão utilizados nas diferentes tarefas de reabertura e que detalharemos nos protocolos de limpeza e desinfecção em cada uma das áreas do estabelecimento.

Recomendamos a realização de uma **auditoria inicial** para definir um **PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PERSONALIZADA**, com reforços visuais através de sinalização plastificada e mantendo uma **checklist** das operações a serem realizadas periodicamente.

**PROQUIMIA**  
www.proquimia.com

**CHECK LIST DE CONTROL DE APERTURA DE HOTEL**  
PREVENTIVO COVID-19

CADENA / HOTEL:  
FECHA REVISIÓN:  
RESPONSABLE HOTEL REVISIÓN:  
COMENTARIOS:

**1 - PREPARACIÓN PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ACTUACIÓN                                                                                                                           | OK | OBSERVACIÓN               | FIRMA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------|-------|
| Todo el personal tanto interno como externo conoce las normas básicas de prevención: distanciamiento, lavado de manos y uso de EPI. |    | Anexo Registro Operativos |       |
| Todo el personal dispone de EPI: guantes.                                                                                           |    |                           |       |
| Todo el personal dispone de EPI: mascarilla quirúrgica.                                                                             |    |                           |       |
| Se dispone de los utensilios de limpieza y desinfección adecuados.                                                                  |    |                           |       |
| ¿Hay una buena organización/distribución? Cada uno conoce su área de responsabilidad.                                               |    |                           |       |
| Se dispone de FDS en el almacén de productos químicos.                                                                              |    |                           |       |
| Se dispone de elementos y productos adecuados para una correcta y continua higiene personal.                                        |    |                           |       |

**2 - PREVISIÓN DE MATERIALES DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD PARA LA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO**

| ACTUACIÓN                                                                                     | OK | OBSERVACIÓN | FIRMA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|-------|
| Existencia de dispensadores automáticos de gel hidroalcohólico para desinfección de manos en: |    |             |       |
| > Entrada hotel/recepción                                                                     |    |             |       |
| > Entrada comedor y cafeterías                                                                |    |             |       |
| > Entrada salas de reuniones                                                                  |    |             |       |
| > Entrada gimnasio/hala de fitness/SPA                                                        |    |             |       |
| > Entrada Mini club                                                                           |    |             |       |
| > Al lado de los ascensores                                                                   |    |             |       |

2020 © PROQUIMIA S.A. - www.proquimia.com

Uma vez realizado o tratamento de desinfecção, é aconselhável realizar uma amostra laboratorial externa para detecção por PCR do COVID-19 nas superfícies tratadas para verificar a eficácia do protocolo definido.

Deve ser avaliada a idoneidade de mostrar aos clientes ou operadores turísticos o resultado das referidas análises para reforço da imagem de segurança e boas práticas do estabelecimento.



Análise para detecção de coronavírus SARS-COV-2 em superfícies.

## MEDIDAS DE ATUAÇÃO PARA OS EMPREGADOS

Como os empregados que acedam ao estabelecimento fechado podem ser os portadores do vírus, é imprescindível implementar um plano de formação ao pessoal para que adaptem uma série de medidas preventivas e protocolos de atuação para evitar a contaminação de superfícies e de outros empregados ou clientes.

Propomos três níveis de formação:

### > NÍVEL EMPREGADO DE LIMPEZA

Informação geral sobre COVID-19. Condutas de prevenção, métodos de limpeza, utilização e riscos dos produtos químicos, tipos de desinfetantes a utilizar, prevenção riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

### > NÍVEL EMPREGADO

Informação geral sobre COVID-19. Condutas de prevenção, tipo de desinfetantes a utilizar, prevenção dos riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

### > NÍVEL DIRETIVO

Informação geral sobre COVID-19. Novos protocolos adotados, responsabilidades na aplicação de medidas, vigilância e deteção de sintomas, normas de actuação face a positivos, prevenção dos riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

Todos eles disponíveis **ONLINE** na nossa plataforma **PROQUIMIA ACADEMY**.



## MEDIDAS PRÉVIAS

Ter planificadas as tarefas e preparados de forma individual os materiais e produtos para uma correta limpeza e desinfecção.

- Entrega de EPIs no primeiro dia de trabalho.  
Máscaras, luvas, viseiras, panos descartáveis...
- Dispor dos materiais necessários para uma correta higiene e desinfecção.
- Dentro do possível, é conveniente realizar testes a todos os empregados para determinar:
  - Seu estado viral, por PCR.
  - Seus anticorpos mediante kit rápido, grau de imunidade.

Contando sempre com a sua autorização, respeitando a confidencialidade e de acordo com o Serviço de Segurança e Higiene no Trabalho da empresa. Em caso de empregados positivos ou com sintomas associados com o COVID-19, contactar com o Serviço Nacional de Saúde, através da linha 808 24 24 24 - Saúde 24 e seguir as instruções.

## PROTOCOLO DE ACTUAÇÃO PARA EMPREGADOS AO CHEGAR

- Cumprir com todas as medidas de prevenção indicadas pela direção.
- Os empregados com sintomas não devem comparecer no local de trabalho e devem contactar com a linha Saúde 24 e seguir as instruções.
- Os grupos de risco vulneráveis ao COVID-19, de acordo com o protocolo oficial não devem comparecer no local de trabalho e deverá contactar com o seu médico assistente para que emita a declaração correspondente.
- Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos. Este procedimento deverá repetir-se frequentemente e/ou utilizar gel hidroalcoólico **VITA ASEP GEL**.
- Mudar de roupa e sapatos (usar vestuário exclusivo para o trabalho).
- Sempre que possível, manter uma distância mínima de segurança superior a 2 metros em relação a outros trabalhadores e pessoal externo.
- Evitar saudações com contacto físico, incluindo dar as mãos.
- Cobrir o nariz e a boca com lenço de papel descartável ao tossir ou espirrar e deitar fora de seguida num caixote com pedal e bolsa interior com fecho. Se não dispuser de lenço de papel, use a parte interna do braço.
- Se utilizar-se máscara de proteção e luvas, especialmente se houver interação com outras pessoas e em zonas comuns.
- Evitar, sempre que possível, utilizar equipamentos e dispositivos de outros trabalhadores. Se não for possível, desinfete-os antes de utilizar.
- Desinfetar a máscara de proteção ao final do dia de trabalho, aplicando **ASEPCOL** na parte exterior da máscara e guardá-la de forma limpa e segura.
- Não se pode partilhar comida nem objetos (talheres, pratos, copos, telefones...) sem os limpar e desinfetar previamente.
- Não fazer as refeições na mesma mesa, a menos que haja uma distância de 2 metros entre 2 pessoas.
- Ao terminar deverão lavar-se as mãos e preferencialmente tomar duche no posto de trabalho e vestir roupa de rua.
- O uniforme de trabalho será embalado e fechado e será transportado até ao local onde se faça a sua lavagem, que será realizada com um ciclo completo a uma temperatura superior a 71°C com um detergente completo, **ECOTROPIC** ou com um detergente acrescido de um oxidante **ECOCONPACK ALC**, **ECOCONPACK ZYM** e **ECOCONPACK OXI** a 60 °C
- Manter-se-ão as medidas de prevenção de contágios e higiene em casa, sobretudo se vive com pessoas dos grupos de risco.



**VER PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO  
COM PRODUTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA  
/16-17

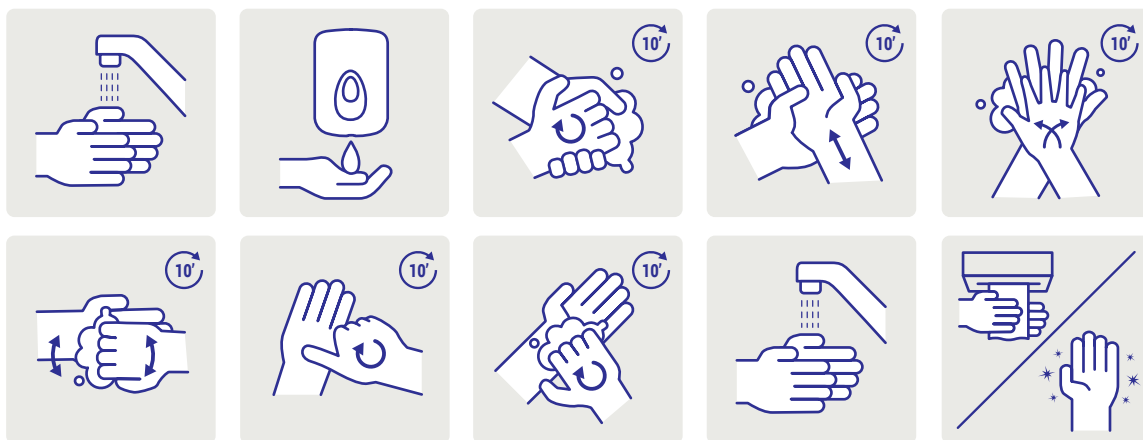
## NORMAS DE HIGIENE PESSOAL

Lavar as mãos com frequência durante a jornada laboral e sempre:

- Ao chegar e sair do posto de trabalho.
- Ao retirar as luvas.
- Antes e depois de comer.
- Antes de tocar no nariz, boca e olhos
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de entrar em contacto com alguém que tussa ou espirre.
- Depois de usar os sanitários.
- Depois de tocar ou limpar superfícies que possam estar contaminadas.
- Depois de usar ou partilhar equipamentos eletrónicos como o telemóvel, teclado ou o rato dos computadores pessoais.

## PROTOCOLO DE HIGIENE PESSOAL COM PRODUTOS ESPECÍFICOS (lavagem de mãos com água e sabão e ASEPGE)

### Lavagem das mãos com sabão:



### Desinfecção das mãos com VITA ASEPGE:



## MATERIAIS A PROCURAR PARA A REABERTURA

Para a reabertura de um estabelecimento, deverá dispôr dos materiais necessários para a prevenção e proteção dos empregados:



- Sabão dermoprotetor sem perfume para a limpeza e proteção das mãos dos manipuladores de alimentos. **VITABAC, VITABAC FOAM** ou **VITALIM**.
- Sabão dermoprotetor perfumado para a limpeza e proteção das mãos do pessoal e dos clientes. **VITASAN, VITA HAND** ou **VITA FOAM**.
- Gel hidroalcoólico desinfetante de mãos para uso do pessoal e dos clientes, através de dispensadores automáticos (non touch). **VITA ASEPGE**.
- Luvas descartáveis de nitrilo ou silicone.
- Máscaras auto filtrantes FPP2 e cirúrgicas.
- Óculos ou viseiras de proteção.
- Fatos de macaco de material descartável para a limpeza de zonas críticas.
- Toucas de material descartável.
- Posters informativos com normas de prevenção e boas práticas face à COVID-19.
- Termómetros por infravermelhos.
- Papeleiras com pedal e bolsa interior.
- Material de limpeza e produtos de limpeza e desinfetantes segundo protocolo por zonas.
- Dispensadores automáticos, **DOSIHAND**, para o sabão de mãos e gel hidroalcoólico.

## MEDIDAS DE ATUAÇÃO PARA FORNECEDORES E OUTROS SERVIÇOS AUXILIARES

Antes da abertura do estabelecimento, pessoal externo da empresa pode aceder às instalações, como é o caso de fornecedores. É importante que estas pessoas que acedem às zonas de carga e descarga de mercadorias e matérias primas atuem corretamente.

### PROTOCOLO DE ATUAÇÃO PARA FORNECEDORES E SERVIÇOS EXTERNOS

- Só sairão do veículo para a realização das operações estritamente essenciais, não se afastando nem circulando livremente pelo estabelecimento.
- No caso de ser necessário por motivos operacionais, o motorista deverá lavar as mãos ou desinfetar-se com gel hidroalcoólico, **VITA ASEPGE** e usar máscara cirúrgica no recinto do estabelecimento.
- Manter uma distância de mais de 2 metros de qualquer outro trabalhador durante a entrega de mercadorias e evitar cumprimentos físicos.
- Reduzir o intercâmbio de objetos, material de escritório, faturas, folhetos, notas de remessa, etc.
- O pessoal de serviços auxiliares que deva aceder ao estabelecimento tem de seguir as mesmas recomendações e medidas preventivas que o restante pessoal próprio do estabelecimento.

### LIMPEZA E DESINFEÇÃO DOS MATERIAIS E MATÉRIAS PRIMAS QUE CHEGAM

- Limpar e desinfetar todos os produtos, embalagens e materiais que cheguem às instalações antes de os distribuir aos respetivos departamentos.
- Limpar e desinfetar periodicamente tanto o economato como os distintos armazéns de produtos: solos, estantes, portas, maquinaria de transporte, etc.
- Em caso de intercâmbio de objetos, desinfetar adequadamente o objeto e lavar as mãos.
- Limpar e desinfetar qualquer utensílio ou equipamento usado nas tarefas de carga ou descarga ou manutenção.
- Desinfetar frequentemente os pontos críticos de elevada manipulação tais como maçanetas, puxadores e barras de portas e mobiliário, escritórios, material de fábrica, interruptores, comandos de ar condicionado, telefones, botoneiras de elevadores e monta cargas, equipamentos informáticos, etc. que possam ter estado em contacto com pessoal externo.

## MEDIDAS DE ATUAÇÃO PARA CLIENTES

- Com a chegada dos clientes aos estabelecimentos se deverão tomar as medidas adequadas de prevenção e proteção.
- Considerar a colocação de vidros ou proteções de acrílico nos balcões de receção.
- Serão fornecidas luvas e máscaras ao pessoal de front office, valet e paquetes.
- Na entrada do estabelecimento devem mostrar-se de forma clara as medidas preventivas e de atuação adotadas em relação a boas práticas de prevenção e comunicação em caso de sintomas.
- Facilitar uma correta higiene e desinfecção de mãos dispensando gel hidroalcoólico desinfetante, **VITA ASEPGEL**, através de dispensadores automáticos (non touch) na entrada e nas casas de banho.
- Incumbir o pessoal da receção na limpeza periodica do balcão de receção e elementos comuns.
- Deve garantir-se a distância de segurança nas filas de espera, assim como respeitar a distância entre empregado e cliente.
- Estabelecer a capacidade do local para garantir as medidas de distanciamento indicadas pela administração.
- O pessoal de serviço do refeitório deverá recomendar aos clientes a desinfecção das mãos com gel desinfetante à entrada e saída da sala e dos acessos ao bar e salões.



## OUTRAS RECOMENDAÇÕES QUE PODEM PREVENIR O CONTÁGIO

- Se for possível, considerar uma única pessoa para a cobrança na caixa (receção, bares, restaurante, bares de praia, etc...)
- Dar preferência ao pagamento com cartão de débito/crédito, que só será manipulado pelo cliente, evitando o contacto com dinheiro. No caso de tocar em moedas ou notas, lavar as mãos ou desinfetá-las depois.
- Disponibilizar condimentos em embalagens individuais, entregues pelo funcionário na mesa.
- Eliminar as almofadas, cortinas e elementos de decoração que não sejam indispensáveis ou que sejam de difícil limpeza.
- Facilitar a abertura da porta de entrada para evitar o contacto dos clientes.
- Sinalizar com autocolantes no chão a distância de segurança para os clientes que esperem mesa no interior do restaurante.
- No caso de oferecer serviço de buffet, sinalizar no chão a distância de segurança entre clientes.
- Eliminar das mesas a decoração de difícil limpeza.
- Utilizar coberturas descartáveis nas mesas.

Depois de cada serviço, para a limpeza e desinfecção do local, deverão seguir-se os mesmos protocolos de atuação para a configuração da abertura do local e o pessoal deve tomar as medidas necessárias que garantam a desinfecção de todas as superfícies que possam ter sido contaminadas.

## DEPARTAMENTO DE COZINHAS E RESTAURANTES



Tanto na oficina como nas diferentes áreas onde se realizam os trabalhos de manutenção, estarão disponíveis os materiais e equipamentos recomendados nos protocolos de ação definidos pela direção e pelo departamento de PRL.

### CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

### RECOMENDAÇÕES GERAIS

#### COZINHA

- Proteja adequadamente os materiais que entrarão em contacto com os alimentos, como recipientes, moldes, filmes, etc. para evitar que sejam uma fonte de contaminação.
- Tempere os alimentos usando recipientes nos quais não seja necessário colocar as mãos.
- Use uma máscara, mesmo se não houver outros trabalhadores na cozinha.

#### SALA DE JANTAR E RESTAURANTE

- Uso de adesivos no chão para marcar a distância de segurança para clientes que fazem fila antes da abertura da sala de jantar.
- Redistribuir o refeitório e restaurantes de acordo com a capacidade máxima estabelecida para garantir as medidas de distanciamento entre clientes e trabalhadores.
- Estabelecer as medidas que garantam a distância de segurança entre as mesas e as mantenham afastadas das áreas de passagem de clientes e funcionários.
- Evite ou reduza o atendimento no balcão do bar ou cafeteria, incluindo o acesso dos clientes a qualquer material de abastecimento gratuito (canudos, guardanapos, etc). Tenha dispensadores individuais.
- Se possível, inclua ou amplie o serviço de quarto para minimizar a exposição de pessoa a pessoa.
- Se possível, substitua o serviço de buffet de alimentos e bebidas pelo serviço de mesa, buffet servido individualmente ou qualquer solução que minimize a exposição entre as pessoas e os alimentos, tornando-o extensível a serviços com tudo incluído.
- Se for oferecido serviço à la carte, estes devem ser laminados para que possam ser desinfetados após cada uso. Se possível, implemente cartas digitais, códigos QR, etc.
- No caso de oferecer serviço de buffet de qualquer natureza, marque no chão a distância de segurança entre os clientes e providencie utensílios para uso individual.
- Tenha luvas descartáveis à disposição dos clientes para uso nas diferentes máquinas de venda automática do hotel.
- Se possível, use condimentos em recipientes individuais entregues pelo garçom diretamente na mesa.
- Elimine a decoração de difícil limpeza nas mesas.

## RECOMENDAÇÕES GERAIS

### SALA DE JANTAR E RESTAURANTE

- De preferência, use coberturas de mesa descartáveis.
- No caso de utilização de roupa de mesa, retire a toalha e a cobertura da mesa após cada utilização e elimine-as em sacos individuais (se possível solúvel em água) para posterior limpeza e desinfecção.
- Evite o contacto da roupa de mesa removida com sua própria roupa.
- Desinfete as suas mãos após manusear dinheiro ou cartões de crédito. Se for possível definir uma única pessoa para lidar com a caixa. Desinfete o POS após cada uso.

## RECOMENDAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

- Aumente a frequência de limpeza tanto na cozinha como na sala de jantar e restaurantes de acordo com a avaliação de risco. É recomendado a cada 4 horas \*.
- Além da cozinha, use um detergente desinfetante adequado para superfícies em contato com alimentos no protocolo de limpeza de rotina para salas de jantar e restaurantes.

### COZINHA

- Limpar e desinfetar todas as superfícies e equipamentos da cozinha, não apenas aqueles que entram em contacto com os alimentos.
- Limpar e desinfetar todas as louças, talheres e utensílios de cozinha em máquinas de lavar louça automáticas, garantindo a desinfecção térmica a 80°C.
- Limpar e desinfetar a oficina, o escritório e os vários armazéns, incluindo pisos, mesa de trabalho, equipamento informático, porta, etc.

### SALA DE JANTAR E RESTAURANTE

- Limpar e desinfetar todas as louças e talheres em máquinas de lavar louça automáticas, garantindo a desinfecção térmica a 80°C.
- Limpar e desinfetar todas as superfícies e equipamentos na sala de jantar, incluindo pavimentos, buffet, mesas e cadeiras, dispensadores de bebidas, etc.
- Limpar e desinfetar após cada troca de cliente as cadeiras e mesas que não utilizem toalha.

## DESINFEÇÕES INTERMÉDIAS

- Registrar todas as tarefas de limpeza para que sejam documentadas, bem como guardar qualquer parte do trabalho de funcionários externos.
- Limpar e desinfetar qualquer utensílio ou maquinaria usado nas tarefas de limpeza após o uso.
- Desinfetar a cada 2 horas\* pontos de contacto múltiplo, como puxadores de portas e móveis, utensílios, facas, interruptores, suprimentos de escritório, distribuidores, etc.

\* As frequências de limpeza são indicativas e dependerão da avaliação de risco do departamento de PRL.

**CONSULTAR LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE  
ELEMENTOS CRÍTICOS DE ELEVADO CONTACTO**

PÁGINA  
/17

## PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE COZINHAS E RESTAURANTES



Produtos recomendados:

**CONPACK DESINFECTANTE PLUS, DEOBACT D, ASEPVIK, CONPACK DEOBACT D, CONPACK ASEPVIK, HALONET.**

### Modo de utilização:

- Retirar objetos e utensílios que possam dificultar a limpeza das superfícies.
- Retirar os restos de alimentos de maior dimensão.
- Preparar a dissolução do produto na dose recomendada.
- Aplicar o produto sobre a superfície a limpar.  
(Em superfícies de elevado grau de sujidade pode ser necessário realizar uma limpeza prévia com um desengordurante).
- Esfregar a superfície com um pano ou esponja.
- Deixar atuar 5-15 min. para que o desinfetante atue.
- Enxaguar com água.
- Secar a superfície com um pano ou papel descartável.

## DESINFEÇÕES INTERMÉDIAS

Produtos recomendados:

**ASEPCOL  
ASEPCOL PLUS**



### Modo de utilização:

- Pulverizar diretamente sobre superfícies limpas.
- Se necessário, passar com um pano ou papel de um só uso.
- Deixar atuar até à sua evaporação.

(Em superfícies em contacto com alimentos recomenda-se enxaguar com um pano ou papel humedecido)

## PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE COZINHAS E RESTAURANTES

### HIGIENE PESSOAL DE EMPREGADOS E CLIENTES

Para a limpeza e desinfecção das mãos, deve-se usar um gel ou espuma com propriedades higienizantes e sem perfume. Indicado para manipuladores de alimentos.

Produtos recomendados:

**VITABAC** ou **VITABAC FOAM**



Para a desinfecção a seco de mãos limpas, você pode usar geles hidroalcoólicos.

Produtos recomendados:

**VITA ASEPGEL**



### DESINFECÇÕES INTERMÉDIAS

A lavagem da louça deve ser realizada utilizando máquinas de lavar louça para garantir a desinfecção térmica adequada. (Lavagem 50-60 ° C. Enxaguamento 80-90 ° C).

Produtos recomendados:

**Qualquer produto da gama de detergentes para a lavagem automática da louça.**

**CONSULTAR PROTOCOLO DE HIGIENE PESSOAL** PÁGINA /08

## MAIS CONSELHOS PARA O SEU LAR

### RECOMENDAÇÕES NO PERÍODO DE EMERGÊNCIA

#### AO CHEGAR A CASA

- Evite usar elevadores, pressionar interruptores ou tocar nas maçanetas, tanto quanto possível.
- No caso de utilizar elevador, faça-o individualmente ou mantendo a distância de segurança.
- Tire os sapatos antes de entrar em casa e limpe e desinfete as solas ou deixe-as no corredor.
- Limpe e desinfete todos os objetos ou as compras que traga para dentro de casa antes de colocá-los no seu lugar definitivo. Principalmente as chaves e o telemóvel.
- Limpe e desinfete a superfície onde depositou os objetos antes de os desinfetar.
- Lave as mãos cuidadosamente com sabão de acordo com as recomendações de higienização.
- Pode complementar a limpeza aplicando um gel desinfetante a seguir.

#### FREQUENTEMENTE

- Limpe e desinfete todas as superfícies da casa, especialmente aquelas compartilhadas com outras pessoas.
- Use toalhas individuais para o corpo e as mãos e troque-as com frequência.
- Lave as roupas em água quente (→ 60°C) para garantir a desinfeção.

#### NAS SUAS DESLOCAÇÕES

- Se se desloca a pé, de bicicleta ou outro meio de transporte individual, mantenha distância de segurança.
- Mantenha distância de segurança, principalmente se usar transporte coletivo ou individual (táxi, VTC, etc.)
- Use gel desinfetante ao entrar no carro para mantê-lo desinfetado
- Use máscara como precaução, especialmente em transporte público.

## LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE ELEMENTOS CRÍTICOS DE ELEVADO CONTACTO

### Zonas potencialmente contaminadas:



SOLOS



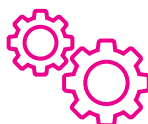
SANITÁRIOS



MOBILIÁRIO



SUPERFÍCIES  
DE TRABALHO



MAQUINIARIA  
ESPECÍFICA

### Zonas pontos críticos de contágio:



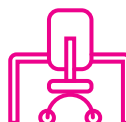
PUXADORES DE PORTAS  
E MOBILIÁRIO



CORRIMÃOS, PAINÉIS  
INFORMATIVOS E ZONAS DE  
APOIO



BOTÕES DE ELEVADOR,  
CAMPAINHAS E  
INTERRUPTORES



MESAS, CADEIRAS,  
EQUIPAMENTOS DE  
ESCRITÓRIO E TECLADOS



COMANDOS À DISTÂNCIA,  
TELEFONES E EQUIPAMENTOS  
INFORMÁTICOS



PORTAS, TORNEIRAS E  
DISPENSADORES DE CASA  
DE BANHO



**PROQUIMIA**  
[www.proquimia.com](http://www.proquimia.com)

Ctra. de Prats, 6  
08500 Vic (Barcelona)  
T. (34) 93 883 23 53



Sistema de  
Gestión  
ISO 9001:2015  
ISO 14001:2015  
ISO 45001:2018  
[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 9105063495



COVID-19 MBP-REAP  
21/05/2020 - V5