



INSTITUTO FEDERAL
Sudeste de Minas Gerais

Campus
Barbacena

SIB – PROCESSAMENTO DE VEGETAIS

PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DO SARS-CoV-2 – Dezembro/2021

Elaboração: Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves e Thaís Odete de Oliveira
Revisão: Márcia Maria de Carvalho e Rejiane Avelar Bastos

Setor: SIB – Processamento de vegetais

Capacidade total: até 10 pessoas

As orientações aqui contidas foram baseadas no Ebook do Projeto Reencontro_ Adequações no ambiente dos campi e reitoria e legislações específicas da ANVISA quanto a procedimentos a serem adotados na manipulação de alimentos no contexto da Covid 19..

1. Medidas gerais de segurança:

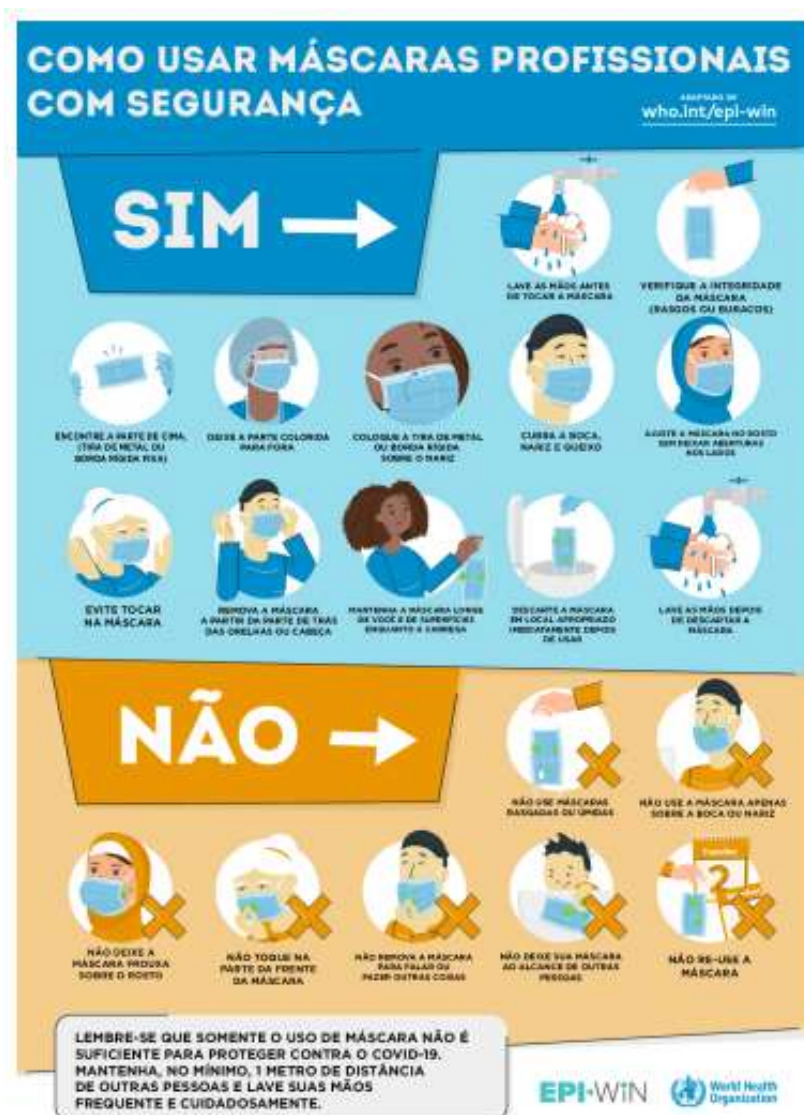
- O acesso ao referido setor fica restrito a servidores e funcionários terceirizados no exercício de suas funções, e a alunos durante atividades de ensino, pesquisa e/ou práticas profissionais;
- Antes da realização de qualquer atividade no setor, alunos, estagiários e visitantes serão orientados e cobrados quanto ao cumprimento dos procedimentos estabelecidos neste protocolo.
- A ocorrência de sintomas compatíveis com a COVID-19 devem ser comunicados, prioritariamente antes da chegada ao setor, seja por e-mails ou telefones, para adoção rápida e oportuna de medidas específicas, devendo ainda ser informado eventual confirmação da doença (BRASIL, 2020a).
- Não é permitida a realização de aulas simultâneas que compartilhem equipamentos/materiais ou o mesmo espaço físico;
- Manter abertas as portas e janelas de modo a permitir ventilação do ambiente;
- Manter o distanciamento social (mínimo 1,5 metros) entre as pessoas, observando às demarcações no piso da unidade;
- Não manusear o celular, bolsas, mochilas ou qualquer tipo de material escolar durante a permanência no Laboratório; sendo obrigatório deixá-los em armários localizados nos vestiários antes do acesso à área de processamento.
- O descarte de materiais (luvas, máscaras, toucas descartáveis) deverá ser feito em recipiente específico.

2. Uso de Equipamentos de Proteção Individual

- É obrigatório o uso de máscara de proteção cobrindo a boca e nariz, devidamente ajustada ao rosto, sem deixar espaço nas laterais durante toda a permanência no referido setor; estas deverão ser trocadas obrigatoriamente a cada 02 horas;
 - Caso verifique-se que a máscara está úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior;
 - No caso de máscaras reutilizáveis essas devem ser higienizadas corretamente; observando-se ainda a frequência de troca;
 - As máscaras não devem ser compartilhadas em hipótese nenhuma; Não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc.;
 - Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar imediatamente as mãos.
- Na figura 1 é apresentada a maneira correta de uso de máscaras profissionais.
- Os servidores deverão utilizar ainda, conforme disponibilidade e, caso necessário, os protetores faciais;
 - Visitantes deverão usar além da máscara, touca branca descartável e proteção apropriada de calçados, os quais poderão, dependendo da disponibilidade, serem fornecidos pelo setor;
 - Usar obrigatoriamente jalecos/aventais de tecido, com mangas compridas, sendo vedado o uso coletivo dos mesmos. Ao final da atividade laboratorial, o uniforme branco deve ser guardado em saco plástico ou recipiente específico. Devem ser mantidos limpos e não deverão ser usados fora da área do laboratório;
 - É obrigatório ainda o uso de calça e botas brancas de borracha - Uniformes e botas devem lavados e higienizados a cada uso;
 - Usar touca branca descartável cobrindo todo o cabelo;
 - *Observação:* O uso de luvas não é recomendado, sendo a lavagem frequente e correta das mãos, umas das estratégias mais importantes para evitar a contaminação e transmissão do coronavírus.
 - O uso de luvas pode ser necessário para proteção da saúde do manipulador, visando, por exemplo, evitar o contato com materiais que possam irritar a pele. Após a utilização removê-las de forma asséptica, descartá-las em local apropriado e lavar as mãos conforme protocolo de higienização das mãos.
 - Os EPIs que não são descartáveis (óculos, botas, protetores auditivos, entre outros) devem passar diariamente pelo processo de limpeza e desinfecção e serem armazenados secos. Para a limpeza desses EPIs deve-se utilizar água, sabão ou detergente, e para a desinfecção deve ser utilizado hipoclorito de sódio 1% ou álcool 70%. E considerar o tempo mínimo de 15 minutos para inativação do vírus.
 - O uso dos uniformes é restrito ao setor de processamento de vegetais, não sendo

permitida a circulação de funcionários e alunos uniformizados fora das áreas de produção.

Figura 1 – Como usar máscaras profissionais com segurança



Fonte: BRASIL, 2020b

3. Medidas de Higiene Pessoal

- Higienizar produtos, materiais escolares e pessoais na chegada e saída do setor, com álcool 70%;
- Higienizar as botas em lavatório específico e sanitizar em solução (tapete sanitizante) na entrada do setor; procedimento que deve ser repetido a cada vez que acessar a setor de processamento;
- Lavar com frequência as mãos, utilizando água e sabão; secá-las, usando toalhas de papel não reciclado, não sendo permitido o uso de toalhas ou panos de tecido (BRASIL, 2020)
- Não utilizar adornos (brincos, colares anéis, alianças, pulseiras, relógios) ou qualquer outro

tipo de acessório que possa constituir fonte de contaminação; além da garantia de não uso de unhas grandes e com esmalte. No caso de pessoas que usem óculos, é necessário que os mesmos sejam higienizados e sanitizados com álcool 70%.

As mãos devem ser lavadas com frequência e, principalmente:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar vegetais crus não sanitizados;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- após tarefas de limpeza;

após ir ao sanitário;

- antes de comer;
- após comer, beber ou fumar; e
- retornar dos intervalos;
- ou seja, **REGULARMENTE** e quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento (BRASIL, 2020b). Na figura 2 é apresentada ilustração sobre a maneira correta de higienizar as mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água.

- O álcool gel pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos, podendo ser usado frequentemente, sem restrições, para manter a higiene das mãos, lembrando-se das situações onde a lavagem das mãos é indicada (BRASIL, 2020a).

- Evitar tocar os olhos, nariz e boca;

- Evitar cumprimentar com aperto de mãos, beijos ou abraços;

- Não compartilhar objetos de uso pessoal tais como copos, talheres, jaleco, calça, botas, etc.

- O empréstimo de uniforme não será permitido!!! A participação nas aulas práticas, oficinas, minicursos ou qualquer outro tipo de atividade no Laboratório só será permitida, com o uso do uniforme completo

- O uniforme (jaleco, calça, etc.) deverá ser lavado a cada uso;

- O empréstimo de qualquer outro tipo de objeto (caneta, lápis, garrafa, etc.) também não será permitido nas aulas teóricas e dentro da área de processamento.

- Não será permitido o consumo de produtos/alimentos processados/elaborados durante as atividades práticas dentro do Laboratório.

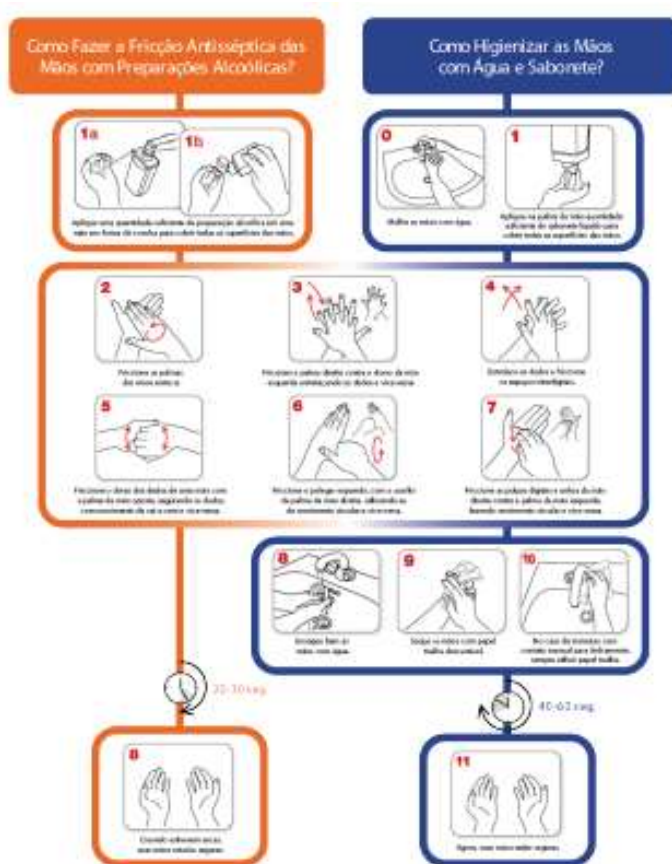
- Os usuários deverão cumprir as orientações das Normas Laboratoriais para uso de EPIs, segurança e de conduta, seguindo as orientações referentes a COVID- 19, além das normas

de utilização do setor, já estabelecidas pelo professor responsável.

- Nas áreas de manipulação vegetais é proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.

ATENÇÃO: o uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a higienização frequente e correta das mãos (BRASIL, 2020a).

FIGURA 2 - Higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água.



Fonte: BRASIL, 2020b

4. Limpeza e Desinfecção de Superfícies e do Ambiente

- A equipe de limpeza deverá realizar a higienização antes da primeira entrada de pessoas nos locais fechados e usar EPI apropriado;
- É obrigação do servidor responsável pela atividade, a supervisão do uso adequado dos EPIs bem como cumprimento das normas estabelecidas;
- O ambiente dos laboratórios deverá ser higienizado obrigatoriamente a cada uso, com a

supervisão do responsável técnico, professor ou prestador de serviço responsável no momento;

- Pisos, maçanetas, paredes, portas, torneiras, interruptores de luz, lixeiras: deverão seguir as mesmas práticas de limpeza e desinfecção realizadas nas demais dependências da instituição;

- Os equipamentos eletrônicos (computadores, notebooks) deverão ser higienizados com álcool 70%; não sendo permitido o uso de celulares em nenhuma hipótese, na área de processamento;

- Limpar e sanitizar frequentemente superfícies muito tocadas e equipamentos que sejam compartilhados;

- Equipamentos laboratoriais: após o término da atividade devem ser higienizados e desinfetados com álcool líquido 70%;

- Vidrarias: As vidrarias deverão ser lavadas com água, sabão ou detergente, e para a desinfecção deve ser utilizado hipoclorito de sódio na concentração de 150 mg/L ou álcool 70%, conforme o responsável técnico pelo laboratório definir. Considerar o tempo de inativação, mínimo de 15 minutos para o álcool 70% e mínimo de 30 minutos para o hipoclorito de sódio 150 mg/L (ou seguir a orientações do rótulo).

- Equipamentos, vidrarias ou similares, preferencialmente, não devem ser compartilhados. Em caso de necessidade de compartilhamento de algum material ou equipamento, este deverá ser higienizado e desinfetado com álcool 70% entre os usos, sob a responsabilidade ou supervisão do professor e/ou do responsável técnico;

- Bancadas, mesas de inox ou similares, deverão ser obrigatoriamente higienizadas antes e após o uso, utilizando água, esponja, sabão ou detergente, e para a desinfecção utilizar solução de álcool 70%, com o uso de algodão, papel toalha ou pano descartável. Para a desinfecção, considerar o tempo mínimo de 15 minutos para inativação do vírus;

- No caso da superfície apresentar matéria orgânica visível, deve-se inicialmente proceder à retirada do excesso da sujidade com papel/tecido absorvente e posteriormente realizar sua limpeza e desinfecção.

- Imediatamente após o término do trabalho, deve ser limpo cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Entretanto, essas rotinas de limpeza e sanitização serão avaliadas frequentemente e aperfeiçoadas sempre que necessário.

- Todo o procedimento de rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios, será supervisionado constantemente e solicitadas nos setores específicos, limpeza especializada.

- Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela ANVISA. Para a limpeza podem ser indicados os

detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°) (BRASIL, 2020)

5. Descarte de Material Infectante

- Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA - RDC Nº 306, de 7 de dezembro de 2004, os resíduos do grupo A são resíduos que possuem a possível presença de agentes biológicos que, por suas características, podem apresentar risco de infecção. Estes caracterizam-se pela presença de agentes biológicos como sangue e derivados, secreções e excreções humanas.

Procedimentos para descarte de lixo possivelmente infectante ou infectante:

- O material/lixo possivelmente infectante ou infectante deve ser separado do restante do lixo comum;
- O lixo deve estar acomodado em sacos brancos leitosos com a identificação de materiais infectantes OU descartado juntamente com os outros lixos, desde que respeitado o período de quarentena por, no mínimo, 5 dias; OU ainda ser entregue em unidades de saúde ou parceiros que fazem essa coleta hospitalar para que esta possa fazer o devido descarte.
- O material descartável usado deve ser colocado em recipiente de resíduos com tampa e rotulado com avisos precisos de material infectante.

REFERÊNCIAS

IF SUDESTE MG – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais. **Reencontro: adequações no ambiente e definição de novas rotinas.** Juiz de Fora, MG. E-book (1 revisão). Novembro, 2021. 77 p.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 18. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Abril, 2020

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 48. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** Junho, 2020a

BRASIL. ANVISA _ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 47. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.** Junho, 2020b.

Prof.^a Gilma Auxiliadora Santo Gonçalves
Responsável pelo setor Processamento de vegetais