

COLÉGIO TERESIANO

LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE SUPERFÍCIES EM AMBIENTE ESCOLAR NO CONTEXTO DA PANDEMIA COVID-19

(versão 1.0) 28 de maio de 2020

No seguimento das recomendações da Direção-Geral de Saúde e considerando a necessidade de proteger toda a comunidade educativa, a Direção do Colégio Teresiano aprovou o presente Plano de Higieneização no âmbito da infeção pelo novo Coronavírus SARS-CoV-22, agente causal da COVID-19.

O Colégio Teresiano assegura que os profissionais de limpeza estão sensibilizados para o cumprimento das regras de Equipamentos de Protecção Individual (EPI) de acordo com as medidas gerais da DGS, assim como o estabelecimento de ensino assegurou:

- ✓ A afixação de informação útil em local visível e acessível aos funcionários;
- ✓ O conhecimento sobre a utilização correta dos produtos de limpeza (detergentes e desinfetantes), de acordo com as Fichas de Dados de Segurança do produto;
- ✓ A disponibilidade de materiais de limpeza e desinfeção adequados.

Este plano contém 4 componentes: (1) Coordenação do plano e das ações de higienização (2) Procedimentos (3) Frequência de limpeza (4) Produtos e técnicas de desinfeção de espaços escolares.

1. Coordenação do plano e das ações de higienização:

A) A coordenação do plano de higienização é responsabilidade de Ricardo Oliveira, administrador do Colégio, que poderá ser contactado a qualquer momento para 961381270 / 935217554 / 253204110, administracao@colegioteresianobraga.com.

B) Qualquer ação no âmbito do plano de higienização deverá ser prontamente comunicada ao coordenador, que é quem fará a articulação que se mostrar necessária com as autoridades (Serviços de Saúde, Direção-Geral da Saúde) e com os encarregados de educação.

C) Qualquer dúvida quanto ao plano de higienização por parte de qualquer membro da comunidade educativa deverá ser esclarecida junto do coordenador.

D) O coordenador é apoiado nas suas funções por Maria Clara Araújo, serviços administrativos, que poderá ser contactada pelo telefone 961381270 / 935217554 / 253204110 ou pelo email secretaria.ct@colegioteresianobraga.com.

2. Procedimentos:

O Estabelecimento de Ensino terá como principais preocupações:

• Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

- ✓ O funcionário deverá usar o equipamento que o proteja, 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 desinfecção;

• Entrada na “área suja”:

- ✓ O funcionário deve entrar nos locais a limpar já totalmente equipado 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”, deverá, sempre que possível, abrir janelas e arejar a área;

• Operação dentro da “área suja”:

- ✓ A limpeza deve começar de alto para baixo e das zonas mais distantes da porta de entrada para a porta de entrada/saída;
- ✓ Deve ter um cuidado redobrado na limpeza de objetos mais tocados (ex: interruptores; maçanetas das portas; torneiras; corrimãos; mesas; cadeiras; secretárias, teclados de computadores; ratos, telefones e outros) e nas áreas mais frequentadas;
- ✓ À medida que procede à limpeza do espaço, deve 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;
- ✓ No final da limpeza, deve deixar o espaço arejar por durante mais algum tempo e só depois de arejado e seco deve fechar, devidamente, as janelas;
- ✓ Os produtos e frascos de limpeza utilizados devem ser limpos antes de sair;
- ✓ Deve limpar as luvas e calçado por fora sem os retirar;
- ✓ Deve colocar o saco sujo dentro de outro limpo e fechar o saco;
- ✓ Deve posteriormente sair da área e fechar a porta, sempre que possível;
- ✓ Depois de ter terminado as limpezas, deve colocar os EPI reutilizáveis, em embalagem própria hermeticamente fechada, e transportá-los até à zona de desinfecção/lavagem do material e colocar os EPI descartáveis nos sacos de resíduos;

• **Resíduos:**

- ✓ Quanto aos resíduos devem ser colocados no “caixote do lixo” dos resíduos indiferenciados;
- ✓ Os sacos com os resíduos **nunca devem ser colados em ecopontos** ou de recolha seletiva, **nem deixá-los** em espaços públicos ou zonas em que podem ser alvo de serem mexidos.

3 - Frequência de limpeza:

A desinfecção dos espaços e superfícies será efetuada, no mínimo, com frequência diária, e sempre que for necessária, de acordo com as seguintes regras:

- ✓ **Casas de banho** – Limpeza obrigatória de duas vezes de manhã e duas vezes à tarde, ou sempre que se verificar necessidade;
- ✓ **Zonas e objetos de uso comum** – Limpeza obrigatória de duas vezes de manhã e duas vezes à tarde, ou sempre que se verificar necessidade de: corrimãos, maçanetas das portas, interruptores, zonas de contacto frequente;
- ✓ **Salas de aula** – Limpeza obrigatória no final de cada utilização e sempre que haja mudança de turma;
- ✓ **Salas de professores** – Limpeza obrigatória, uma vez de manhã e uma vez à tarde;
- ✓ **Refeitórios** – Obrigatoriamente logo após sua utilização por parte de um grupo e antes de outro entrar na área, especialmente as mesas e zonas de self-service;

4 – Produtos e Técnicas de desinfecção de espaços escolares:

A limpeza e desinfecção dos espaços escolares será realizada com recurso ao detergente à base de amoniacal e à lixívia e será efetuada da seguinte forma:

a) Procedimentos gerais:

- ✓ Lavar primeiro as superfícies com água e detergente / lixívia;
- ✓ Enxaguar as superfícies só com água;
- ✓ Deixar secar ao ar.

b) Ordem de limpeza:

- ✓ A limpeza começará de alto para baixo, das zonas mais limpas para as mais sujas, e das mais distantes da porta de entrada/saída. **O chão é último a ser limpo.**
- ✓ Ter um cuidado especial na limpeza de objetos mais tocados (ex: interruptores; maçanetas das portas; torneiras; corrimãos; mesas; bancadas; cadeiras; secretárias, teclados de computadores; ratos, telefones e outros) e áreas mais frequentadas.

c) Espaços Interiores (Salas de aulas, salas de professores, entre outros):

- ✓ A limpeza será obrigatoriamente húmida;
- ✓ Utilização de balde e esfregona para limpar o chão;
- ✓ Os panos a utilizar serão reutilizáveis (laváveis) e desinfetados no final de cada utilização;
- ✓ As superfícies serão deixadas a secar ao ar;

d) Limpeza das casas de banho e instalações sanitárias:

- ✓ Utilizar balde e esfregona diferentes dos utilizados noutras áreas;
- ✓ Os panos reutilizáveis (laváveis) serão diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes, assim como para o exterior das sanitas;
- ✓ Iniciar a limpeza pelos lavatórios (primeiro as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
- ✓ De seguida lavar os sanitários **iniciando pela parte interior** seguindo a seguinte ordem:
 - 1) Aplicar o produto detergente com base desinfetante, deixando atuar durante, pelo menos, 5 minutos;
 - 2) Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
 - 3) Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
 - 4) Voltar a puxar a água;
- ✓ De seguida lavar os sanitários **pela parte exterior** seguindo a seguinte ordem:
 - 1) Espalhar o detergente/desinfetante na parte superior da sanita e sobre a tampa;
 - 2) Esfregar com o pano: primeiro a tampa e só depois a parte exterior da sanita (parte superior e os lados);
 - 3) Passar o pano só com água;
 - 4) Deixar secar ao ar;
 - 5) Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo no final.
- ✓ No final da limpeza deve voltar a passar um pano humedecido com desinfetante em todas as torneiras e lavar o chão de dentro para fora;

e) Refeitórios:

- ✓ Irão manter-se os procedimentos de limpeza de refeitórios já existentes com a utilização de agentes de limpeza e desinfeção aprovados pela legislação em vigor para o setor alimentar, reforçando os mesmos com novas diretrizes que possam entrar em vigor pela DGS ou Setor Alimentar.

✓ As funcionárias afetas à área de preparação e confeção dos alimentos devem obrigatoriamente seguir as instruções abaixo:

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

Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a utilizar na limpeza

- Bata ou avental impermeável por cima da farda (não usar roupa que traz de casa);
- Máscara;
- Protetor ocular;
- Luvas resistentes aos desinfetantes (de usar e deitar fora);
- Utilizar uma roupa limpa todos os dias e um calçado próprio só para as limpezas.