



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA
Secretaria Municipal de Saúde
Serviço de Vigilância Sanitária

Alameda do Café, 202 – Jardim Andere
Tel: 3690-2204/2208 – e-mail: vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br

PROTOCOLO PARA A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE UTENSÍLIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Atualizado em 18/09/2020 – Versão 01

Uma das formas de transmissão do Novo Coronavírus é o contato com superfícies contaminadas. Por esse motivo, o compartilhamento seguro de utensílios requerer limpeza e desinfecção criteriosa após o uso.

A limpeza consiste na remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Já a desinfecção promove a redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos patogênicos de objetos inanimados e superfícies.

A seguir descrevemos o passo-a-passo para a realização correta da limpeza e desinfecção de utensílios:

Com água corrente, retirar a sujidade visível, como os restos de alimentos, que ficam aderidos aos utensílios



Esfregue os utensílios utilizando uma esponja umedecida com água e sabão



Enxágue em água corrente, verificando se o utensílio foi totalmente limpo e se não há restos de alimentos ou outros materiais aderidos a ele



Realize a secagem completa os utensílios



Realize a desinfecção utilizando álcool 70% (líquido), hipoclorito (água sanitária), ou outro saneante específico para essa finalidade.

*É importante que os materiais estejam completamente secos para que a desinfecção seja eficaz.

*Leia o rótulo do produto saneante para verificar a forma correta de utilizá-lo.



Enxágue em água corrente e faça a secagem completa os utensílios



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA
Secretaria Municipal de Saúde
Serviço de Vigilância Sanitária

Alameda do Café, 202 – Jardim Andere
Tel: 3690-2204/2208 – e-mail: vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br

OBSERVAÇÕES:

- O saneante utilizado não deve deixar resíduos nos utensílios de forma a trazer prejuízos à saúde do usuário.
- Para que um objeto seja devidamente desinfetado, o saneante deve tocar todas as suas superfícies, como os espaços entre os “dentes” do garfo, reentrâncias da faca, etc.
- Os utensílios, após limpeza e desinfecção, devem ser preferencialmente embalados individualmente para evitar a manipulação excessiva e a contaminação cruzada.
- Os funcionários deverão receber treinamento para realizar a limpeza e desinfecção conforme o Protocolo estabelecido.

Algumas observações acerca do hipoclorito e do álcool 70%:

- O hipoclorito é um produto corrosivo, podendo causar lesões dérmicas e oculares severas. Por esse motivo, devem ser tomadas as precauções necessárias de proteção individual durante os procedimentos de desinfecção.
- A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação.
- O hipoclorito é instável após diluição e pode ser desativado pela luz, por isso recomenda-se a utilização imediata após a diluição. Dessa forma, a troca da solução deve ser realizada a cada uso.
- O hipoclorito não deve ser misturado com outros produtos, pois reage violentamente com muitas substâncias químicas.
- A forma de utilização do hipoclorito deve seguir as orientações do fabricante, no rótulo do produto.
- O álcool 70% é muito eficaz, tendo como vantagem sua ação rápida, não deixando resíduos ou manchas. Além disso, ele não é corrosivo e é de baixo custo. A forma de ser aplicado nos materiais deve seguir as orientações do fabricante, no rótulo do produto.

• N
O
T
A

T
É