

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DO TERMINAL PORTUÁRIO DO PECÉM

1. OBJETIVO:

Definir diretrizes para realização de serviços de limpeza, além de desinfecção (quando pertinente), das áreas internas e externas do Terminal Portuário do Pecém - TPP, preparando o ambiente para suas atividades, garantindo a perfeita operação, manutenção e higiene do Terminal, promovendo a saúde de todos os colaboradores.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Aplica-se aos serviços de limpeza que são realizados pela empresa contratada nas áreas externa e interna do TPP, incluindo a área de armazenamento de produtos sanitários.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

- Guia para elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados – Exigidos pela RDC nº 275 ANVISA – Ellen Lopes, M. Sc.
- Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 346, de 16 de Dezembro de 2002.
- Manual de Boas Práticas de Armazenagem na Indústria de Alimentos – Roberto Luiz P. Machado - Embrapa/ Ministério da Agricultura e do Abastecimento.
- RDC Nº. 56/ 2008.
- RDC Nº. 72/2009.
- NR 6 (MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO).
- NR 4 (MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO).

4. RESPONSABILIDADES:

Prestadores de serviços de limpeza credenciada na CIPP S.A.

5. DEFINIÇÕES:

- **A1:** Armazém 01 do TPP onde são armazenadas as mercadorias sujeitas à inspeção da vigilância sanitária;
- **ANVISA:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- **CIPP S/A:** Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém S/A;
- **Desinfecção:** Procedimento utilizado para eliminar ou inativar micro-organismos de objetos inanimados e superfícies, exceto um número elevado de esporos bacterianos.

- **EPI:** Equipamento de Proteção Individual. Dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador para proteção contra riscos à segurança e a saúde durante o trabalho;
- **Pallets:** Denominação dada a um estrado de madeira usado na movimentação e empilhamento de mercadorias; tabuleiro. Caracteriza-se também como um acessório de dimensões definidas, dotado de dispositivo de apoio para o garfo das empilhadeiras, utilizado para o acondicionamento de diversos tipos de cargas, possibilitando o seu manuseio de forma unitizada;
- **Prestador de Serviço Acessório (PSA):** Pessoa jurídica credenciada junto ao CIPP S/A para a execução do Serviço Acessório;
- **Prestador de Serviço Operacional (PSO):** Pessoa jurídica credenciada e autorizada junto ao CIPP S/A | PECÉM para a execução do Serviço Operacional e/ou Acessório;
- **Produtos sujeitos à inspeção sanitária:** Alimentos, medicamentos e materiais hospitalares;
- **SIC TOSS:** Sistema Integrado da CIPP S.A.;
- **TPP:** Terminal Portuário do Pecém.

6. POSSÍVEIS RISCOS:

| TIPO | AGENTE |
|------------|--|
| Físico | Ruído, calor e radiação não ionizante (luz solar). |
| Químico | Hipoclorito. |
| Biológico | Bactéria, vírus, fungos, protozoários, helmintos, etc. |
| Ergonômico | Posturas inadequadas, trabalho noturno e jornadas prolongadas. |
| Acidentes | Choques; Queda em altura; Incêndio. |

7. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

- **Olhos e Face:** Óculos de segurança com lente incolor, fumê ou âmbar;
- **Pele:** Fardamento com manga longa, faixas reflexivas e luvas de segurança e /ou látex;
- **Respiratório:** máscara semifacial;
- **Outros EPI's:** Protetor auricular tipo plugue ou concha (caso necessário); calçado de segurança de couro com solado bidensidade e biqueira de aço; capacete de segurança modelo boné com jugular; colete com material refletivo e capa de chuva.

8. MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVA (EPC):

- Sinalização e isolamento de segurança da área com cones ou barreiras.

9. SETORES ENVOLVIDOS:

- Prestadora de Serviço Acessório;
- Segurança do Trabalho e Meio Ambiente;
- Segurança Patrimonial.

10. DESCRIÇÃO:

10.1 Descrição Geral dos Setores

Área Externa:

- ✓ Administração
- ✓ Almoxarifado
- ✓ BUS- Bloco de Utilidades
- ✓ Prédio do setor de exportação e Gate 1
- ✓ SAARA

Área Interna:

- ✓ Armazém 1: (galpão de 6250m² com paredes em alvenaria coberto com estrutura metálica. Possui estruturas que permitem a entrada de luz e ventilação adequadas e portões automáticos de alumínio para acesso controlado ao seu interior. Possui ainda piso nivelado para evitar tombamentos de pilhas de produtos e/ou máquinas, área segregada para produtos sujeitos a inspeção sanitária e ainda comporta os escritórios da Coordenação do A1 e Receita Federal do Brasil.
- ✓ Armazém 2: galpão de 10.0000m² com de paredes em alvenaria coberto com estrutura metálica. Estrutura semelhante a do armazém 1, porém não armazena nenhum tipo de produto sanitário.
- ✓ Área de armazenamento de Cargas Perigosas.
- ✓ Câmara Fria: (Câmaras Frigoríficas: Setor climatizado do CIPP S.A onde são vistoriadas as mercadorias refrigeradas sujeitas a inspeção da Vigilância Sanitária e demais órgãos federais atuante no terminal).
- ✓ Ferrovia.
- ✓ Gate 2.
- ✓ Área de Inspeção.

- ✓ Pátio.
- ✓ Área de segregação de contêiner com cargas especiais.
- ✓ Oficinas.
- ✓ Balança.
- ✓ PÍER 1.
- ✓ PÍER 2.
- ✓ TMUT (Terminal de Múltiplas Utilidades).
- ✓ Banheiros de entrada e saída do Terminal.

10.2 Procedimentos Operacionais de Limpeza e Desinfecção

10.2.1 Técnica de Colocação de Luvas de Autoproteção

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Limpeza e desinfecção.

Objetivo: Realizar a limpeza e a higienização de superfícies.

Etapas:

1. Lavar as mãos com água e sabão líquido;
2. Secar bem as mãos;
3. Segurar a luva pelo lado interno. Calçá-la sem tocar a face externa;
4. Calçar a outra luva, segurando pela face externa;
5. Retirá-las segurando pela face externa sem tocar a pele;

Observação: Este procedimento deve ser realizado todas as vezes que for entrar em contato com sujidade ou matérias orgânicas.



Fonte: Google imagens/luvas de látex

10.2.2 Técnica de Limpeza e/ou Desinfecção de Superfícies

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Limpeza e desinfecção.

Objetivo: Realizar a limpeza e a higienização de superfícies.

Etapas:

1. Lavar as mãos com água e sabão líquido:
 - ✓ antes de iniciar as tarefas de limpeza;
 - ✓ ao constatar sujidade;
 - ✓ antes e após uso de toalete;
 - ✓ após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
 - ✓ antes de se alimentar;
 - ✓ após término das atividades.
2. Não comer ou fumar quando executar tarefas de limpeza;
3. Evitar o uso de bijuterias, joias e relógios durante a execução do trabalho;
4. Usar uniforme durante o trabalho e o equipamento de proteção individual (EPI) de acordo com as circunstâncias de risco;
5. Preparar previamente todo o material necessário ao procedimento de limpeza e desinfecção a ser executado;
6. Remover o lixo do recinto e o material usado para os locais devidos, antes de iniciar a limpeza.
7. Iniciar pelo mobiliário e/ ou paredes e terminar pelo piso;
8. Limpar com movimentos amplos, do lugar mais alto para o mais baixo e da parte mais distante para a mais próxima;
9. Começar a limpeza sempre do fundo dos recintos, salas e corredores e prosseguir em direção à saída;
10. Limpar primeiro uma metade do recinto e depois a outra metade, deixando espaço livre para passagem de pessoas, remoção de equipamentos e mobiliários.

10.2.3 Técnica de Limpeza de Piso

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Higienização e desinfecção.

Objetivo: Visa remover a sujidade dos pisos mediante escovação.

Etapas:

1. Reunir o material para lavagem:

- ✓ 2 baldes;
- ✓ Vassoura e rodo;
- ✓ Panos limpos;
- ✓ Escova manual;
- ✓ Água e detergente líquido;
- ✓ Luvas de autoproteção;
- ✓ Calçado de segurança.

2. Colocar EPI;

3. Preparar o ambiente para a limpeza:

- ✓ afastar os móveis da parede;
- ✓ reunir o mobiliário leve para desocupar a área.

4. Encher a metade dos baldes, um com água limpa e outro com água e detergente líquido;

5. Colocar um pano seco na entrada da sala;

6. Imergir outro pano no balde com solução detergente e, sem retirar o excesso, enrolar na vassoura ou rodo;

7. Passar o pano no piso, molhando toda a área a ser escovada;

8. Esfregar a vassoura no piso, começando dos cantos em direção à porta;

9. Retirar a água suja, com rodo, até o ralo de escoamento;

10. Repetir toda operação até que a área fique limpa;

11. Limpar os rodapés com escova manual, se necessário;

12. Enxaguar o piso até retirar todo o sabão, utilizando o pano embebido em água limpa e enrolando no rodo ou vassoura;

13. Secar o piso, utilizando um pano limpo enrolado na vassoura ou rodo;

14. Recolocar o mobiliário no local original;

15. Limpar o material de trabalho e guardar no local apropriado.

Observações:

Este procedimento deve ser realizado diariamente.

10.2.4 Técnica de Limpeza dos Banheiros

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Higienização e desinfecção.

Objetivo: Remover a sujidade, substâncias aderidas, detritos do teto, paredes, lavatórios, instalações sanitárias e piso dos banheiros. Promove o controle de microrganismos, evitando transmissão de

doenças, controla odores, mantém uma boa aparência e garante o conforto dos funcionários.

Etapas:

1. Recolher o lixo (conforme rotina);
2. Limpar tetos e paredes (conforme rotina);
3. Limpar janelas e portas (conforme rotina);
4. Limpar pias:
 - 4.1 Separar o material necessário:
 - ✓ Panos de limpeza;
 - ✓ Detergente líquido;
 - ✓ Esponja de aço;
 - ✓ Vassoura;
 - ✓ Escova própria para vaso;
 - ✓ Luvas de autoproteção;
 - ✓ Calçado de segurança.
 - 4.2. Colocar o EPI;
 - 4.3. Umedecer a esponja de aço e espalhar detergente sobre ela;
 - 4.4. Esfregar a esponja sintética na parte interna da pia;
 - 4.5. Passar a esponja com detergente líquido na torneira;
 - 4.6. Retirar os detritos localizados no interior da válvula, usando um gancho de arame;
 - 4.7. Esfregar a parte externa da pia, as torneiras e encanamentos sob a pia com pano umedecido em água e detergente líquido;
 - 4.8. Enxaguar a parte interna e externa da pia com água limpa;
 - 4.9. Secar a pia com um pano seco, polindo a torneira;
 - 4.10. Limpar o material de trabalho e guardá-lo em local apropriado;
5. Limpar instalações sanitárias:
 - 5.1 Separar o material necessário:
 - ✓ Panos de limpeza;
 - ✓ Vassoura para vaso sanitário;
 - ✓ Escova sintética;
 - ✓ 2 baldes;
 - ✓ Água - detergente líquido;
 - ✓ Hipoclorito de sódio a 2,5%;
 - ✓ Calçado de segurança;

- ✓ Luvas de autoproteção.

5.2. Colocar o EPI;

5.3. Encher metade dos baldes, um com água limpa e outro com água e detergente líquido;

5.4. Dar descarga no vaso sanitário;

5.5. Esfregar o tampo do vaso por cima e por baixo, com a escova sintética, usando solução detergente;

5.6. Esfregar o assento do vaso, por dentro e por fora com pano;

5.7. Esfregar a parte externa do vaso com pano embebido em solução detergente e sapólio;

5.8. Enxaguar o tampo, o assento, a borda e a parte externa do vaso com água limpa;

5.9. Jogar solução detergente e sapólio dentro do vaso, esfregando-o com vassoura de vaso, iniciando pela borda interna do vaso e terminando na saída de água;

5.10. Dar descarga no vaso sanitário continuando a esfregar a parte interna com vassoura de vaso, até a água ficar limpa;

5.11. Lavar a alavanca ou botão de descarga com pano umedecido em água e detergente;

5.12. Retirar o detergente com pano umedecido em água limpa;

5.13. Secar o tampo e o assento do vaso sanitário com pano limpo;

5.14. Secar a parte externa do vaso e a alavanca ou botão de descarga com pano limpo;

5.15. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado;

5.16. Lavar o piso (conforme rotina).

Observação:

Este procedimento deverá ser realizado diariamente e sempre que necessário.

10.2.5 Técnica de Limpeza de Janelas e Portas

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Higienização e desinfecção.

Objetivo: Retirar a poeira e manchas das janelas e portas de madeira, vidro e metal.

Material:

- ✓ Papel toalha;
- ✓ Escada;
- ✓ 2 Baldes;
- ✓ Água;
- ✓ Sabão líquido;
- ✓ Esponja de aço fino;

- ✓ Panos de limpeza;
- ✓ Espátula;
- ✓ Panos de chão;
- ✓ Cinto de segurança;
- ✓ Calçado de segurança.

Etapas

1. Colocar o EPI;
2. Preparar o ambiente para a operação, afastando os móveis e equipamentos das janelas e paredes;
3. Forrar o piso com pano de chão, colocando-o debaixo da janela ou da porta;
4. Encher os baldes até a metade, um com água limpa e o outro com água e sabão;
5. Mergulhar o pano no balde com água limpa e torça o pano para não pingar. Remova a poeira passando o pano, sempre, de cima para baixo e da esquerda para direita;
6. Mergulhar o outro pano no balde com sabão, retirando o excesso de água. Passe no vidro, na moldura da janela e porta, soleira da janela e maçanetas;
7. Mergulhar o outro pano de limpeza no balde com água pura;
8. Passe o pano em toda a extensão da janela ou porta para remover a solução de sabão;
9. Verificar se a janela ou porta ficou limpa; caso contrário repetir a operação;
10. Sempre enxugar a janela ou porta com pano de limpeza seco;
11. Retirar o pano de chão colocado debaixo da porta ou janelas.

10.2.6 Técnica de Limpeza de Tetos e Paredes

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Limpeza e desinfecção.

Objetivo: Retirar a poeira e substâncias no teto, paredes, rodapés, luminárias e interruptores.

Material:

- ✓ Escada;
- ✓ 2 baldes;
- ✓ Panos limpos;
- ✓ Água
- ✓ Sabão líquido;
- ✓ Panos de chão;
- ✓ Vassoura;

- ✓ Esponja de aço fina;
- ✓ Espátula;
- ✓ Escova;
- ✓ EPI;

Etapas:

1. Colocar o EPI;
2. Preparar o local para a limpeza, forrando e afastando móveis e equipamentos das paredes;
3. Encher os baldes até a metade, um com água limpa e o outro com água e sabão;
4. Mergulhar um pano no balde com água limpa e torça retirando o excesso de água para não pingar no piso;
5. Retire o pó do teto e de paredes, com o pano úmido enrolado na vassoura, fazendo movimentos em único sentido;
6. Delimitar pequenas áreas para limpeza, para que seja feito o enxágue, antes que o sabão seque;
7. Mergulhar o outro pano na água com sabão e torça-o para não pingar no piso;
8. Enrolar o pano com sabão na vassoura e esfregar no teto, sempre num mesmo sentido começando de um dos cantos;
9. Mergulhar o pano limpo na água limpa, retirar o excesso, enrolar na vassoura e retire todo o sabão do teto;
10. Repetir os procedimentos nas outras áreas até que todo teto esteja limpo;
11. Mergulhar o pano na solução de sabão, torcer, enrolar na vassoura e esfregue a parede, sempre num mesmo sentido (começando do teto até a metade das paredes, depois, da metade até o piso);
12. Mergulhar o outro pano na água limpa, torcer, enrolar na vassoura e retirar todo o sabão da parede;
13. Verificar se teto e parede está limpo. Caso contrário repita a operação;
14. Retirar a forração dos móveis e equipamentos;
15. Recolocar mobiliário e equipamentos no local original;
16. Lavar o material de trabalho e guarda-los no local apropriado.

10.2.7 Técnica de Limpeza das Venezianas, Persianas, Vidraças, Cortinas e Tapetes

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Visa remover sujidade contida nas venezianas, persianas, vidraças, cortinas e carpetes.
Material:

- ✓ EPI's;
- ✓ 02 baldes;
- ✓ 02 panos de limpeza;
- ✓ Água;
- ✓ Sabão;
- ✓ Escada.

Portas, Portais, Maçanetas e Puxadores:

- ✓ Utilizar a técnica da limpeza semanal com pano úmido (na parte interna e externa, utilizar esponja de aço se necessário);
- ✓ Fazer a desinfecção das maçanetas e puxadores friccionando álcool 70%;
- ✓ Lavar as mãos ao término da tarefa.

Telefones e Fios:

- ✓ Limpar diariamente com pano úmido com água e sabão;
- ✓ Fazer a desinfecção friccionando álcool 70%.

10.2.8 Técnica de Limpeza de Geladeira

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Visa remover sujidade e realizar desinfecção da geladeira.

Etapas:

1. Solicitar aos setores que possuem geladeira para esvaziá-la a geladeira, antes de desligá-la;
2. Descongelar a geladeira;
3. Usar a técnica do pano úmido com água e sabão;
4. Limpeza interna e externa;
5. Realizar após a limpeza a desinfecção com álcool 70%.

10.2.9 Técnica de Coleta de Lixo

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Recolher o lixo do Terminal, descartando-o de maneira correta.

Etapas:

1. Recolher o lixo antes de qualquer tipo de limpeza;
2. As lixeiras deverão ser esvaziadas ao atingir 2/3 de sua capacidade;
3. Lavar as lixeiras diariamente e sempre que necessário;
4. O lixo deve ser recolhido sempre que for necessário;
5. Acondicionar o resíduo comum (Resolução 306 ANVISA) em saco plástico na cor preta, verde ou azul;
6. Acondicionar o resíduo reciclável em sacos verdes;
7. Manter os recipientes de lixo em locais afastados do tráfego de pessoas e fechados;
8. Não colocar sacos de lixo pelos corredores, os mesmos devem ser armazenados no abrigo externo.

10.2.10 Técnica de Limpeza Geral dos Ralos e Galerias

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Remover substâncias aderidas no ralo e galerias com o objetivo de evitar o entupimento.

Material:

- ✓ EPI's
- ✓ 02 baldes;
- ✓ Vassoura;
- ✓ Água;
- ✓ Sabão Líquido;
- ✓ Hipoclorito a 2,5%
- ✓ Gancho de ferro.

Etapas:

1. Coloque o EPI, conforme orientação;
2. Retire a tampa do ralo com o gancho de ferro;
3. Usar vassoura de vaso para esfregar a parte interna e as bordas do ralo;
4. Enxaguar com água até ficar branco;
5. Colocar hipoclorito todas às vezes que ocorrer a lavagem;
6. Usar hipoclorito todos os dias ao fazer a limpeza.

Observação:

Ao fazer a limpeza não se esquecer de recolher o lixo evitando que ele chegue aos ralos.

10.2.11 Varrição

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Remover a poeira e sujidades, mantendo o ambiente adequado para as operações.

• Material:

- ✓ Balde
- ✓ Esfregão
- ✓ Mops
- ✓ Água
- ✓ Equipamentos de proteção individual
- ✓ Sinalização de segurança

A varrição úmida deve ser feita diariamente e mais intensamente nas áreas de maior tráfego. Não utilizar vassoura nas áreas assistenciais, evitando a suspensão de partículas contaminantes.

Etapas:

1. Separar todo material que será utilizado e levá-lo para área a ser limpa.
2. Remover móveis, utensílios ou equipamentos do local se necessário.
3. Molhar o esfregão na água e remover o excesso de água
4. Aplicar sobre o piso, uma linha reta começando a limpeza do extremo da área, trabalhando progressivamente em direção a saída, sempre em linhas paralelas.
5. Utilizar o identificador de piso molhado, evitando circulação de pessoas na área a ser limpa.
6. Inspecionar seu trabalho, o piso não deve possuir vestígios de poeira ou resíduos.
7. Utilizar o equipamento de proteção individual, na execução do trabalho. Após o seu uso lavar e pendurar para secar.
8. Escolher o horário de menor tráfego para realizar a operação, evitando acidentes.

10.2.12 Lavagem

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Alguns setores do terminal.

Objetivo: Remover sujidades, mantendo o ambiente adequado para as operações.

• Material

- ✓ pano de chão lavado e limpo
- ✓ balde
- ✓ Rodos
- ✓ vassoura de piaçava
- ✓ água
- ✓ solução detergente
- ✓ desinfetante,
- ✓ equipamentos de proteção individual
- ✓ sinalização de segurança

Etapas:

1. Retirar o mobiliário do local sempre que possível e iniciar o procedimento.
2. Despejar uma quantidade de água e sabão, procedendo a esfregação em sentido lateral com uso de máquina ou vassoura.
3. Esfregar toda a extensão traçando linhas paralelas.
4. Remova a água e o sabão com rodo e sear inicialmente com mop, torcendo o excesso em um balde. Evitar que a solução corra para outras dependências.
5. Proceder ao enxágue.
6. Secar com rodo limpo e seco

Obs: Lavar sempre as dependências do fundo para a porta com exceção dos banheiros que devem ser lavados da entrada para o fundo

10.2.13 Técnica de Limpeza do Armazém 1

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Todos os setores do Terminal.

Objetivo: Remover a sujidade, mantendo o ambiente adequado para as operações.

Etapas:

1. O armazém recebe apenas carga seca, em temperatura ambiente, sendo realizada uma varrição geral em todo o galpão ou sempre que se fizer necessário;
2. Com o auxílio de vassouras e pás a sujeira deve ser recolhida e depositada nos contentores de lixo que se encontram fora do Armazém 01;
3. Caso ocorra alguma avaria de mercadorias ou derramamento de qualquer substância, imediatamente deverá ser lavado com o auxílio de vassouras e rodos, fazendo o uso de sabão adequado e não permitindo que se formem poças d'água no piso do A01;
4. De forma alguma pallets de madeira devem ser molhados;
5. Sempre que possível, remover ninhos de insetos e aranhas das pilhas de mercadorias;
6. A limpeza dos armazéns é realizada pela equipe designada pelo Coordenador do Departamento de limpeza do Terminal, sempre que for acionada pela chefia do A1;
7. No manuseio das mercadorias, a capatazia das operadoras deve seguir as orientações repassadas em treinamento das Boas Práticas de Higiene;
8. Evitar espirrar, cuspir ou sentar sobre as mercadorias;
9. Durante as desovas e ovas de mercadorias os colaboradores das operadoras utilizam luvas de segurança, para evitar riscos de acidentes ou machucados por movimentos repetitivos. Porém, se for solicitado pelos inspetores dos órgãos intervenientes (ANVISA, MAPA e Receita Federal) que sejam abertas algumas mercadorias, este procedimento deve ser realizado após correta higienização das mãos e uso de luvas descartáveis estéreis adequadas;
10. Nos sanitários, instalados fora das áreas de armazenamento e inspeção, deverão estar disponível sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável, papel higiênico e cesta com tampa acionada por pedal e sacos de lixo (de responsabilidade da equipe de limpeza).

10.2.14 Técnica de Limpeza de Câmara Fria

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Câmara fria.

Objetivo: Remover a sujidade e realizar desinfecção, mantendo o ambiente adequado para as inspeções.

1. Câmara Fria

- ✓ Barreira sanitária:

A barreira sanitária (gabinete de higienização) da câmara fria para inspeção de produtos de origem animal está instalada de forma a não permitir acesso direto à área de inspeções, oferecendo

condições técnicas para a higienização dos participantes das operações.

As instalações são providas de tubulações devidamente sifonadas, que levam as águas residuais aos condutos de escoamento. Dotada de lava-calçado de seguranças com escova circular rotatória e esguicho de pressão, movido a pedal, pia com torneira de acionamento a pedal, saboneteira com sabão líquido para lavagem das mãos, papel toalha para secagem das mãos e lixeiras com acionamento a pedal.

O sistema é provido de contentores plásticos para toucas, mascaras e luvas descartáveis para uso dos inspetores, despachantes e visitante. Os EPIs descartáveis que são utilizados nas inspeções pela capatazia são fornecidos pelas próprias PSO/PSA.

✓ Higiene pessoal e saúde dos operários:

Será executada orientação sistemática e educativa para os operários (seis pessoas designadas pelas PSO/PSA para sempre atuar nas inspeções de câmara fria), para aplicabilidade das Boas Práticas de Higiene, limpeza e hábitos pessoais, para garantir de forma segura e higiênica a inspeção de produtos alimentícios, inclusive para que lavem e desinfetem adequadamente as mãos após as necessidades fisiológicas ou quando se fizer necessário, dependendo do tipo de operação e ao adentrarem a câmara fria.

A higiene pessoal dos operadores deve ser o princípio básico dos procedimentos apresentados.

Os operários devem ter mãos limpas, unhas curtas, cabelos curtos (ou presos) cobertos por toucas, barba feita (ou aparada) coberta por máscara, uniforme e calçado de segurança totalmente higienizado.

Os auxiliares serão instruídos para que comuniquem ao gerente de procedimentos (equipe do CIPP S.A) qualquer condição adversa à saúde que possa resultar na contaminação dos produtos inspecionados bem como as superfícies em contato com estes. Qualquer auxiliar da capatazia que demonstrar estar doente, apresentar ferimentos ou outras enfermidades será afastado das atividades de inspeção nas câmaras e substituído por outro funcionário que tenha condições de participar das inspeções.

As condições de higiene e saúde dos auxiliares das operações serão verificadas através do preenchimento do checklist de inspeção sanitária (anexo).

Todos que têm acesso à câmara frigorífica animal e à mercadoria a ser inspecionada deverão adotar procedimentos de higienização pré-estabelecidos ou ainda, quando:

1. Adentrar a câmara frigorífica;
2. Utilizar sanitários;
3. Tossir, espirrar ou assuar o nariz;

4. Utilizar materiais de limpeza;
5. Recolher lixo e outros resíduos;
6. Tocar nas calçado de seguranças;
7. Recolher algum material que tenha caído no piso;
8. Houver interrupção do serviço (saída da câmara);
9. Iniciar um novo serviço;
10. Quando executar qualquer operação que possa levar à contaminação das mãos.

✓ Uniformes e acessórios:

A CIPP S.A fornece aos inspetores (MAPA, ANVISA, IBAMA e Receita Federal), despachantes e visitantes, as juponas próprias para uso no frio durante as operações devidamente higienizadas, guardadas adequadamente.

Os uniformes de frio dos funcionários das PSO/PSA são de responsabilidade das próprias prestadoras de serviço, sendo orientadas a encaminhar estes à lavanderia a cada três usos ou logo que for necessário. Os colaboradores do CIPP S.A são responsáveis pela verificação sistemática das condições de higiene e conservação destes uniformes.

Não é recomendado o uso de adornos tais como anéis, brincos, colares, relógio ou pulseiras durante as inspeções.

Procedimentos para higienização das calçado de seguranças:

Posicionar os calçados de seguranças sobre e sob a escova rotatória da lava-calçado de seguranças acionando o mecanismo;

- ✓ Umedecê-las convenientemente com água e o detergente;
- ✓ Lavar cada calçado de segurança, submetendo-as à ação da escova rotatória, esfregando a sola e as laterais das mesmas;
- ✓ Enxaguar, pressionando o esguicho de água na lateral direita da lavo-calçado de seguranças;
- ✓ Procedimentos para higienização e sanitização das mãos:
 1. Umedecer as mãos e antebraços com água;
 2. Esfregar as mãos com sabonete líquido, massageando bem as mãos, região entre os dedos, unhas e antebraços;
 3. Enxaguar bem as mãos e antebraços;
 4. Secar com papel toalha descartável;
 5. Aplicar o gel antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar (nunca secar as mãos no uniforme).

Produto Concentrado Tempo de Ação:

Sabonete líquido bactericida puro duração da esfrega (mais que 30 segundos).

✓ Vestiários e sanitários:

Os vestiários estão instalados separadamente da área de inspeção e serão mantidas em ordem e em perfeitas condições higiênicas. Neles, as PSO/PSA possuem armários para que seus colaboradores possam guardar seus pertences durante as operações nas câmaras.

Não é permitido guardar alimentos nos armários ou ir para o exterior da área de inspeção com as vestimentas e calçado de seguranças das operações.

Nos sanitários, instalados fora da área de inspeção estão disponível sabão líquido, papel toalha, papel higiênico e cesto com saco de lixo.

✓ Visitantes:

O acesso de visitantes à câmara frigorífica de inspeção de produtos de origem animal é condicionado à observância dos seguintes procedimentos:

1. Lavar e desinfetar as mãos antes de entrar na área de inspeção;
2. Usar uniformes adequados e limpos, calçado de seguranças, toucas e máscaras;
3. Não realizar qualquer ação ou tocar nos produtos inspecionados que possa levar a contaminação;
4. Durante a visita, deve estar acompanhado de um representante dos órgãos intervenientes interessados na inspeção;
5. Etapas de limpeza das câmaras:

São executadas antes do início das operações (pré-operacionais), durante inspeções se necessário (operacionais) e ao término das inspeções (pós-operacionais)

▪ Pré-operacional

As condições gerais das câmaras são observadas antes do inicio da inspeção. Mesas são higienizadas com álcool em gel, condensações e poças d'água provenientes das condições climáticas são retiradas (condições controláveis). Lixeiras são verificadas e esvaziadas se necessário.

▪ Operacional

Ocasionalmente são realizadas aberturas de contêineres sucessivas. Neste caso, faz-se necessário apenas a adoção de medidas de higiene de superfícies, dada a mesma natureza dos produtos. No caso de produtos de natureza diferentes, se procede a higienização completa da câmara de inspeção, utilizando detergente alcalino clorado e água.

▪ Pós – operacional

Após o encerramento das inspeções, a câmara utilizada deverá passar por procedimentos de limpeza e desinfecção. (pré-lavagem com água, higienização com detergente clorado, sanitização com pulverização de cloro, enxágüe com água novamente e uso de rodos para escoamento completo das águas do piso da câmara).

Estes procedimentos de limpeza são realizados respeitando a concentração e tempo de ação recomendado na embalagem dos produtos de limpeza especificado pelo fabricante.

Ao fim da limpeza, todo material (esponjas, rodos, vassouras e saneantes) são recolhidos e guardados em local apropriado.

- ✓ Condições ambientais
- ✓ Iluminação: Deve ser suficiente e em intensidade adequada para as áreas de inspeção de mercadorias. As luminárias devem estar limpas e protegidas.
- ✓ Ventilação: Deve ser realizada a limpeza periódica nos exaustores das câmaras. Deverá ser implantado um efetivo controle da condensação que por ventura se forme no teto das câmaras.
- ✓ Controle de temperaturas: A mensuração da temperatura do ambiente é feita antes de cada inspeção. No interior das câmaras há um termo registrador digital onde é mostrada a temperatura do ambiente.
- ✓ Controle de pragas: As câmaras se encontram em nível elevado em relação ao nível do piso fora das mesmas. Não possui aberturas ou janelas que propiciem a entrada de vetores contaminantes. As únicas aberturas consistem das portas automáticas acopladas aos contêineres no ato das operações. A porta interna de acesso às antecâmaras possuem mecanismos de cortina de ar.

Os procedimentos de higiene mais rigorosos se referem à câmara frigorífica de inspeção de produtos de origem animal. Porém, dependendo do tipo de mercadoria a ser inspecionada na câmara frigorífica de produtos de origem vegetal, os procedimentos de higienização, uso de EPIs descartáveis e uso de uniformização já descritos podem ser nela também aplicados.

10.3 Cuidados a serem observados com os materiais e produtos de limpeza

Executante: Trabalhador do serviço de limpeza.

Área: Higienização e desinfecção.

Objetivo: Garantir a limpeza, assepsia e organização dos materiais e produtos a serem utilizados no processo de limpeza da unidade.

Etapas:

1. Separar os panos conforme uso:

1.1 Pano de chão:

Utilizado para varrer, lavar e secar pisos. Deve ser de tecido forte, branco, embanhado ou aurelado e de tamanho suficiente para envolver o rodo ou vassoura.

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Fazer desinfecção com hipoclorito de sódio a 2,5%, por 30 minutos;
- ✓ Enxaguar;
- ✓ Colocar para secar.

1.2 Pano para limpeza:

- Tecido macio embanhado ou aurelado, usado para remover poeira. Pode ser umedecido em água e/ou solução desinfetante.

1.3 Vassoura de fio sintético:

- ✓ Usada juntamente com o pano de chão.
- ✓ Limpeza e conservação:
- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Colocar para secar pendurada pelo cabo.

1.4 Vassoura de vaso sanitário:

Uso: Limpeza da parte interna do vaso sanitário.

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Fazer desinfecção com hipoclorito de sódio a 2,5% por 30 minutos;
- ✓ Lavar novamente;
- ✓ Colocar para secar pendurada pelo cabo.

1.5 Esponjas:

1.5.1 Esponjas de aço:

Uso: Limpeza de superfícies com manchas ou resíduos. É descartável.

1.5.2 Esponja espuma:

Uso: Limpeza de superfícies que sofrem danos com esponjas de aço.

1.6 Escadas:

Devem ser antiderrapantes com degraus emborrachados.

Uso: Acesso às áreas e serviços

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;

- ✓ Secar com pano limpo.

1.7 Baldes:

Devem ser de plástico rígido; geralmente são estabelecidas duas cores: uma para água e outra para solução detergente.

Uso: Recipiente e transporte de água para limpeza em geral

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Colocar emborcados para secar.

1.8 Pás de lixo:

São de metal ou plástico com cabo longo de plástico ou madeira.

Uso: Recolher pequenas porções de lixo e pó.

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Esfregar com esponja de aço;
- ✓ Guardar pendurada pelo cabo.

1.9 Rodo:

Uso: Remoção de água e limpeza de piso com pano- Limpeza e conservação

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Fazer desinfecção com hipoclorito a 2,5% se necessário;
- ✓ Colocar para secar pendurado pelo cabo.

1.10 Escova manual de fios sintéticos:

Uso: Lavar superfícies com reentrâncias.

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Fazer desinfecção com solução de hipoclorito de sódio 2,5% por 30min. sempre que necessário;
- ✓ Enxaguar.

1.11 Luvas de auto proteção:

Uso: Utilizada para limpeza e coleta

Limpeza e conservação:

- ✓ Lavar com água e sabão;
- ✓ Fazer desinfecção com solução de hipoclorito de sódio 2,5% por 30min sempre que necessário;

✓ Enxaguar.

10.4 Responsabilidades

| SETORES | AÇÃO |
|--|--|
| Coordenação das Câmaras da CIPP S.A e/ou terceirizados cadastrados | O monitoramento e registro das condições das câmaras frigoríficas e acionamento dos demais setores sempre se reportando a coordenação do operacional do terminal. |
| Departamento de Limpeza e conservação da CIPP S.A | Limpeza especializada com a colaboração dos funcionários da câmara frigorífica e utilizando máquina de jato de água pressurizada |
| Departamento de Manutenção da CIPP S.A | Operações de manutenção preventiva, reformas, consertos e correções de equipamentos bem como seus registros (limpeza de equipamento de refrigeração do ambiente e calibragem de balanças) |
| Departamento de Meio Ambiente da CIPP S.A | Monitoramento, análise e guarda de registros referentes a água utilizada neste terminal, bem como o monitoramento dos bebedouros que se encontram próximos aos armazéns. Também este setor é responsável pelo sistema de controle de pragas do Terminal. |
| Departamento de Segurança do Trabalho do CIPP S.A | Atuam em situações de emergência, treinamentos de segurança (brigada de incêndio), orientações em situação de risco. Os EPIs dos colaboradores do terminal são distribuídos por este departamento. |

11. IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS:

Durante os procedimentos de limpeza, alguns eventos podem ocorrer:

- Derramamento de produto químico no solo;
- Contato de produto químico nos olhos;
- Queda de altura.

12. MEDIDAS DE COMBATE A INCÊNDIO:

- Garantir área de circulação com livre acesso
- Em caso de algum incidente comunicar o líder de brigada do setor

13. CONTATOS EM CASO DE EMERGENCIA:

Centro de Controle de Operações (CCO): (85) 3372-1555 / (85) 99911-9654

Engenheiro Operacional de Plantão: (85) 3372-1655 / (85) 98878-8619

| | | |
|---|--|---------------------|
|  | PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO | Nº: POP 005 |
| | | EMISSÃO: 20/08/2019 |
| | | REVISÃO: A |

| |
|---|
| Técnico de Segurança do Trabalho de Plantão: (85) 3372-1638 / (85) 98902-3487 |
| Gerente de Segurança Patrimonial: (85) 3372-1761 / (85) 98746-3324 |
| Ambulância Nordeste Emergências: (85) 98778-1138 |

ESTE DOCUMENTO PASSA VIGORAR A PARTIR DA DATA DE APROVAÇÃO.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL PADRÃO**

Nº: POP 005

EMISSÃO: 20/08/2019

REVISÃO: A