



Prevenção da Pneumonia causada pelo Novo Tipo de Coronavírus

Práticas de Higiene Recomendadas para a Desinfecção de Equipamentos e Produtos da Cadeia de Frio



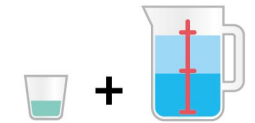
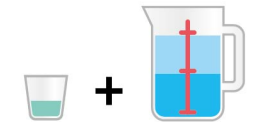
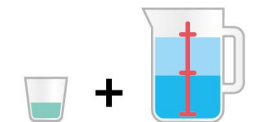
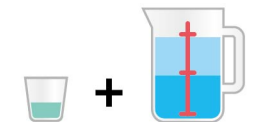
Respondendo à continuada disseminação mundial da pneumonia causada pelo novo tipo de coronavírus, cabe à indústria e aos sectores alimentares adoptar as seguintes medidas na desinfecção preventiva do exterior das embalagens dos produtos alimentares da cadeia de frio, bem como durante o seu acondicionamento e transporte, de modo a reduzir o risco de contaminação dos produtos alimentares com o novo tipo de coronavírus em Macau.



Âmbito de aplicação

Estabelecimentos de produção e comercialização de produtos alimentares refrigerados ou congelados.

Métodos de desinfeção

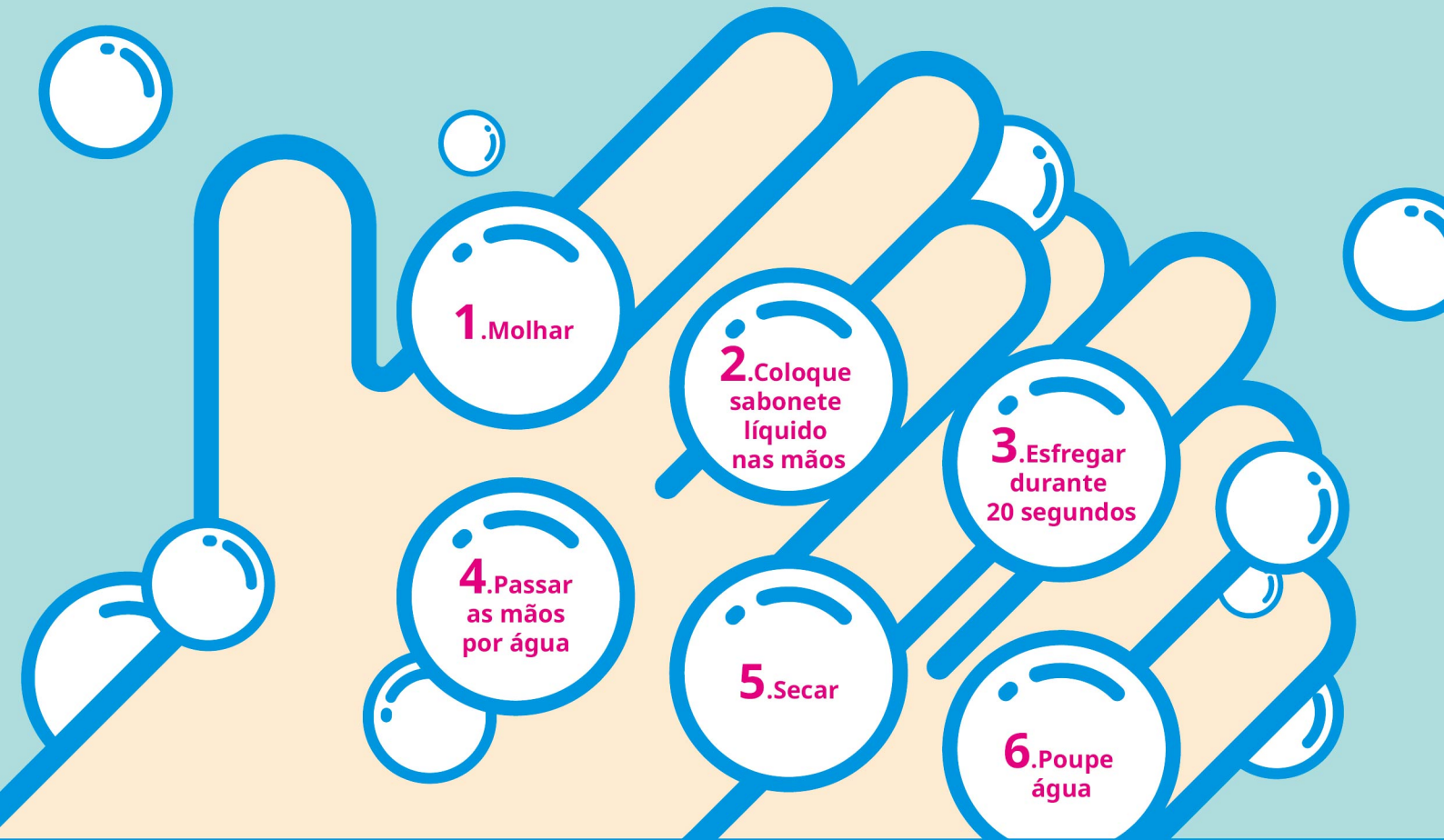
Áreas e equipamentos a desinfectar	Métodos de desinfeção	Taxa de diluição do desinfectante (Por exemplo, lixívia de uso doméstico com 5% de concentração de cloro)	Frequência de desinfeção
Armazéns de produtos da cadeia de frio e áreas de carga e descarga (Incluindo pisos, paredes, paletes, empilhadeiras e outros equipamentos e infra-estruturas)	Aplicar um desinfectante eficaz usando um pulverizador ou um pano, deixando actuar durante trinta minutos.	 10 ml de lixívia + 490 a 990 ml de água limpa	• Depende da frequência de utilização: para os painéis dos botões dos elevadores e as maçanetas das portas, desinfectar uma vez por hora durante os períodos de maior utilização. • Desinfectar pelo menos uma vez por dia os equipamentos tocados menos frequentemente; • Ajustar a frequência de desinfeção às condições de utilização do momento. Quando o ambiente ou um item estiver obviamente contaminado, desinfecte-o imediatamente.
Armazéns de produtos da cadeia de frio e áreas de carga e descarga (Incluindo maçanetas, painéis dos botões do elevador, corrimões da escada e outras superfícies tocadas frequentemente)	Aplicar um desinfectante regular eficaz ou outro destinado à desinfeção de superfícies usando um pulverizador ou um pano, deixando actuar durante trinta minutos.	 10 ml de lixívia + 990 ml de água limpa	
Meios de transporte e equipamentos (Incluindo contentores para alimentos da cadeia de frio importados, veículos de transporte e respectivos interiores, bem como carrinhos)	Aplicar um desinfectante eficaz usando um pulverizador ou um pano, deixando actuar durante trinta minutos.	 10 ml de lixívia + 490 a 990 ml de água limpa	
Equipamentos de refrigeração e congelamento (Interiores e exteriores dos equipamentos de refrigeração e congelamento, bem como as prateleiras deles)			
Exterior das embalagens dos produtos alimentares	• Antes de desinfectar os produtos alimentares, assegure-se de que estão bem embalados e adequadamente protegidos para evitar que sejam contaminados pelo desinfectante; • Para desinfectá-los, aplicar um desinfectante regular eficaz ou outro destinado à desinfeção de superfícies usando um pulverizador ou um pano, deixando actuar durante trinta minutos.	 10 ml de lixívia + 490 ml de água limpa	
Panos de limpeza e esfregões	• Para evitar a contaminação cruzada, nunca usar panos e esfregões utilizadas na desinfeção de uma área e equipamentos específicos em áreas e equipamentos diferentes; • Mergulhar o pano de limpeza ou a esfregona num desinfectante eficaz e aplicá-lo, deixando-o actuar durante trinta minutos e depois passar por água limpa, deixando secar antes de os guardar.	 10 ml de lixívia + 490 ml de água limpa	
Caixotes de lixo e áreas de acondicionamento	Para desinfectar, aplicar o desinfectante eficaz usando um pulverizador.	 10ml de lixívia + 490 ml de água limpa	

Siga sempre as instruções na embalagem do desinfectante. A solução diluída de lixívia deve ser usada imediatamente para evitar a diminuição da sua eficácia bacteriana.



Leitura adicional:

Prevenção da Pneumonia causada pelo Novo Tipo de Coronavírus – Orientações de Higiene para Desinfeção de Equipamentos e Produtos da Cadeia de Frio



**Lavar correctamente as mãos
para eliminar as bactérias**