

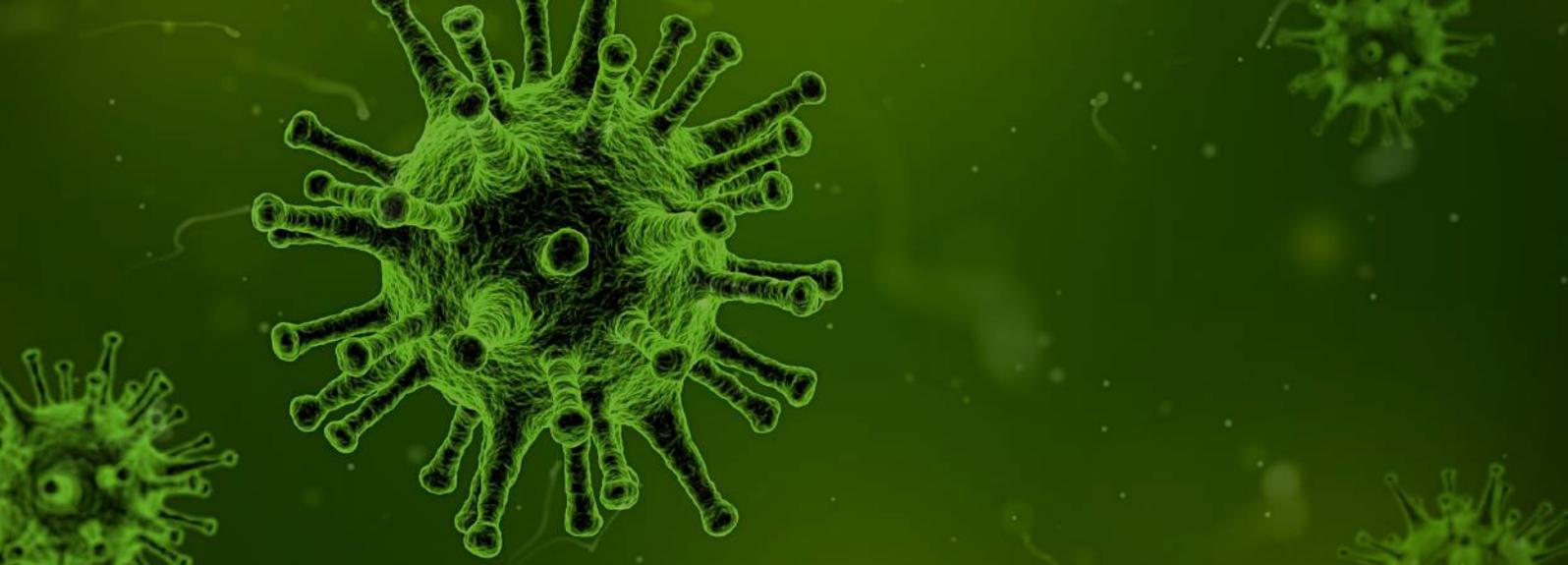


MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA CENTROS ESTÉTICOS



SUMÁRIO

1. INIMIGO INVISÍVEL.....	1
2. NORMAS DE RETORNO.....	2
3. HIGIENIZAÇÃO.....	3
4. MEDIDAS DE SEGURANÇA.....	5
5. PROTEÇÃO.....	7
6. RESÍDUOS.....	8
7. CONSCIÊNCIA.....	11
8. GESTÃO NA PANDEMIA.....	12
REFERÊNCIAS.....	13



INIMIGO INVISÍVEL

A COVID-19 é uma doença provocada pelo coronavírus, uma grande família de vírus que são encontrados em muitas espécies de diferentes animais, incluindo gado, gatos e morcegos. Entretanto, raramente os coronavírus que manifestam em animais podem infectar pessoas, porém quando isso acontece, como é o caso da COVID-19, pode apresentar aspectos clínicos variando de infecções assintomáticas à quadros graves. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), cerca de 80% dos pacientes não apresentam sintomas ou são sintomas leves e aproximadamente 20% dos casos identificados requer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória, dos quais aproximadamente 5% podem carecer de suporte ventilatório.

No Brasil, devido às condições precárias de habitação e saneamento caracterizados por aglomeração e ausência de acesso constante à água tratada, juntamente com problemas já existentes como a dengue, foram responsáveis por ampliar e potencializar os impactos, dificultando as estratégias de enfrentamento da doença, desta forma, é de fundamental importância seguir a risca todas as medidas de proteção necessárias.



NORMAS DE RETORNO

Diante da pandemia do novo coronavírus, todo cuidado é essencial. Ainda não existem muitas evidências dos efeitos desse vírus e por isso a atenção deve ser dobrada. O cuidado com a limpeza das superfícies e a desinfecção do ambiente são umas das principais maneiras de barrar o vírus. A seguir apresentamos algumas regras de ouro que ajudam na prevenção desses riscos:

- **Álcool 70% (líquido ou em gel):** disponível para os clientes e para os funcionários;
- **Respeitar o distanciamento:** a depender do serviço manter a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio);
- **Marcar horário:** se possível combinar horário com os clientes e assim evitar aglomeração dentro do estabelecimento);
- **Uso de máscara:** a obrigatoriedade no uso de máscara pelos clientes e principalmente pelos funcionários;
- **50% da capacidade:** apenas poderá ser ocupado 50% da capacidade total do estabelecimento, evitando aglomeração.



HIGIENIZAÇÃO

De acordo com um estudo da MindMiners, desde que a população começou a se preocupar com o vírus, atitudes como a lavar as mãos teve um acréscimo de 68%, o uso do álcool gel 63% e limpar assento/privada 15%. Com isso, a compra de produtos de higiene pessoal e para a limpeza da casa, também cresceu, resultando em um aumento de 83% na compra de álcool em gel, 56% sabonetes líquidos e 45% em desinfetantes.

Toda ação gera uma reação, não seria diferente no nosso ecossistema. Em meio à imensa preocupação em fazer uma higienização adequada, podemos destacar dois pontos: o consumo excessivo de álcool gel e a má conduta na hora de lavar as mãos.

Lavar as mãos demanda tempo e cuidado, é essencial não esquecer de deixar a torneira desligada enquanto isso. Já em relação ao antisséptico, é importante que cada um tenha conscientização sobre o material e não exagere.

CONFIRA NOSSAS DICAS!



- ✓ Realizar a higienização das mãos com frequência com uso de álcool e lavagem das mãos;
- ✓ Utilizar os EPI's recomendados;
- ✓ Certificar se os funcionários estão com as vacinas de hepatite B e tétano em dia;
- ✓ Conferir as condições gerais de limpeza do estabelecimento;
- ✓ Observar se as embalagens dos materiais estão conservadas e adequadas para uso, ou seja, os dentro do prazo de validade;
- ✓ As parede e os pisos das clínicas de estética precisam ser lisos e impermeáveis para não acumular microrganismos, poeira ou resquícios de secreções.



MEDIDAS DE SEGURANÇA

Em diversos centros estéticos é muito comum o contato com as mãos, a boca, o rosto e principalmente a pele dos clientes e medidas de segurança são fundamentais para reduzir/impedir a proliferação de doenças por meio de microrganismos e patógenos.

A **biossegurança** é de extrema importância para qualquer um desses serviços. Segundo o livro *Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar dos autores Pedro Teixeira e Silvio Valle*, biossegurança é definido como um conjunto de medidas/ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos que podem existir no ambiente de trabalho e que podem comprometer à saúde humana e o meio ambiente.

Uma gestão eficiente e uma equipe bem treinada será fundamental para a prevenção dos riscos inerentes no ambiente de trabalho. Outro fator importante são os equipamentos e os materiais que devem ser utilizados para ajudar na prevenção desses riscos, a esterilização é o procedimento mais recomendado. Uma das primeiras coisas ao abrir ou reabrir um centro estético é procurar os equipamentos de segurança eficientes e que melhor se enquadre para o tipo do seu serviço.



O DONO DO ESTABELECIMENTO DEVE:

- Ser transparente com os funcionários durante o diálogo sobre cuidados na cozinha;
- Insistir na higienização, assim como abastecer o restaurante com álcool em gel;
- Incentivar uso de luvas e máscaras.



O ENTREGADOR DEVE:

- Manter-se distante na hora da entrega;
- Trocar a máscara a cada duas horas;
- Higienizar bem todo o seu equipamento após cada entrega.

O CLIENTE DEVE:

- Preferir que o pagamento seja realizado virtualmente;
- Higienizar o exterior da encomenda após a entrega;
- Dar a preferência da compra em locais que trabalhem com embalagens de plástico, uma vez que, segundo pesquisas, o vírus sobrevive menos tempo em sua superfície.





PROTEÇÃO

Além disso, o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) são de extrema necessidade e obrigatório por lei. As luvas, jalecos, botas ou calçados de segurança, toucas, máscaras, óculos de proteção são uns dos equipamentos que devem sempre ser disponibilizados para todos os funcionários.

Em relação a desinfecção, a esterilização é o principal meio e o mais recomendado pelos órgãos de vigilância sanitária. A esterilização baseia-se na remoção de sujidades, detritos indesejáveis e microrganismos presentes em qualquer superfície, visando manter o ambiente dentro dos padrões estabelecidos pelos serviços de saúde.

Dentre os equipamentos mais utilizados para a desinfecção e/ou esterilização estão:

- **Autoclave:** utiliza calor úmido sob pressão, que aquece os materiais contaminados e leva à morte as células microbianas e demais organismos patogênicos;
- **Estufa:** faz a esterilização por meio do calor seco. Neste tipo de assepsia promove a eliminação da vida microbiana por meio de uma oxidação.



RESÍDUOS

Os centros de estética precisam ter mais cuidados com seus resíduos porque o risco de transmissão de doenças e infecções é muito maior em comparação a outros estabelecimentos, uma vez que, os materiais utilizados têm contato direto com secreções, sangue, unhas, cabelos, entre outros.

Devido a periculosidade de alguns materiais utilizados nos serviços desses estabelecimentos, a destinação adequada para esses resíduos é de extrema importância e decretado por lei por oferecerem risco à saúde e ao meio ambiente.

Convém mencionar a importância da realização do **PGRSS** (Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde) nesses estabelecimentos, visto que haverá uma disposição adequada dos resíduos diminuindo os riscos de contaminação dos funcionários bem como dos clientes. Dessa forma cabe aos proprietários procurarem empresas que trabalham com PGRSS, uma vez que elas são capacitadas a realizar o serviço, evitando quaisquer transtornos.

CUIDADOS COM O MANUSEIO E USO DE PRODUTOS

Sabe-se que alguns cosméticos e outros materiais presentes em centro de estética passam por transformações em suas composições que, a depender, tendem a intensificar a presença de químicos, aumentando a chance de alergias e intoxicação. A amônia é uma substância tóxica que está presente em muitos cosméticos e deve ser usada com cuidado, pois causa danos a pele, olhos e se inalada, ataca as vias aéreas superiores chegando aos pulmões.

Cuidados que as clientes devem ter:

Sempre que for fazer alguma mudança radical nos cabelos peça ao responsável do local para ver os produtos que serão utilizados e se os mesmos possuem a liberação pela ANVISA nos rótulos. Para garantir que não haja resultados inesperados, a cliente deve relatar possíveis processos anteriores pelos quais o cabelo já passou, como químicas, tinturas, os produtos que utiliza com frequência.

Se após a aplicação do produto aparecerem alguns sintomas como coceira, ardência ou presença de manchas vermelhas no couro cabeludo, recomenda-se que a cliente vá imediatamente à emergência e depois contate o cabeleireiro para mencionar o ocorrido.



CUIDADOS QUE OS PROFISSIONAIS DEVEM TER:

- ✓ Observar e respeitar o tempo de aplicação de cada produto;
- ✓ Usar óculos e máscaras quando for necessário manipular produtos químicos, como tinturas e alisamentos;
- ✓ É de extrema importância que o profissional conheça os princípios ativos de determinada formulação e saiba adequá-los corretamente;
- ✓ Não misturar os produtos aleatoriamente em busca de novos resultados, a depender da química dos produtos pode gerar um efeito inesperado e perigoso;
- ✓ Aplicar o produto em um local ventilado e arejado e oferecer, caso precise, máscara de proteção para o cliente.



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Fontes energéticas em estabelecimentos alimentícios tem como principal aplicação: iluminação, sistema de frio industrial, fornos, fogões e climatização. A corrente elétrica, é a principal fonte de energia utilizada nesse meio. Para assegurar um funcionamento sem custos exorbitantes relacionado a energia, devem ser estabelecidas medidas eficazes com embasamento sustentável.

Antes de abordar dicas acerca de um aproveitamento mais otimizado da energia elétrica, é necessário primeiramente compreender qual o maior fator causador dos gastos. Segundo dados estatísticos, no setor gastronômico os gastos de energia elétrica em sua maioria são concentrados nos sistemas de refrigeração, ressaltando que 25% a 60% do total da energia consumida é destinado ao funcionamento de geladeiras, frigoríficos e freezers.

NORMAS PARA RETORNO

✓ **Dê atenção aos Decretos**

É importante levar em consideração o decreto de funcionamento vigente em cada região, e, caso exista divergência de informações entre os decretos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida ;

✓ **Uso obrigatório de máscara**

Solicite que todos os clientes estejam de máscara reutilizável própria. Caso não possuam, ofereça a opção de compra no próprio estabelecimento;

✓ **Uso de álcool gel**

Organize uma área de chegada para clientes e profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70%;

✓ **Higienização**

Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;

✓ **Ventilação**

Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas. Caso use ar condicionado, investir na limpeza frequente de filtros.



CONSCIÊNCIA

A higienização das mãos, espaços públicos e privados são vitais no combate ao avanço de contaminação e mortes causada pelo novo coronavírus. Tanto o uso de álcool em gel quanto o de água e sabão e produtos de limpeza são importantes para a desinfecção desses lugares. Ainda sim, é fundamental manter a consciência e usar os materiais necessários para higienização de forma responsável para que não exista uma corrida desenfreada e acarretar em uma possível falta desses produtos no mercado.

As máscaras também são equipamentos essenciais, no que tange o cenário pandêmico, e merecem igual atenção quanto a compra consciente, com a finalidade de que o produto não falte no mercado, tanto no descarte para não infectar o meio ambiente e outras pessoas. Por fim, é importante ressaltar que além de todas as medidas preventivas e dicas fornecidas até agora, a maior chave para lidar com esse momento atípico com o qual lidamos continua sendo a empatia e o reconhecimento de que todos nós pertencemos ao grupo de risco, o qual corremos perigo de perder pessoas e coisas as quais damos muitos valor.



GESTÃO NA PANDEMIA

Em meio a uma pandemia que afeta negativamente os negócios uma boa forma de combater as problemáticas encontradas sem comprometer gravemente o empreendimento é adotar novas **formas de gestão** que se adequem a situação.

Confira agora alguns métodos de gestão em meio a pandemia:

- Reduzir as compras de alimentos e as opções no cardápio, uma vez que o movimento está reduzido;
- Não fazer estocagem de alimentos, evitando assim estoque vencido de alimentos;
- Compensar férias vencidas de funcionários;
- Investimentos de capital em infraestrutura devem ser evitados no momento, exceto se oferecer algum alto custo-benefício para o estabelecimento.

Embora as alternativas sejam restritivas, especialistas defendem o **não fechamento dos restaurantes**. Dito isso, o maior método para alavancar os negócios é, além do já supracitado, investir em estratégias de marketing digital para o empreendimento.

REFERÊNCIAS

- **Bares e Restaurantes.** Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Bares_Rests_ONLINE.pdf>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Connect Plug. **Desperdício de alimentos em restaurantes: 12 dicas para evitar.** Disponível em: <<https://blog.connectplug.com.br/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- FIO CRUZ. **A dengue e a COVID-19.** Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/video/dengue-e-covid-19>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Gazeta do povo. **Guia completo : como o restaurante deve agir na pandemia contra o coronavírus.** Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/o-que-fazer-no-restaurante-coronavirus/>>. Acesso dia 17 de agosto de 2020.
- Goomer blog. **Protocolo de reabertura: veja os 13 principais cuidados para abrir seu restaurante.** Disponível em: <<https://blog.goomer.com.br/protocolo-de-reabertura-restaurantes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- Hospital Santa Lúcia. **CASOS DE DENGUE AUMENTAM EM MEIO À PANDEMIA DE COVID-19,** Disponível em: <<http://www.santalucia.com.br/noticias/casos-de-dengue-aumentam-em-meio-pandemia-de-covid-19/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.

REFERÊNCIAS

- <https://negocioestetica.com.br/site/os-limites-da-estetica-manual-de-boas-praticas-para-nao-cair-em-ciladas/>
-
- <http://protectionforbeauty.volkdobrasil.com.br/blog/higiene-no-salao-de-beleza-conheca-quais-sao-as-regras-da-anvisa/>
-
- <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/psicologia/alisamento-capilar-cuidados-e-contraindicacoes/60446>.
-
- <https://www.consumidormoderno.com.br/1970/01/01/saloes-de-beleza-deveres-e-os-direitos-do-consumidor/>
-
- <https://blog.useorganico.com.br/quais-os-problemas-de-usar-cosmeticos-com-amonia/>
-
- <https://blog.carreirabeauty.com/10-cuidados-necessarios-com-clinicas-de-esticas/#.X00HI8hKjIV>

<https://www.proambientaltecnologia.com.br/o-fazer-com-os-residuos-de-clinicas-de-estetica/>

- i9 menu. **Economizar água nos restaurantes é possível com essas dicas simples.** Disponível em: <<http://www.i9menu.com.br/economizar-agua-nos-restaurantes-e-possivel-com-essas-dicas-simples/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- PLM. **Manual de Boas Práticas Ambientais.** Disponível em: <<https://plm.pt/wp-content/uploads/2016/01/20160128-manual-boas-praticas-ambientais.pdf>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- O Imparcial. **Excesso de álcool em gel pode causar lesões, afirmam especialistas.** Disponível em: <<https://oimparcial.com.br/beleza/2020/04/excesso-de-alcool-gel-pode-causar-lesoes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- O município. **Covid-19: Confira regras de funcionamento para comércio, hotéis e restaurantes.** Disponível em: <<https://omunicipio.com.br/covid-19-confira-regras-de-funcionamento-para-comercio-hoteis-e-restaurantes/>>. Acesso em 17 de agosto de 2020.
- Revista Pequenas Empresas Grandes Negócios. **10 cuidados que os restaurantes devem ter em tempos de coronavírus.** Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2020/03/10-cuidados-que-os-restaurantes-devem-ter-em-tempos-de-coronavirus.html>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Saneamento em pauta. **Afinal, você faz o descarte de alimentos de maneira correta?** Disponível em: <<https://blog.brkambiental.com.br/descarte-de-alimentos/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- VEJA Saúde. **6 cuidados ao pedir comida durante a pandemia.** Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/6-cuidados-ao-pedir-comida-durante-a-pandemia/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.