

# Atualidade e futuro

Acaba de chegar às suas mãos a última edição deste ano da HIGIPLUS. Para fechar com chave de ouro, preparamos uma séria bem diversificada de reportagens e últimas notícias do setor, que poderão ajudá-lo a analisar as conquistas de 2010 para se preparar bem para o novo ano que se aproxima.

Afinal, o que tem sido tendência, o que podemos melhorar em termos de operação e negócios? A matéria “Produtos e Iniciativas Verdes: O que o mercado diz que oferece” vem comprovar o alto valor da sustentabilidade na Limpeza e Conservação de hoje e de amanhã. Lá o leitor poderá constatar que o tema vai muito além da economia de água e energia; ele abrange as atitudes dos colaboradores, do contratante, do uso de produtos verdes e até mesmo da reciclagem de embalagens. Veja como o mercado tem se comportado e o que pensam entidades como a Abralimp e a Febrac.

Outro assunto que vale a pena ser visto com atenção é quanto à limpeza e desinfecção em ambientes de saúde. Em tempos de surtos da bactéria KPC (altamente resistente), que tem feito várias vítimas conforme noticiaram vários veículos de comunicação no País, é urgente redobrar o cuidado com a Limpeza. Segundo a Secretaria de Saúde, a estratégia para conter a superbactéria é reforçar as medidas de higiene. Um grupo de trabalho foi criado e está visitando cada hospital para orientar os Núcleos de Controle de Infecção Hospitalar.

Ou seja: em mais este caso o papel do nosso setor é fundamental para ajudar a salvar vidas e promover o bem-estar das pessoas. Confira o que diz o Novo Manual da Anvisa, que traz: o ambiente e a transmissão de infecções relacionadas à assistência à saúde; classificação de áreas em serviços de saúde; o serviço de limpeza e desinfecção de superfícies; recursos humanos; produtos saneantes; equipamentos e materiais utilizados na limpeza e desinfecção de superfícies; processos e técnicas de limpeza e desinfecção de superfícies; produtos e sistemas utilizados no tratamento de pisos e medidas de biossegurança.

Já na Reportagem Especial de Capa, conheça as dicas na hora de limpar um ambiente de alimentação. Com alta exigência, este tipo de espaço (seja um restaurante, bar, cozinha industrial, supermercado, etc.) requer o produto certo, assim como os acessórios, equipamentos e práticas corretas de higienização. Nesta linha, leia ainda o artigo do especialista jurídico Wladimir Antonio Ribeiro quanto às obrigações com a nova lei para Resíduos Sólidos.

E não menos importante (aliás, fundamental para a competitividade da sua empresa), acompanhe o que preparamos sobre a Mão de obra: onde buscá-la, capacitá-la e como retê-la.

Ótima leitura e até 2011!