



# ITH 06/GQ - INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE DA ESTUFA

## **SUPERFÍCIES A SEREM HIGIENIZADAS**

## **EQUIPAMENTOS**

• Estufa em aço inox

# FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

\* DIÁRIO: Itens 1 e 2 do tópico "DESCRIÇÃO" abaixo.

\* **SEMANAL**: Procedimento completo do tópico "DESCRIÇÃO" abaixo.

#### DESCRIÇÃO

- 1. Retirar as grades do equipamento;
- 2. Recolher os resíduos da superfície com o auxílio de pano descartável, espátulas ou similares:
- 3. Lavar com bucha umedecida em água e detergente neutro e esfregar até retirar toda a sujidade (grades e estufa);
- 4. Remover os resíduos químicos e físicos com pano úmido;
- 5. Desinfetar com álcool 70%, utilizando o borrifador;
- 6. Secar naturalmente;
- 7. Proteger o equipamento higienizado.

## **MATERIAL E PRODUTO DE LIMPEZA**

MATERIAL DE LIMPEZA	PRODUTO DE LIMPEZA
<ul> <li>Borrifador;</li> <li>Pano descartável;</li> <li>Esponja dupla face;</li> <li>Luva látex;</li> <li>Escova plástica com cerdas de plástico</li> </ul>	<ul><li>Detergente Neutro;</li><li>Álcool 70%.</li></ul>

# EPI'S- EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Luva de borracha Sapato / Bota de segurança

#### **NOTAS:**

Fazer o loto do equipamento antes da higienização. Manter os borrifadores de álcool 70% identificado no alojamento. Não transportar o borrifador com álcool a 70% no ônibus.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 31/08/2020	Revisão: 02	Página: 1 de 1
Revisado por: Alynne Canto	Nº ITH06	Arquivo: INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE	