



# ITH 05/GQ - INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE- MÁQUINA DE DECAPAGEM

## **SUPERFÍCIES A SEREM HIGIENIZADAS**

EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS	
<ul> <li>Máquina de decapagem .</li> </ul>	• Ferro	
	• Alumínio,	
	Aço inox (cubas e formas)	
	<ul> <li>Porcelana,</li> </ul>	
	Caixas plásticas e similares	

## **DESCRIÇÃO DA**

#### a) LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

1. A limpeza do equipamento é feita mensalmente, consiste na troca da solução de imersão e limpeza geral do equipamento. O procedimento é estabelecido pela empresa "Ecomaster".

#### b) UTENSILIOS

- 1. Retirar o excesso de sujeira dos utensílios manualmente;
- 2. Abrir a tampa do equipamento e imergir o utensilio;
- 3. Deixar imerso de acordo com o grau de gordura carbonizada media de 4 a 12 horas;
- 4. Retirar o utensílio do equipamento;
- 5. Fazer a esfregação do utensilio;
- 6. Enxaguar abundantemente;
- 7. Deixar secar naturalmente

#### MATERIAL E PRODUTO DE LIMPEZA

MATERIAL DE LIMPEZA	PRODUTO DE LIMPEZA
<ul><li>Esponja;</li><li>Luva látex;</li></ul>	Produto ecomaster

# EPI'S- EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Luva de borracha Avental plástico Óculos de segurança Sapato / Bota de segurança

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº ITH05	Arquivo: INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE	