



REUNIÃO TÉCNICA 07

HIGIENE AMBIENTAL - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



Para a obtenção de uma boa condição higiênico-sanitária, que garantam a preservação e a qualidade microbiológica dos alimentos devem ser estabelecidos os procedimentos de higienização de superfícies, instalações, equipamentos, utensílios e móveis utilizados no preparo de refeições e bebidas, em contato direto ou indireto com os alimentos.

- **Higienização:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção;
- **Limpeza:** operação de remoção de sujidades e outras substâncias indesejáveis, terra, resíduos de alimentos,
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

A higienização dos equipamentos, instalações, móveis, utensílios e estrutura estão descritos no plano de higiene, que deve ser fixado na área destino e preenchido de acordo com as particularidades de cada setor, onde ficam descritos a superfície a ser limpa, responsável, turno, limpeza, faxina, procedimento e produto utilizado. As instruções de trabalho de higiene descrevem os procedimentos descritos de cada superfície a ser higienizada, procedimento operacional, material e produtos de limpeza e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).

CÓDIGO	SUPERFÍCIE
ITH 01	Instalações (piso, rodapé, ralo, canaleta, grelha, parede, janela, tela, luminária, teto, forro, porta, interruptor e tomada), Utensílios (lixeira, estrado, placa de altileno, monobloco e caixa plástica), Móveis (prateleira, bancada, mesa e pisa de lavagem) e Equipamentos (câmara resfriada, congelada e container).
ITH 02	Equipamentos (freezer, geladeira, <i>pass through</i> , liquidificador, fatiador, moedor de carne, descascador de legumes, processador de alimentos, picador manual/ cabrita, pista quente ou banho maria, cafeteira, balança, máquina de vácuo, fatiador de bife, máquina de cubos, ar condicionado, cortina de ar e serra de carne) e Utensílios (travessas, talheres e pegadores).
ITH 03	Equipamentos (fogão, coifa, forno, chapa, fritadeira e caldeira) e Utensílios (cubas de inox).
ITH 04	Equipamento (forno combinado).
ITH 05	Equipamento (máquina de decapagem) e Utensílios (ferro, alumínio, aço inox, porcelana, caixas plásticas e similares).

Os produtos e materiais de limpeza utilizados pela Nutribem são profissionais (homologados na Anvisa garantindo qualidade e segurança das informações) e modo de uso/ aplicação dos produtos saneantes são respeitados pelas instruções recomendadas pelo fabricante, identificados e guardados em local reservado.

A higiene na unidade deve ser realizada em duas frequências, sendo limpeza leve, realizada pelos colaboradores diariamente/ após o uso, já a limpeza pesada é realizada semanalmente/mensalmente nas instalações, móveis, equipamentos e utensílios da unidade conforme estabelecido no plano de higiene da área.

RECOMENDAÇÕES

- Não é permitido o uso de esponja de lã ou palha de aço, escova ou utensílios de madeira e outros materiais rugosos e/ ou porosos;
- As esponjas de limpeza não imersam no detergente. O detergente é colocado na esponja;
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza é recomendado adicionar o produto ativo na água (não ao inverso) e sempre respeitar as diluições;
- Não é permitida a mistura entre produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes;
- Os produtos de limpeza são mantidos nas embalagens originais, as quais não são reaproveitadas;
- Recomendamos a contenção do produto químico para não agredir o meio ambiente, caso ocorra vazamento;
- Os borrifadores utilizados para as soluções devem ser devidamente identificados;
- Materiais de limpeza, principalmente detergentes e desinfetantes, são acondicionados em estoque de DML e mantidos longe de alimentos e na embalagem original, facilmente identificável;
- A limpeza começa pelos lugares mais altos e até o piso;
- As mangueiras, quando não estiverem sendo usadas, ficam enroladas e guardadas em suporte para esta finalidade garantindo assim que esta não fique em contato com o piso;
- Os panos destinados para a limpeza não ficam espalhados pelo ambiente e sim adequadamente acondicionados em baldes e locais específicos para este fim.
- É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamento.
- Na desinfecção química com álcool 70% (líquido ou gel), dispensar o enxágue e deixar secar ao ar.

MONITORAMENTO/ REGISTROS

O monitoramento após o uso é realizado visualmente através dos colaboradores, que verificam se há resíduos de sujeiras nos equipamentos, utensílios e superfícies. Já o monitoramento semanal é realizado visualmente pelo Nutricionista da unidade, que verifica a existência de resíduos com base no Plano de Higiene de cada setor.

HIGIENIZAÇÃO INSUFICIENTE

Higienizar novamente os equipamentos, utensílios e instalações caso note sujidades principalmente na parte interna.



REUNIÃO TÉCNICA 07
**HIGIENE AMBIENTAL -
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E
UTENSÍLIOS**



AUTO AVALIAÇÃO
**REUNIÃO TÉCNICA 07 – HIGIENE AMBIENTAL, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS**

NOME: _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) São recomendações sobre a higienização:

- ☐ Permitido o uso de palha de aço e utensílios de madeira.
- ☐ Esponjas são imergidas em detergentes.
- ☐ Não é permitido misturar produtos de limpeza e borrifadores utilizados para as soluções devem ser devidamente identificados.
- ☐ Os produtos de limpeza são mantidos nas embalagens originais e podem ser reaproveitadas.

2) Para a higienização deve ser utilizado:

- ☐ As IT's (instruções de trabalho) e Plano de Higiene fixados nos setores descrevendo os procedimentos e produtos a serem utilizados de acordo com cada equipamentos, utensílio e superfície.
- ☐ Pano de algodão para limpeza de bancadas e mesas.
- ☐ Varrer a seco as sujidades da cozinha.
- ☐ Borrifar álcool e após enxaguar.

3) Qual deve ser a frequência da higienização?

- ☐ Quando verificar a necessidade.
- ☐ Limpeza após o uso, higienização semanal/mensal conforme descrito no plano de higiene, sendo responsabilidade de todos os colaboradores independente do turno.
- ☐ Apenas quando receber mercadorias.

4) Quando a higienização não for suficiente:

- ☐ Aguardar o próximo turno já que será realizado a limpeza antes da manipulação.
- ☐ Borrifar álcool e realizar a manipulação.
- ☐ Higienizar novamente principalmente na parte interna.

5) Os produtos utilizados devem ser?

- ☐ De uso doméstico sem restrição.
- ☐ Diluídos conforme as instruções do fornecedor e utilizar apenas produtos profissionais, testados e adequados a cada equipamento/ utensílio destinado.
- ☐ Realizar a utilização do recipiente para outros fins.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

Elaborado por: Alynne Luiza Silva do Canto	Data: 20/02/20	Revisão: 00	Página: 3 de 4
Revisado por: Fernanda Lucélia	Nº. RT07/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 07 HIGIENE AMBIENTAL – INSTALAÇÕES EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NUTRIBEM	



REUNIÃO TÉCNICA 07
HIGIENE AMBIENTAL -
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E
UTENSÍLIOS



AUTO AVALIAÇÃO

**REUNIÃO TÉCNICA 07 – HIGIENE AMBIENTAL, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS**

NOME: _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) São recomendações sobre a higienização:

- ☐ Permitido o uso de palha de aço e utensílios de madeira.
- ☐ Esponjas são imergidas em detergentes.
- ☒ Não é permitido misturar produtos de limpeza e borrifadores utilizados para as soluções devem ser devidamente identificados.
- ☐ Os produtos de limpeza são mantidos nas embalagens originais e podem ser reaproveitados.

2) Para a higienização deve ser utilizado:

- ☒ As IT's (instruções de trabalho) e Plano de Higiene fixados nos setores descrevendo os procedimentos e produtos a serem utilizados de acordo com cada equipamentos, utensílio e superfície.
- ☐ Pano de algodão para limpeza de bancadas e mesas.
- ☐ Varrer a seco as sujidades da cozinha.
- ☐ Borrifar álcool e após enxaguar.

3) Qual deve ser a frequência da higienização?

- ☐ Quando verificar a necessidade.
- ☒ Limpeza após o uso, higienização semanal/mensal conforme descrito no plano de higiene, sendo responsabilidade de todos os colaboradores independente do turno.
- ☐ Apenas quando receber mercadorias.

4) Quando a higienização não for suficiente:

- ☐ Aguardar o próximo turno já que será realizado a limpeza antes da manipulação.
- ☐ Borrifar álcool e realizar a manipulação.
- ☒ Higienizar novamente principalmente na parte interna.

5) Os produtos utilizados devem ser?

- ☐ De uso doméstico sem restrição.
- ☒ Diluídos conforme as instruções do fornecedor e utilizar apenas produtos profissionais, testados e adequados a cada equipamento/ utensílio destinado.
- ☐ Realizar a utilização do recipiente para outros fins.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

Elaborado por: Alynne Luiza Silva do Canto	Data: 20/02/20	Revisão: 00	Página: 4 de 4
Revisado por: Fernanda Lucélia	Nº. RT07/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 07 HIGIENE AMBIENTAL – INSTALAÇÕES EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NUTRIBEM	