

## Biofilme

### DESCRIÇÃO:

Biofilme são microrganismos que podem se aderir a resíduos orgânicos e inorgânicos presentes na superfície de equipamentos e utensílios, quando o processo de higienização estiver incorreto (ANVISA, 2009).

### SITUAÇÃO DE RISCOS:

O biofilme se forma nos equipamentos e utensílios da unidade devido ao procedimento errado de higiene ambiental. Os equipamentos e utensílios mais comuns de formar biofilme são: processador de legumes, liquidificador, picador manual de legumes “cabrita”, descascador de legumes, fatiador de frios, amaciador e moedor de carne, cabo de faca, tampa de panela, etc. Ilustração ao lado.

A presença de **Biofilme** nas superfícies causa a contaminação cruzada aumentando a carga de microrganismos “contaminação biológica” nos equipamento e utensílios transferindo aos alimentos manipulados.

### RECOMENDAÇÕES DE PRODUÇÃO:

Higienizar diariamente após o uso os equipamentos e utensílios conforme - ITH 02/GQ – Instrução de Trabalho de Higiene.

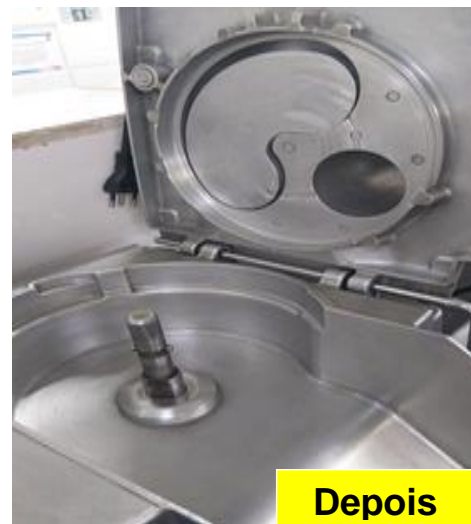
Quando necessitar de higiene pesada utilizar a ITH 03/GQ – Instrução de Trabalho de Higiene para realizar a desincrustação.

**Dica:** Deixar ITH na área de produção para consulta e visualização do funcionário. Proteger o equipamento com plástico após a higiene.

### ILUSTRAÇÃO



**Antes**



**Depois**