

ITH 02/GQ – INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE

SUPERFÍCIES A SEREM HIGIENIZADAS

EQUIPAMENTOS		UTENSÍLIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Freezer • Geladeira • Pass Through • Liquidificador • Fatiador • Moedor de carne • Descascador de legumes • Processador de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Picador manual/cabrita • Pista quente ou banho maria • Cafeteira • Balança • Máquina de vácuo • Fatiador de bife • Máquina de cubos • Ar condicionado • Cortina de ar • Serra de carne • Cortina de ar 	<ul style="list-style-type: none"> • Travessas • Talheres/pegadores

DESCRIÇÃO

1. Recolher os resíduos da superfície com o auxílio de pano descartável, espátulas ou similares;
2. Lavar com água e detergente neutro e esfregar até retirar toda a sujidade;
3. Enxaguar com água, retirando todos os resíduos químicos e físicos;
4. Desinfetar com álcool 70%, utilizando o borrifador;
5. Secar naturalmente;
6. Proteger o equipamento higienizado.

MATERIAL E PRODUTO DE LIMPEZA

MATERIAL DE LIMPEZA	PRODUTO DE LIMPEZA
<ul style="list-style-type: none"> • Borrifador; • Pano descartável; • Esponja; • Luva látex; • Escova plástica com cerdas de plástico • Fibrão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente Neutro; • Álcool 70%.

EPI'S- EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Luva de borracha
Avental plástico
Sapato / Bota de segurança

NOTAS:

Desligar todos os equipamentos da tomada antes da higienização.

Manter os borrifadores de álcool 70% identificados em cada setor de manipulação da cozinha.