



ITH 03/GQ - INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE

SUPERFÍCIES A SEREM HIGIENIZADAS

EQUIPAMENTOS		UTENSÍLIOS	
• Fogão;	Coifa;	Cubas de inox	
• Forno;	Chapa;		
• Fritadeira;	 Caldeira. 		

DESCRIÇÃO

- 1. Remover e recolher os resíduos da superfície com o auxílio de pás ou similares;
- 2. Lavar com água e detergente neutro e esfregar até retirar toda a sujidade;
- 3. Enxaguar com água, retirando todos os resíduos guímicos e físicos;
- 4. Em caso de incrustações persistentes, aplicar o desincrustante e deixar agir de 10 a 20 minutos esfregando as superfícies com auxílio de uma esponja tipo fibraço;
- 5. Enxaguar com água em abundância, retirando todos os resíduos químicos e físicos;
- 6. Retirar o excesso de água;
- 7. Secar naturalmente.

MATERIAL E PRODUTO DE LIMPEZA

MATERIAL DE LIMPEZA	PRODUTO DE LIMPEZA	
 Espátula; 	 Detergente Neutro; 	
• Esponja;	 Desincrustante. 	
 Luva Borracha; 		
 Fibraço; 		
Pano descartável.		

EPI'S- EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

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

NOTAS:

Desligar todos os equipamentos da tomada antes da limpeza.

Fazer a limpeza do equipamento na temperatura +/- 50°C, ou seja, morna.

Manter o borrifador de desincrustante identificado.

Não aplicar o desincrustante em superfície quente (acima de 50°C).

Nunca use materiais abrasivos como lã e palha de aço.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº ITH03	Arquivo: INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE HIGIENE	