

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA

A segurança no preparo e na distribuição das refeições não é garantida se não houver também a **higienização correta** dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente.

Lembre-se de utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) quando necessário e de manter os materiais para higienização em local distante dos alimentos.

Os produtos químicos utilizados para a higienização deverão possuir registro no Ministério da Saúde.



Os **UTENSÍLIOS** entram em contato direto com o alimento e por isto devem ser **HIGIENIZADOS** antes e após serem usados e também durante a sua utilização.

Mas porque higienizar os utensílios antes, durante e após sua utilização?

ANTES:

Os utensílios deverão estar sempre bem guardados, protegidos da poeira e de insetos, mas como existe sempre a possibilidade de que estes agentes contaminantes entrem em contato com o utensílio, recomenda-se sua higienização antes de utilizá-los.

DURANTE E APÓS:

Resíduos de alimentos que ficam aderidos à sua superfície podem causar proliferação de microrganismos a ponto de causar danos à saúde, mesmo que por um curto espaço de tempo, como por exemplo:

- O utensílio utilizado para mexer a carne picada durante a cocção deve ser higienizado constantemente para não permanecer com resíduos.
- O utensílio usado para servir o arroz deve ser higienizado quando houver intervalo na distribuição.
- Os monoblocos deverão ser higienizados após a retirada dos gêneros.



HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA

Como proceder na higienização dos utensílios?



Antes da utilização:

- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer.

Durante e após a utilização:

- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer;
- Borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente;
- Guardar em organizadores adequadamente tampados.

Os **EQUIPAMENTOS** podem ter contato direto ou não com o alimento, mas representam também grande risco de contaminação. A sua higienização ocorre em períodos determinados, conforme a sua utilização.

Quando e como proceder na higienização dos equipamentos?

ANTES E APÓS A UTILIZAÇÃO ➡ balança, batedeira, descascador de tubérculos, extrator de sucos, liquidificador, multiprocessador de alimentos, picador de carne.

Procedimento

- Desmontar as peças que não estão fixadas;
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Passar as peças em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes das peças desmontadas, partes fixas do equipamento, fio e plugue;
- Enxaguar as partes removíveis em água corrente e escorrer. Para as partes fixas, fio e plugue retirar o detergente com pano descartável das;
- Imergir as peças desmontadas em solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água) deixando agir por 15 minutos, enxaguando para retirar o resíduo. Nas demais partes borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.



HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA

DIARIAMENTE ➡ filtro (externamente, torneira), fogão, forno.

Procedimento

- Certificar-se de que o fogão ou forno estão com os queimadores desativados;
- Retirar resíduos acumulados, descartando-os na lixeira;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, queimadores e acionadores de chama;
- Retirar o resíduo do detergente com pano descartável umedecido;
- No caso do filtro, borrifar álcool 70° ao final, sem enxaguar posteriormente.

Observação: Trocar o elemento filtrante a cada dois ou três meses, ou conforme a orientação do fabricante, colando uma etiqueta com a data da troca para monitoramento.



SEMANALMENTE ➡ freezer, refrigerador.



Procedimento

- Tenha certeza que os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização.
 - Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira.
 - Aguardar o degelo. Não utilizar material pontiagudo ou faca.
 - Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas.
- Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano descartável umedecido.
- Aplicar solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos, com o auxílio de um pano, enxaguando para retirar o resíduo e/ou borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.

MENSALMENTE ➡ coifa.

Procedimento

- Certificar-se de que o equipamento está desligado;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas e cantos;

Retirar o resíduo do detergente com pano descartável umedecido.

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA

A **ÁREA FÍSICA** pode representar também risco de contaminação, portanto devem ser muito bem HIGIENIZADA, em períodos determinados, conforme sua utilização.

DIARIAMENTE:

- Bancadas
- Paredes próximas ao fogão e aos lavatórios
- Lavatórios (pias e cubas)
- Maçanetas e puxadores dos equipamentos
- Pisos, rodapés e ralos
- Área externa por onde transita o lixo
- Recipientes de lixo



Não varrer à seco os ambientes onde ocorre manipulação de alimentos, nem áreas próximas.

SEMANALMENTE:

- Área sob as bancadas
- Estrados
- Interruptores, tomadas
- Paredes, portas e janelas
- Prateleiras e armários

MENSALMENTE:

- Luminárias
- Telas milimétricas
- Teto
- Tubulações - externamente

SEMESTRALMENTE:

- Reservatórios de água
- Tubulação da exaustão - internamente



Como proceder na higienização da área física?

- Lavar com água e detergente e enxaguar;
- No caso de interruptores, tomadas e luminárias aplicar detergente com a utilização de esponja retirando o resíduo do detergente com pano descartável umedecido.
 - Banhar ou passar pano exclusivo para este procedimento com solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos;
 - Deixar secar ao natural, retirando o excesso de maçanetas, interruptores, bancadas e prateleiras;
 - Manter as lixeiras tampadas e os resíduos (lixo) que forem retirados da área de manipulação guardados em local distante da área de manipulação em container igualmente tampado;
- Lavar bem com água e detergente, as lixeiras, containeres, vassouras, rodos, pás de lixo, panos de chão, baldes e outros acessórios usados na higienização. Deixar secar.
- Os acessórios usados na higienização da área física não poderão ser destinados à higienização de equipamentos e utensílios.

ATENÇÃO!

- Não é recomendado o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, bem como lãs de aço.
- Os reservatórios de água devem ser higienizados por empresa credenciada no INEA (Feema) devendo ser mantidos os registros da operação.
- Desinsetizar o ambiente por meio de empresa credenciada no INEA, mantendo os registros da operação.