

S A Z O R

Experiências de Sabor



EXPERT
Restaurantes Empresariais



**HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA

OBJETIVO DO TREINAMENTO

Capacitar os manipuladores quanto aos procedimentos para a correta higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.



VÍDEO: Dr. Bactéria – Higienização de Bandejas



PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA



O QUE É HIGIENIZAÇÃO?

É um procedimento que se divide em duas etapas:

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Elimina sujeira aparente.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Elimina bactérias.



MATERIAIS DE LIMPEZA



Devemos utilizar somente materiais de limpeza autorizados pela empresa, que possuem cadastro nos órgãos competentes.

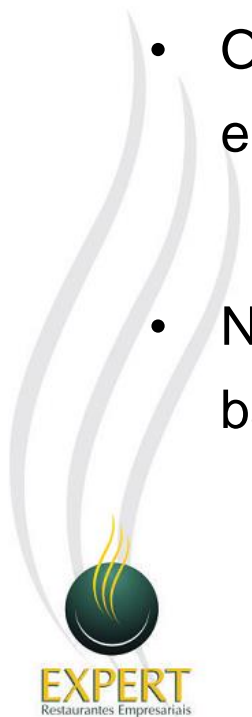
É importante conhecer a forma correta de utilização dos diferentes produtos e tomar as devidas precauções quanto aos riscos de acidentes.

Usar os produtos apenas para as atividades que o fabricante recomenda.

PANOS



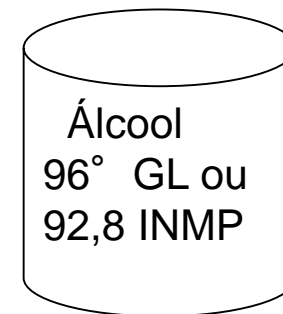
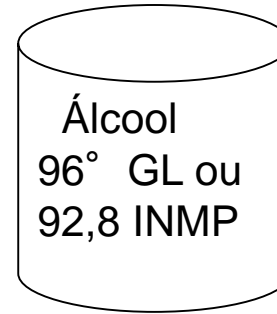
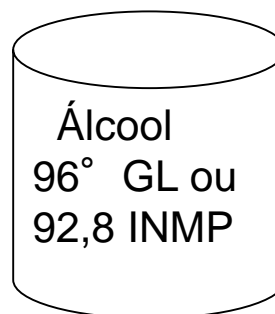
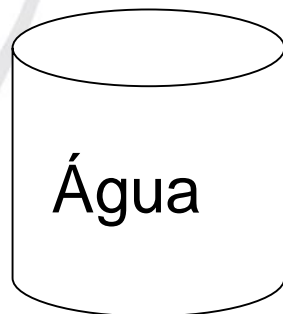
- Não é proibido o uso de panos de tecido, mas deve-se ter muita atenção ao seu uso e higienização;
- Os panos de prato e limpeza de superfícies devem ser trocados em média a cada 3 horas e colocados em solução clorada;
- Nunca utilizar o mesmo pano de chão para a higienização dos banheiros e da cozinha e restaurante.



ALCOOL 70%

Álcool 70%: é um desinfetante ou saneante, usado para redução dos microrganismos de superfícies.

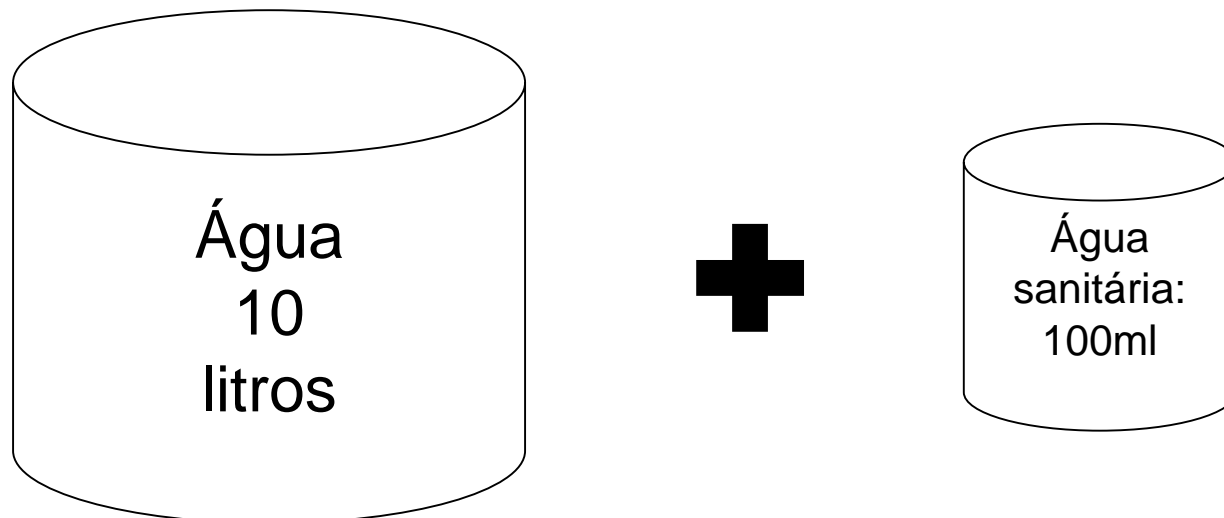
Como preparar o álcool 70%:



Solução Clorada

Hipoclorito: é um desinfetante ou saneante, usado para redução dos microrganismos de superfícies.

Como preparar a Solução Clorada:



PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS:



Usar os EPI's apropriados (luvas de borracha, calçado fechado, óculos de segurança, máscara 3M) conforme FISPQ do produto;

Nunca misturar os produtos;

Lavar bem as mãos, antebraços e rosto após a limpeza;

Enxaguar bem toda superfície ou utensílio que após a higienização irá entrar em contato com os alimentos.



DESCRIÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO



O Manual de Boas Práticas da UNOP determina a frequência e a maneira de realizar a higienização de cada área ou equipamento ou utensílio.



MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO



O Monitoramento da higienização é realizado através dos Registros do Manual de Boas Práticas:

Higienizações do dia-a-dia:

- RMBP 01: Rotinas Diárias da UNOP

Higienizações mais pesadas:

- RMBP 02: Cronograma e Monitoramento da Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios

EFICÁCIA DA HIGIENIZAÇÃO



Pode ser monitorada através de *swabs*, sempre em superfícies higienizadas;

Resultados do monitoramento por *swabs* são considerados satisfatórios quando houver ausência de coliformes totais e fecais em 100 cm² de amostra (0 UFC/cm²).



LEMBRE-SE:



Os alimentos podem contaminar-se pelo contato com utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos.

A correta higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios previne as...

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.



Vídeo: Dr. Bactéria – Higiene das pias



PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA





OBRIGADA PELA SUA PRESENÇA!

**Aplique os conhecimentos adquiridos
neste treinamento e aproveite os resultados no
seu dia-a-dia!**

