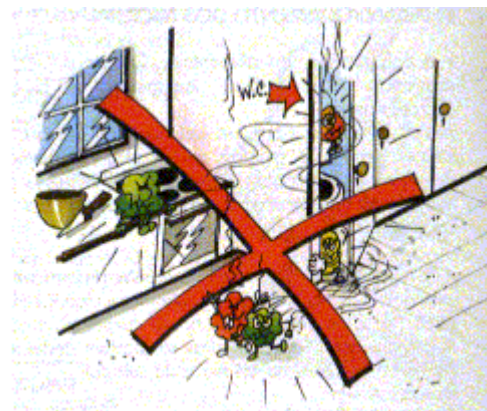


## 3. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



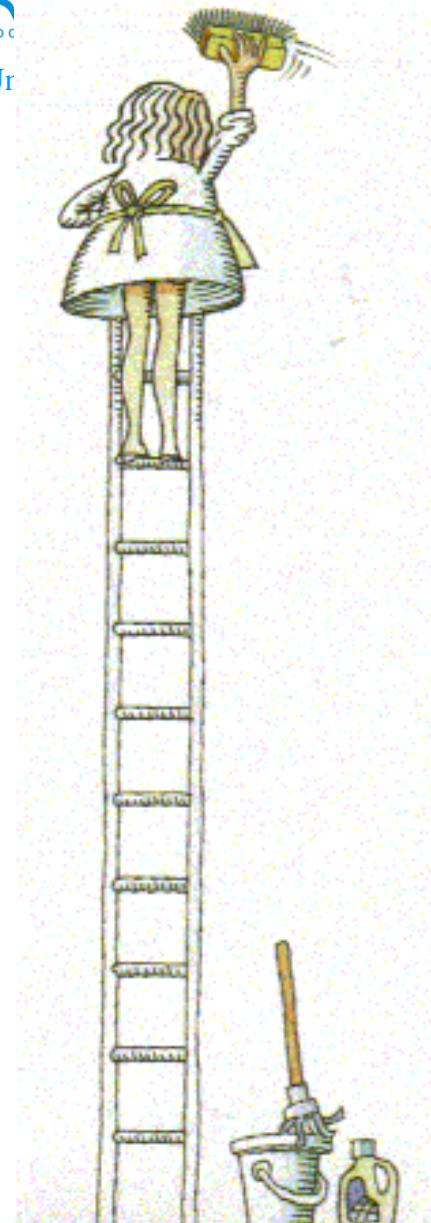
# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

Os locais de preparação e serviço de refeições devem ser concebidos por forma a facilitar a sua limpeza e desinfeção adequadas, bem como, reduzir os riscos de contaminação.



## Paredes:

- ▶ deverão ser em material liso, não absorvente, resistente, não tóxico de forma a permitir uma fácil lavagem e desinfeção;
- ▶ as arestas de união das paredes e destas com o pavimento devem ser arredondadas, de forma a não constituir um local de acumulação de sujidade e de difícil limpeza.



## **Tectos:**

- ▶ deverão ser em material liso, não absorvente, resistente, não tóxico de forma a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- ▶ As lâmpadas devem ser protegidas, e os sistemas de eliminação de insectos não devem ser colocados por cima dos locais onde se manipulam alimentos.

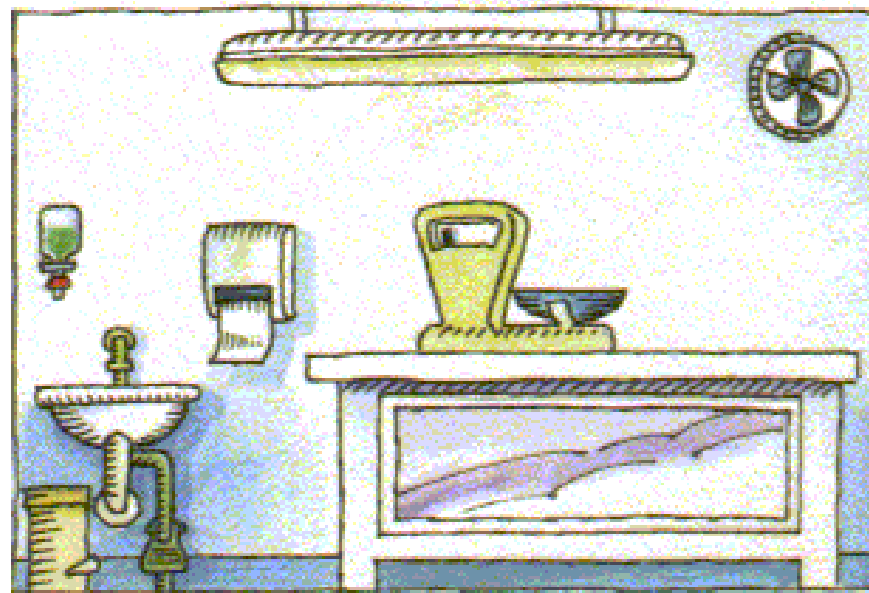
## **Pavimento:**

- ▶ deverá ser impermeável, lavável, resistente e antiderrapante;
- ▶ deverão ainda existir caleiras para escoamento da água, devendo as mesmas ser protegidas com grelhas amovíveis.

## **Janelas:**

- ▶ devem ser protegidas com redes mosquiteiras de malha fina, facilmente removíveis para limpeza.

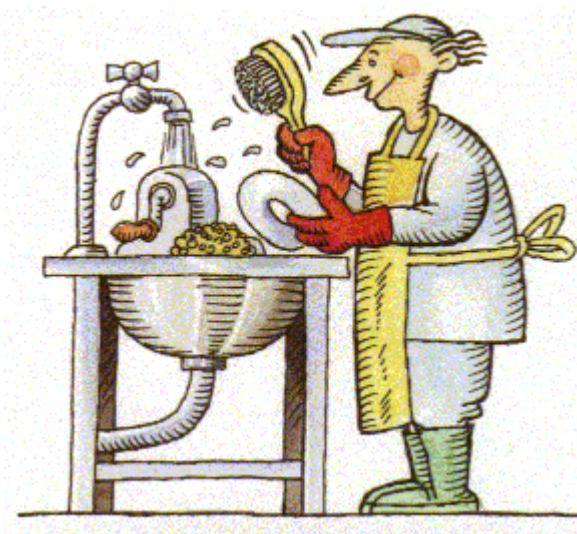
- As superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente lavadas após cada utilização;
- Não efectuar varredura a seco, pois o pó poderá contaminar alimentos ou superfícies utilizadas para a sua preparação.



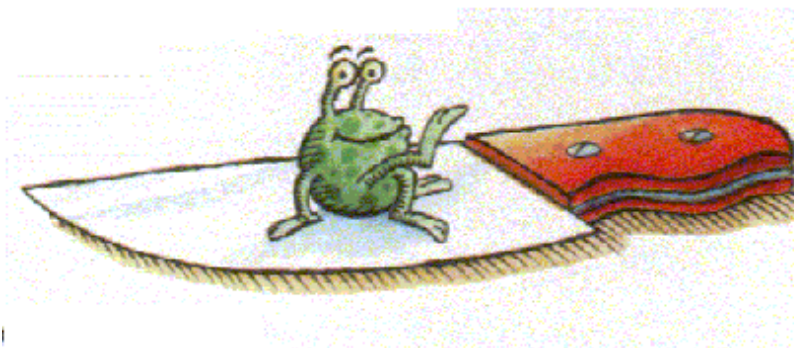
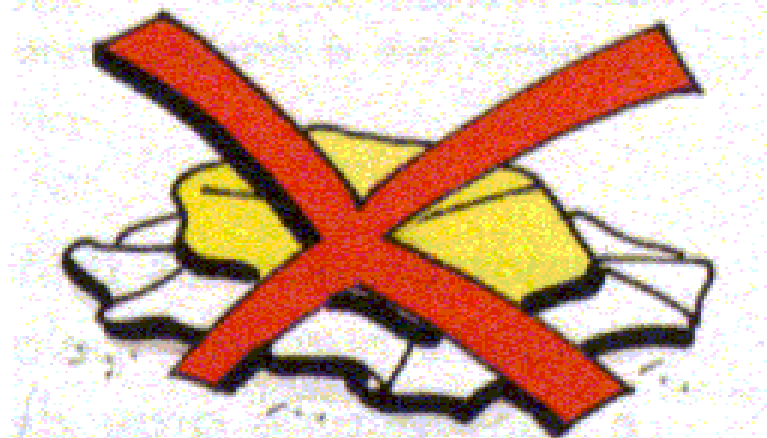


# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- ◆ Todos os utensílios destinados à preparação de alimentos devem ser em material que não transmita substâncias tóxicas nem sabores ou odores que possam ser absorvidos;
- ◆ Devem ser resistentes à corrosão e capazes de suportar lavagens repetidas sem perdas de características;



- ◆ Todos os utensílios em contacto com produtos alimentares devem ser lavados logo após a realização de uma determinada tarefa;



- ◆ Os esfregões, panos e escovas utilizados na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios podem contaminar as zonas por onde passam se não estiverem limpos.



## **Depois de utilizados, os utensílios devem ser:**

- ◆ Lavados em água corrente;
- ◆ Mergulhados numa solução de detergente/desinfectante;
- ◆ Passados por água corrente;
- ◆ Secos ao ar;
- ◆ Guardados em local destinado para o efeito.

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

NÃO ESQUEÇA:

Lave Primeiro e  
Desinfecte Depois !!!



# LIMPEZA/DESINFECÇÃO

- LIMPEZA:

Eliminação de restos de alimentos, gorduras e sujidades.

- DESINFECÇÃO:

Consiste na eliminação de bactérias ou outros microrganismos.

- **Uma boa LIMPEZA e DESINFECÇÃO compreendem as seguintes etapas:**
  1. Eliminar a sujidade encrostada;
  2. Lavar com água morna, adicionada de um detergente;
  3. Enxaguar com água quente;
  4. Se necessário, desinfetar e enxaguar abundantemente com água limpa (potável).

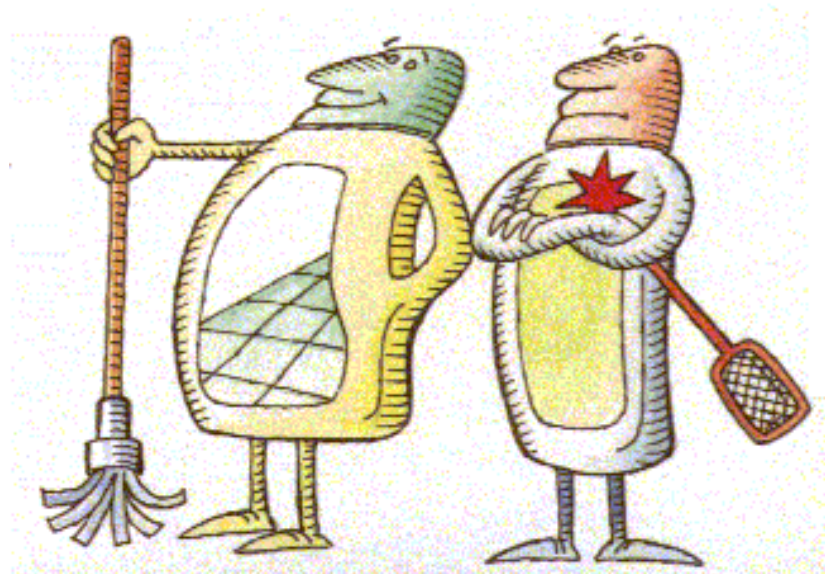
# DETERGENTE/DESINFECTANTE

## DETERGENTE:

Agente de limpeza à base de sabão ou outra substância cuja acção principal é eliminar a sujidade.

## DESINFECTANTE:

Substâncias químicas que se utilizam para eliminar as bactérias.



# COMO USAR ?

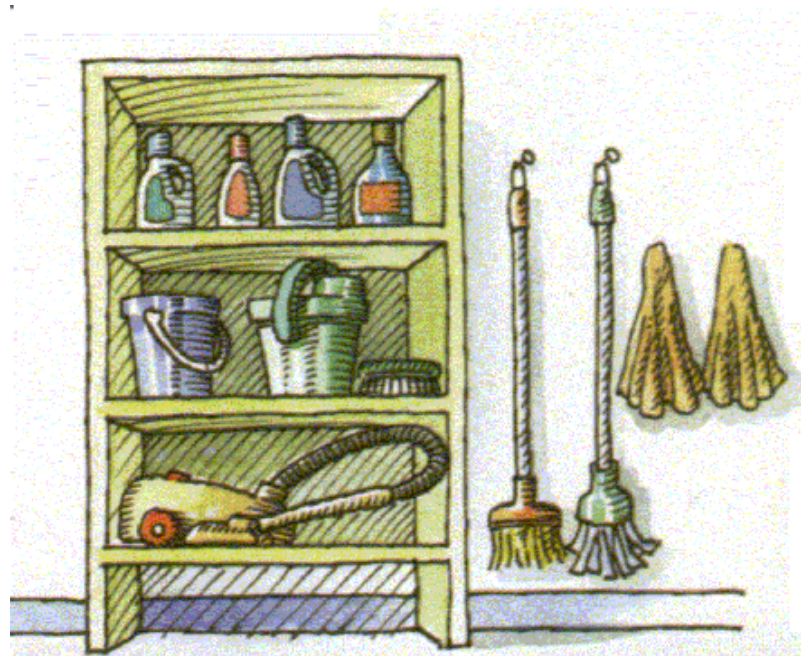
- Deve aplicar o desinfectante e deixar actuar, respeitando as indicações do fabricante;
- Enxaguar novamente com água limpa para remover qualquer resíduo de desinfectante;
- Depois de secar, proteja o equipamento e utensílios de sujidade, poeiras, insectos ou outros agentes de conspurcação.





# PRODUTOS DE HIGIENE

- ◆ Manter os produtos de limpeza devidamente identificados e em local próprio e fechado.



# PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

- Deverá existir um responsável pelo sector de higiene, bem como pela elaboração de planos de limpeza que contemple os seguintes aspectos:

**(ver anexo 1)**

- ▶ O que limpar?
- ▶ Quando limpar?
- ▶ Como limpar?
- ▶ Quem vai limpar?

## **PRINCÍPIOS DE UMA BOA LIMPEZA:**

1. Procurar limpar a fundo. Utilizar para este efeito bons detergentes. Respeitar as dosagens e o tempo de acção prescrito;
2. Enxaguar abundantemente com água;
3. Escolher um bom desinfectante. Ter em conta, eventualmente, a duração e conservação do produto;

## **PRINCÍPIOS DE UMA BOA LIMPEZA:**

4. Respeitar as indicações de dosagem, de tempo de contacto e modo de aplicação do desinfectante;
5. Enxaguar as superfícies e os aparelhos tratados com água limpa em quantidades suficientes para eliminar os restos de desinfectante;
6. Desinfectar após as actividades de lavagem, o material de limpeza e outros acessórios.

# DEPÓSITO DOS RESÍDUOS

## A zona de permanência do lixo deve:

- Ser climatizada;
- Ter manutenção e limpeza adequada;
- Ser dimensionada para que o lixo possa permanecer mais tempo do que o normal;
- Ser construída de forma a impedir a entrada e permanência de animais nocivos.

