

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios



Vocês sabem o que é
higienização?



Higienização = Limpeza + Desinfecção

LIMPEZA

Remoção de sujidades, resíduos de alimentos, e/ou outras substâncias indesejáveis.

DESINFECÇÃO

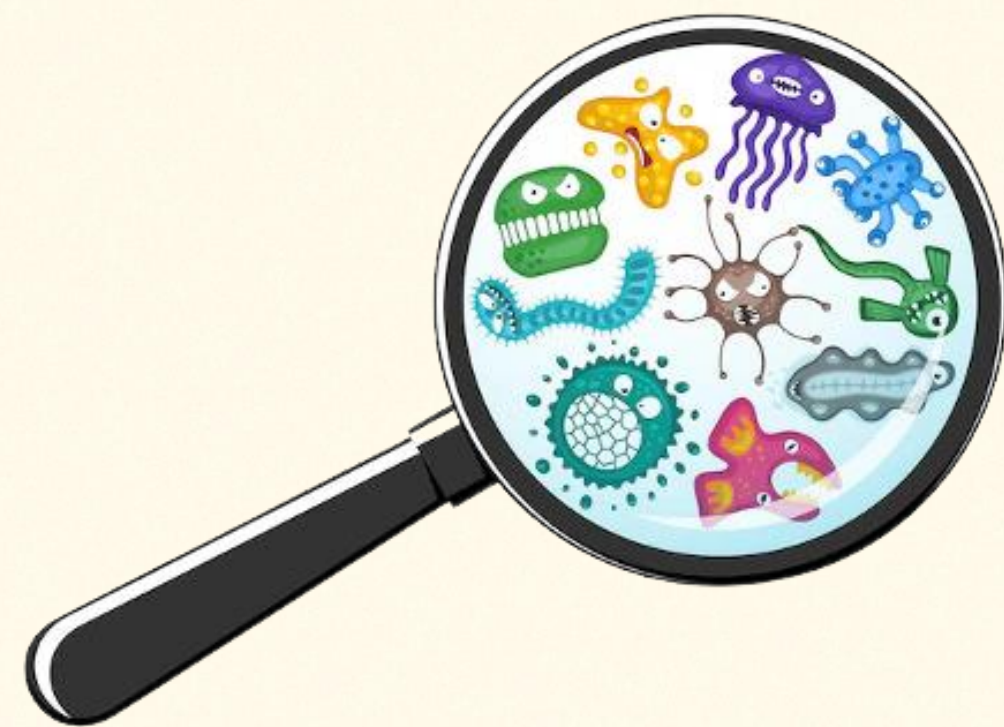
Redução, por método físico ou químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.



Você sabe quais são as etapas
da higienização?

- ➔ **Realizar a limpeza para remoção de sujidades e a lavagem com água e sabão ou detergente;**
- ➔ **Enxaguar e efetuar a desinfecção física ou química;**
- ➔ **Deixar secar naturalmente ou usar pano descartável ou papel toalha;**
- ➔ **Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI).**





A importância da higienização correta

Evitar multiplicação de micro-organismos que possam contaminar os alimentos no processo de armazenamento, produção e distribuição



A organização é importante para
manter a higiene?





A higiene começa na organização. É preciso reservar um espaço para cada item e evitar manter nas áreas de preparo ou de estoque, objetos sem utilidade para produção.



Vocês sabem quando e onde deve
ser feita a higienização?

Área de higienização

- Área própria;
- Isolada;
- Protegida;
- Com tanque ou pia com água corrente.



Estrutura, organização e higienização



Os procedimentos devem ser realizados com a garantia da eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.



Atenção!



A periodicidade deve estar de acordo com o volume e condições de produção ou minimamente como descrito nos próximos slides





A cada utilização:

Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e borrifadores;

Diariamente:

Pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e lixeiras





Semanal ou conforme a necessidade:

Paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;



Quinzenal ou conforme a necessidade:

Estrados ou similares e depósitos;



Mensal:

Luminárias, interruptores, tomadas e telas;

De acordo com a necessidade ou regulamentação específica: teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.



Devemos armazenar os produtos de limpeza
em qualquer lugar?



Todos os produtos, materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.





Vocês sabem o
que é o POP?

Procedimento Operacional Padronizado




Equipamento, moveis e utensílios: Bancadas

Como proceder: Colocar Luva Látex, touca, botas de borracha e avental de plástico; lavar a bancada usando uma esponja com detergente neutro e água, enxaguar, secar com papel toalha/pano descartável e passar um papel toalha/pano descartável ou borrifador com álcool 70% e deixa secar naturalmente.

Quando realizar: No início e no término de todas as tarefas.

Quem realizar: Cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Ação corretiva: Colocar luvas nitrílicas de cano alto, óculos, touca, botas de borracha e avental de plástico; lavar a bancada usando uma esponja com detergente neutro e água, enxaguar, secar com papel toalha/pano descartável; usar uma solução com água e hipoclorito de sódio (medidas de diluição: 20ml de hipoclorito de sódio a 1% de concentração em 1 litro de água e tempo de ação: 15 minutos); enxaguar; secar com um papel toalha/pano descartável. 

Podemos usar
panos de prato?





Segundo a portaria 2619/11, não é permitido o uso de panos convencionais para a limpeza de móveis, bancadas, utensílios, equipamentos e secagem de mãos.

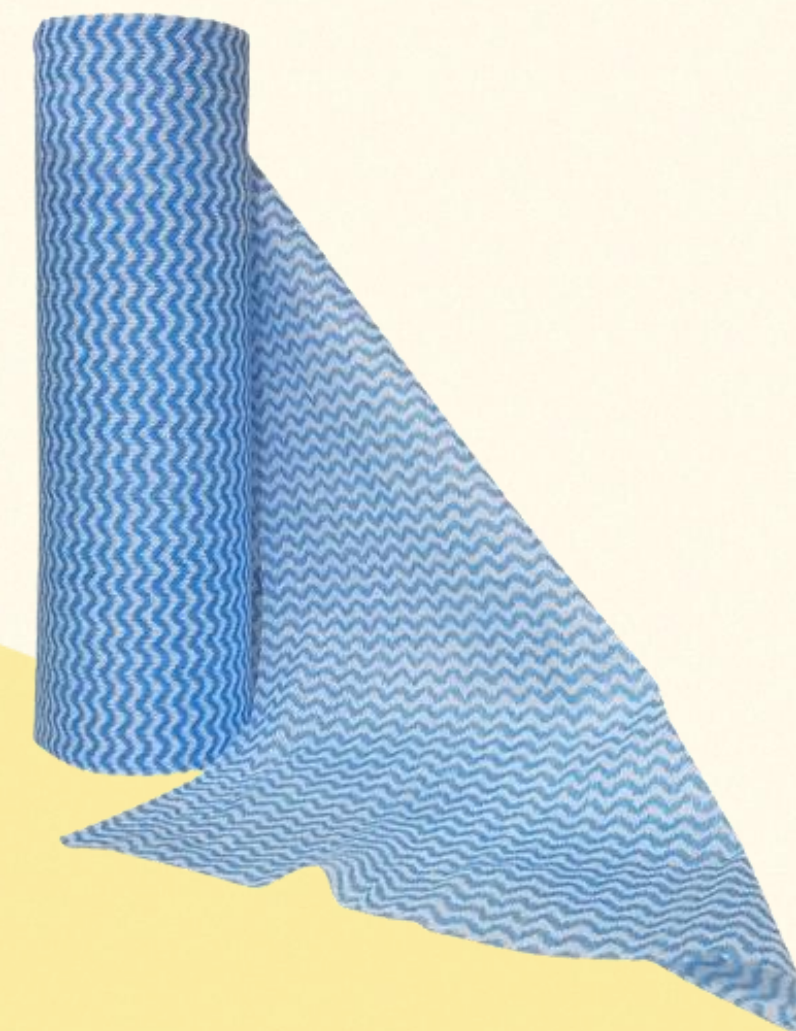


Devem ser utilizados constituintes de materiais descartáveis

Papel Toalha 100% Celulose Virgem



[Pano Multiuso - tipo perfex](#)





Podemos usar qualquer tipo de
produto de limpeza?

Produto reconhecido pela



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



Os produtos para limpeza e higienização devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Fabricado por: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Químico responsável: xxxxxxxxxxxx
Reg. Anvisa: 3.xxxx.xxxx.xx
SAC: (00) 0000-0000
Indústria brasileira
Finalidade: Desinfetante de alimentos
Modo de uso: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



LEIA ATENTAMENTE O RÓTULO ANTES DE USAR O PRODUTO.

MODO DE USAR: para louças e talheres, aplique YPÊ em uma esponja úmida, em seguida enxágue bem.

Para maior economia, aplique YPÊ numa vasilha com água. **PRECAUÇÕES: MANTENHA FORA DO**

ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS. Evite contato com os olhos. Em caso de

contato com os olhos, lave imediatamente com água em abundância. **Não ingerir.** Em caso de

ingestão, não provoque vômito e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações (CEATOX 0800

722 6001) ou o médico levando o rótulo ou a embalagem do produto. **Não dê nada por via oral a**

uma pessoa inconsciente. Manter o produto em sua embalagem original fechada e ao abrigo da luz

solar direta e do calor. **NÃO REUTILIZAR AS EMBALAGENS. COMPOSIÇÃO:** Tensoativos Aniônicos,

Sequestrante, Conservantes, Espessante, Coadjuvante, Corante, Fragrância, Umectante e Água.

COMPONENTE ATIVO: Linear Alquil Benzeno Sulfonato de Sódio. **CONTÉM TENSOATIVO**

BIODEGRADÁVEL. Data de fabricação, validade e lote impressos na embalagem. INDUSTRIALIZADO

POR: QUÍMICA AMPARO LTDA. Amparo: Av. Waldyr Beira, 1000 - B. Figueira - Amparo - SP - CEP:

13.904-906 - CNPJ: 43.461.789/0001-90. Anápolis: Via VP 4E, s/nº, Quadra 06, Módulo 06 e 07,

DAIA - Anápolis - GO - CEP: 75.132-110 - CNPJ: 43.461.789/0007-86. Simões Filho: Via Periférica

Waldyr Beira, s/nº - CIA - Simões Filho - BA - CEP: 43.700-000 - CNPJ: 43.461.789/0004-33 - Aut.

Func./MS nº 3.00.467-1. **PRODUTO SANEANTE NOTIFICADO NA ANVISA, Nº**

25351.466575/2019-51. Marca registrada - Indústria Brasileira.



Não utilizar:



- Produtos saneantes vendidos por ambulantes em carros, peruas ou caminhões etc;
- Produtos saneantes vendidos em garrafas de refrigerantes e/ou de outras bebidas;
- Produtos que não tenham data de fabricação, prazo de validade, número de lote do produto e registro da ANVISA.









Produtos Permitidos - Portaria CVS 6

16.4 - Produtos permitidos para desinfecção ambiental

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio	100 – 250 ppm
Cloro orgânico	100 – 250 ppm
Quaternário de Amônio	200 ppm
Iodóforos	25 ppm
Álcool	70%



Proibições da PORTARIA 2619/11

-  I. Varrer a seco;
 -  II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;
 -  III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;
 -  IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;
 -  V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;
 -  VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;
 -  VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias;
- Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança. 

Proibições da Portaria CVS 6

Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.



FIBRAÇO



Proibições da Portaria CVS 6

Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.



REFERÊNCIAS

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - Secretaria Municipal de Saúde - SP, 2019.

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 - Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

Portaria nº 2619, de 06.12.11 - ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária






Dúvidas?


Referências:

Anvisa. Agência nacional de vigilância sanitária - portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011




 [\(11\) 97480-2894](tel:(11)97480-2894)

 info@pratocheio.org.br

 [@associacaopratocheio](https://www.instagram.com/associacaopratocheio)

 www.pratocheio.org.br

 [Rua Luis Coelho, 308 - Sala 25 - Consolação, São Paulo - SP](#)