

***O BÁSICO DE HIGIENE  
DO AMBIENTE***

# HIGIENE AMBIENTAL

## SUJEIRA: O QUE É ISSO ?

TODO E QUALQUER RESTO DE IMPUREZA

*ENCONTRAMOS MAIS FACILMENTE...*

- Nos locais de difícil acesso ( frestas e cantos dos equipamentos, utensílios e áreas )
- Ralos.
- Panos.
- Ferramentas não limpas.
- Rachaduras e frestas.

**CONCLUSÃO :**

**A SUJEIRA PROVOCA A CONTAMINAÇÃO !**

# HIGIENE AMBIENTAL

## QUEM É O RESPONSÁVEL ?



**TODA A EQUIPE É  
RESPONSÁVEL PELA  
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.**

**O SEGREDO DE UMA BOA  
HIGIENE É:**

**SUJOU, HIGIENIZAR  
IMEDIATAMENTE!**

## O QUE NOS AJUDA A HIGIENIZAR ?

### PRODUTOS MAIS USADOS

- **DETERGENTE** - Retira a gordura dos objetos
- **SOLUÇÃO CLORADA** - Mata micróbio
- **DESINFETANTES** - Mata os micróbios das instalações
- **ÁGUA QUENTE** - Facilita a retirada de gordura.
- **PRODUTOS ESPECÍFICOS ( máquina de lavar, fornos etc )**  
Retira a sujeira conforme o tipo de equipamento

### ***Cuidados:***

- NÃO MISTURE FERRAMENTAS DE USO DIFERENCIADO
- CONSERVE-OS SEMPRE LIMPOS
- GUARDE-OS LIMPOS, SECOS E EM LOCAL APROPRIADO

### ***Cuidados :***

- IDENTIFIQUE OS PRODUTOS
- NÃO REAPROVEITE OS FRASCOS VAZIOS
- ESTEJA ATENTO AOS PRAZOS DE VALIDADE
- GUARDE-OS EM LOCAL APROPRIADO E SEPARADOS DOS ALIMENTOS



**LIMPEZA** é a retirada da sujeira grossa.

**HIGIENIZAÇÃO** é a retirada dos micróbios os quais não enxergamos.

### LIMPEZA

**1** RETIRAR A SUJEIRA  
MAIS GROSSA

**2** APLICAR PRODUTO  
APROPRIADO

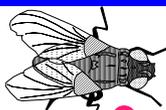
**3** ENXÁGUE PARA  
RETIRAR O PRODUTO

### HIGIENIZAÇÃO

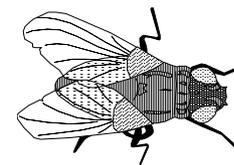
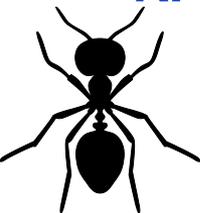
**1** APÓS A LIMPEZA APLIQUE A  
SOLUÇÃO CLORADA

**2** ENXÁGUE

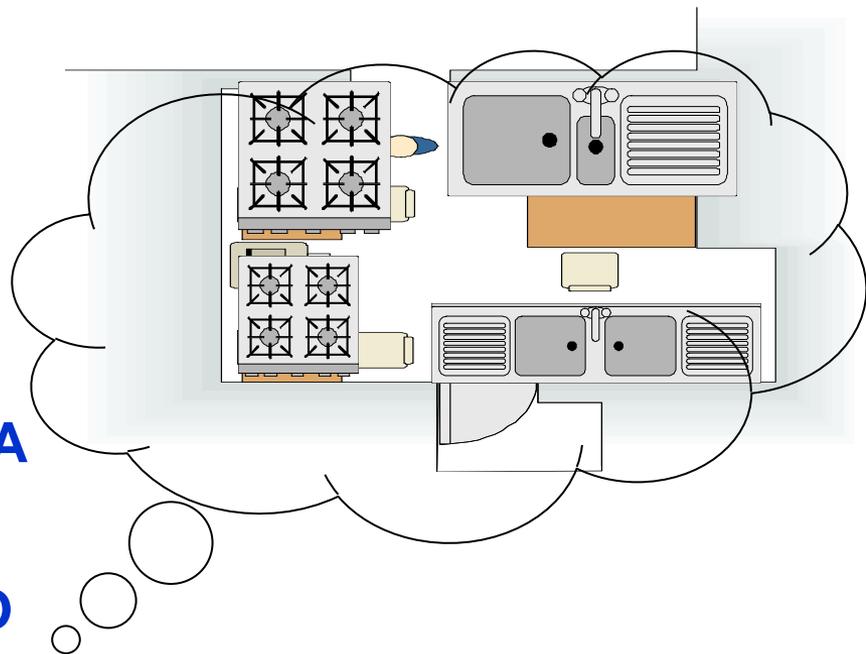
## COMO CONTROLAR INSETOS E ROEDORES ?



- MANTER AS INSTALAÇÕES LIMPAS
- INSPECIONAR TODA A MATÉRIA PRIMA RECEBIDA
- CONSERVAR AS INSTALAÇÕES
- ABRIR AS PORTAS SÓ QUANDO NECESSÁRIO
- EXTERMINÁ-LOS QUANDO ENCONTRADOS
- CONSERVAR AS LIXEIRAS COM SACOS DE LIXO E TAMPA
- NUNCA USAR VENENO EM PÓ, AEROSOL E OUTROS.
- AVISAR O RESPONSÁVEL QUANDO PERCEBER SINAIS DE RATOS OU INSETOS.



- DIMINUI AS CHANCES DE CONTAMINAÇÃO
- EVITA QUE O MICRÓBIO TENHA “CARONA” COM OS ALIMENTOS
- PROPORCIONA BOA APARÊNCIA AO AMBIENTE
- TORNA O LOCAL DE TRABALHO MAIS AGRADÁVEL E SEGURO.
- EVITA DOENÇAS CAUSADAS POR MICRÓBIOS, INSETOS E OUTROS ANIMAIS.



## **HIGIENE DO AMBIENTE**

- DEVE-SE HIGIENIZAR SEMPRE QUE NECESSÁRIO: BANCADAS E MESAS DE APOIO, ESPECIALMENTE QUANDO HOUVER TROCA DE PRODUTO MANUSEADO OU AINDA MUDANÇA DE FASE DO PROCESSO.
- DEVE-SE LIMPAR SEMPRE QUE NECESSÁRIO, PISOS E RALOS, DE FORMA A MANTÊ-LOS SEM RESÍDUOS E QUANDO POSSIVEL, SECO.
- DEVE-SE LIMPAR A PAREDE, JANELAS, INTERRUPTORES, LUMINÁRIAS E PORTAS, PERIODICAMENTE DE FORMA A MANTÊ-LOS LIMPOS.
- A ÁREA DE ESTOCAGEM DE MATERIAIS NÃO PERECÍVEIS DEVE SER LIMPA PERIODICAMENTE, DE FORMA A MANTÊ-LA LIMPA.