

HIGIENE

**EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS**

UTENSÍLIOS

Instrumentos usados na cozinha e restaurante

EQUIPAMENTOS

Conjunto de máquinas usadas na cozinha
(partes fixas e removíveis).

QUANDO?

Após o uso.

HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

A ATIVIDADE DE HIGIENIZAÇÃO COMPREENDE

- **LIMPEZA:** A RETIRADA DE RESÍDUOS GROSSEIROS SEGUIDO DE LAVAGEM COM ÁGUA, SABÃO, DETERGENTE OU PRODUTO ESPECÍFICO, ESFREGANDO COM ESPONJA OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO.
- **DESINFECÇÃO:** É A ATIVIDADE POSTERIOR A LIMPEZA ONDE SÃO UTILIZADOS PRODUTOS BACTERICIDAS ESPECÍFICOS

HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

PARA HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DEVE-SE

- LIMPÁ-LOS APÓS SEU USO, REMOVENDO CORRETAMENTE OS RESÍDUOS.
- LAVAR MANUALMENTE OU NA MÁQUINA COM PRODUTO ESPECÍFICO.
- POSTERIORMENTE GUARDAR NO LOCAL APROPRIADO, COM A ABERTURA PARA BAIXO.
- OS PRATOS, COPOS DE VIDRO E TALHERES UTILIZADOS PARA CLIENTES, ANTES DO USO, PASSAR PAPEL TOALHA BRANCO OU PANO DESCARTÁVEL EMBEBIDA COM ÁLCOOL 70%.

INSTRUÇÃO PARA PREPARAR SOLUÇÃO A SER UTILIZADA EM DESINFECÇÃO

- **SOLUÇÃO CLORADA** UM LITRO DE ÁGUA ADICIONADO DE UM COPO DESCARTÁVEL DE CAFÉ (PROXIMADAMENTE 50 ml) DE ÁGUA SANITÁRIA
- **SOLUÇÃO DE ÁLCOOL** UM LITRO DE ÁLCOOL (92,8°) ADICIONADO DE APROXIMADAMENTE 350 ml DE ÁGUA OU DIRETO ALCOOL 70°



HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTOS EM GERAL

PARTE FIXA: NÃO JOGAR ÁGUA EM EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS, REALIZAR A LIMPEZA, DA SEGUINTE FORMA:

- QUANDO NECESSÁRIO, ESFREGAR COM PANO DESCARTÁVEL UMIDECIDO COM ÁGUA E DETERGENTE.
- EM SEGUIDA ,REMOVER O RESÍDUO DE SABÃO.

PARTE MÓVEL: RETIRAR AS PARTES REMÓVIVEIS DOS EQUIPAMENTOS E HIGIENIZÁ-LAS CONFORME VISTO EM HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS.

NOTA: NENHUM EQUIPAMENTO DE REFRIGERAÇÃO PODE SER LAVADO COM ÁGUA QUENTE OU AINDA UTILIZAR OBJETO PONTIAGUDO, CORTANTE OU PERFURANTE PARA RETIRAR GELO.



HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

EQUIPAMENTOS

CÂMARA FRIGORÍFICA

ATENÇÃO ESPECIAL DEVE SER DADA AS CÂMARAS FRIGORÍFICAS, POIS ELAS NECESSITAM DE HIGIENIZAÇÃO NAS PAREDES, PRATELEIRAS, PISO E TETO.

EQUIPAMENTOS

FORNO COMBINADO

- **LIGAR 20 MINUTOS EM VAPOR, PARA AMOLECIMENTO DA GORDURA;**
- **BORRIFAR DETERGENTE PRÓPRIO DO FORNO E AGUARDAR 20 MINUTOS;**
- **JOGAR ÁGUA COM O ESGUICHO PRÓPRIO DO FORNO.**

EQUIPAMENTOS

REFRESQUEIRA

APÓS SEGUIR AS INSTRUÇÕES DISPOSTAS NO ITEM EQUIPAMENTO EM GERAL, DEVE-SE

- ENCHÊ-LA COM SOLUÇÃO CLORADA E DEIXAR CIRCULAR DURANTE 15 MINUTOS;**
- APÓS O TEMPO ESCOAR A ÁGUA PELAS TORNEIRAS;**
- POSTERIORMENTE ENCHÊ-LA COM ÁGUA LIMPA E ESCOAR A ÁGUA PELA TORNEIRA.**



HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

A REALIZAÇÃO DA DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR EMPRESA QUALIFICADA E SUA PERIODICIDADE ESTARÁ SUJEITA A GARANTIA FORNECIDA PELA EMPRESA.

EM HIPÓTESE ALGUMA PODE SER UTILIZADO, NESTE TIPO DE SERVIÇO, VENENO EM PÓ OU AEROSOL OU QUAISQUER OUTROS PRODUTOS QUE REPRESENTEM RISCO A CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR.



HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

LIMPEZA DOS DUTOS DE EXAUSTÃO

DEVE SER EXECUTADA POR EMPRESA QUALIFICADA, SENDO A PERIODICIDADE DE LIMPEZA DEFINIDA CONFORME A SITUAÇÃO, ESTANDO NESTE REGISTRO EVIDENCIADO NO PLANO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA