

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento N° COZINHA EXPERIMENTAL-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 13/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>		

## SUMÁRIO

1. OBJETIVO
  2. CAMPO DE APLICAÇÃO
  3. DESCRIÇÃO
    - 3.1. Frequência
    - 3.2. Procedimento de higiene dos equipamentos
    - 3.3. Procedimento de higiene dos móveis
    - 3.4. Procedimento de higiene dos utensílios
    - 3.5. Preparo da solução clorada para higiene dos equipamentos, móveis e utensílios
    - 3.6. Produtos e materiais de limpeza utilizados
  4. MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS
  5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
- ANEXO I

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVAÇÃO
Nome: Alline Souza Função: Técnica de Laboratório	Nome: Vanessa Pedro Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Coordenador do Laboratório
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 13/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 2/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>		

## 1. OBJETIVO

Este documento estabelece procedimentos para a higienização de equipamentos, móveis e utensílios, bem como outras informações que se fizerem necessárias.

## 2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado em todos os Laboratórios do Complexo Gastronômico.

## 3. DESCRIÇÃO

Entende-se por:

Equipamentos: liquidificador, batedeira, micro-ondas, cutter, refrigerador, freezer...;

Móveis: bancadas, pias, armários e prateleiras;

Utensílios: louças, copos e talheres.

Os métodos descritos são utilizados para equipamentos, móveis e utensílios, que compõem um ambiente de manipulação de alimentos e devem ser higienizados diariamente, quantas vezes forem necessárias e ao final de cada atividade, de maneira correta, para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Para isso é necessário realizar:

- **LIMPEZA**, ou seja, retirada de substâncias visíveis indesejáveis como: terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades;
- **SANITIZAÇÃO**, para redução ou remoção de microrganismos a níveis aceitáveis, utilizando água potável e sabão ou detergente;
- **DESINFECÇÃO**, para eliminação de microrganismos patogênicos, com aplicação de álcool 70% ou solução clorada (1%). As superfícies devem secar naturalmente.

Não é recomendado nos procedimentos de higiene:

- Usar lã e palha de aço;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos materiais e panos utilizados em sanitários.

### 3.1. Frequência

Todos os usuários (alunos, professores e técnicos) devem zelar pela higiene de equipamentos, móveis e utensílios:

- No início das atividades (bancadas);
- Após o uso dos mesmos;
- Nas trocas de tarefas ou alimentos manipulados (crus x cozidos);
- Se houver contaminação;
- No final das aulas ou atividades.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 13/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 3/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>		

### 3.2. Procedimento de higiene dos equipamentos

Para a higienização dos equipamentos:

- Desligar o equipamento e retirar o plug da tomada;
- Desmontar ou retirar as partes soltas dos equipamentos para que possam ser higienizadas separadamente;
- Enxaguar as partes soltas em água corrente;
- Esfregar com uma esponja e detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
- Colocar em local limpo e higienizado;
- Borrifair álcool 70% ou solução clorada a 1% e deixar secar naturalmente.
- Passar um pano úmido em toda a superfície do equipamento, para retirar a sujidade, com muito cuidado para não molhar o motor;
- Esfregar com uma esponja e detergente (com cuidado para não molhar o motor);
- Retirar o excesso de sabão com um pano úmido,
- Borrifair álcool 70% ou solução clorada a 1% em toda a superfície e deixar secar naturalmente;
- Montar o equipamento e coloca no lugar correto.

### 3.3. Procedimento de higiene dos móveis

Para os móveis é necessário:

- Retirar toda sujidade das bancadas, mesas ou pia;
- Lavar com água, esponja e detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente, com cuidado para não molhar o chão;
- Se não houver pia próxima, retirar o excesso de detergente com o auxílio de um pano úmido;
- Enxaguar com água corrente;
- Desinfetar borrifando com álcool 70% ou passando pano solução clorada 1%;
- Secar naturalmente.

### 3.4. Procedimento de higiene dos utensílios

A higienização manual de utensílios é realizada ao final das aulas ou atividades, conforme sequencia abaixo:

- Retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos;
- Lavar com água e detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente;

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 13/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 4/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>		

- Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada 1%;
- Secar naturalmente, sem a utilização de panos.

### 3.5. Preparo da solução clorada para higiene dos equipamentos, móveis e utensílios

10 mL (ou 1 colher de sopa) de água sanitária com 2,5% de cloro ativo  
para cada litro de água

### 3.6. Produtos e materiais de limpeza utilizados

Todos os produtos de higienização adquiridos pela instituição devem ser regularizados e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor.

Os materiais utilizados (esponjas macias e panos descartáveis) para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com os alimentos, devem ser exclusivos para esse fim, não sendo reutilizados.

## 4. MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS

A verificação do cumprimento das ações descritas nesse documento deve ser realizada pelos técnicos responsáveis e/ ou professores coordenadores de cada laboratório diariamente.

Com o objetivo de facilitar a execução das atividades acima, um “Cronograma de Higienização” do local, deve ficar fixado no laboratório, em local de fácil acesso aos responsáveis por essa atividade.

Quanto as ações corretivas:

- Quando detectado a baixa eficácia da higienização, com a permanência de resíduos em contato com as superfícies, deve ser realizada nova lavagem, sanitização e desinfecção;
- O não cumprimento do “Cronograma de Higienização” também deve ser orientado para correção, e em casos específicos, ser revisto e atualizado para adaptação ao ambiente de trabalho.

## 5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Anexo I – Modelo de Cronograma de Higienização para ser fixado em todos os Laboratórios do Complexo Gastronômico.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 13/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>		

## ANEXO I

Item	Frequência de higienização										Produto Quais?/ Diluição	Observações
	Diariamente				Semanalmente			Mensalmente		Outros		
	Antes do uso	Após o uso	Mudar de preparação	Final de cada aula	1x	2x	3x	15/15 dias	1x			
Bancadas, mesas e pias	X	X	X	X							Detergente Neutro e Solução Clorada	Álcool 70% (antes do uso) Solução clorada ao fim do trabalho
Equipamentos		X	X	X							Detergente Neutro e Solução Clorada	Garantir secagem completa antes da remontagem
Utensílios		X	X	X							Detergente Neutro e Solução Clorada	Garantir secagem completa antes do uso ou armazenamento
Tábua de Corte	X	X	X	X							Detergente Neutro e Solução Clorada	Solução clorada ao fim do trabalho
Refrigeradores/ Freezers										X	Detergente Neutro e Solução Clorada	Garantir secagem completa
Lixeiras				X							Sabão e Solução Clorada	Solução clorada ao fim do trabalho
Piso		X		X							Sabão e Solução Clorada	
Maçanetas/ puxadores				X	X						Solução Clorada	
Torneiras				X							Detergente Neutro	
Paredes/ interruptores / portas					X						Solução Clorada	
Janelas/ Telas					X						Detergente Neutro e Solução Clorada	
Teto										4x ao ano	Solução Clorada	--
Ralos					X						Detergente Neutro e Solução Clorada	Solução clorada ao fim do trabalho