Plano de higienização

A boa higiene exige uma limpeza eficaz e regular dos estabelecimentos, equipamentos e utensílios.

Todos os equipamentos e utensílios que contactem com os alimentos devem ser limpos após cada utilização e/ou no final de cada período de trabalho e sempre que se justifique.

Processo de Higienização

O processo de higienização compreende as seguintes fases:

1. Limpeza prévia (força física e remoção de detritos);

2. Limpeza profunda (aplicação de detergente para remover matéria orgânica e inorgânica, respeitando as dosagens e o tempo de ação prescrito);

3. Enxaguamento;

4. Desinfeção (quando aplicável e respeitando sempre as indicações de dosagens, tempo de contacto e modo de aplicação);

5. Enxaguamento;

6. Secagem.

Nota: O uso de certos desinfetantes químicos pode dar lugar à seleção de microorganismos resistentes, assim deverá ter-se em atenção em alternar os desinfetantes, no plano de higienização, de um modo periódico.

Produtos Químicos

De forma a serem tomadas as medidas necessárias para proteger a saúde e o ambiente e garantir a segurança nos locais de trabalho, é necessário ter no estabelecimento as fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas) que constam no plano de higienização.

Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados e fechados, bem como devem ser conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação dos alimentos.

Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado.

Nota: As fichas de dados de segurança devem ser datadas e nelas devem constar a identificação do produto e a sociedade/empresa, a composição/informação sobre os componentes, a identificação de perigos, os primeiros socorros, as medidas de combate a incêndios, as medidas a tomar em caso de fugas acidentais, o manuseamento e armazenagem, o controlo da exposição/proteção individual, as propriedades físicas e químicas, a estabilidade e reatividade, a informação

toxicológica, a informação ecológica, as considerações relativas à eliminação, as informações relativas ao transporte, a informação sobre regulamentação e outras informações.

Plano de Higienização

Após a definição dos produtos químicos a utilizar nas operações de limpeza e de desinfeção deverá ser estabelecido um plano de higienização, onde deverão constar, entre outras, rubricas como: o que deve ser limpo (zonas, estrutura/equipamento), com o que deve limpar/desinfetar (detergente/desinfetante utilizado), quando deve ser limpo (periodicidade de higienização), como deve ser limpo (equipamento utilizado na limpeza/desinfeção e instruções de limpeza/desinfeção) e quem deve limpar (responsável pela execução da operação).

O plano de higienização deverá estar afixado em local visível.

A realização de um registo de higienização permite demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização, devendo nesse registo constar, entre outras, rubricas como: data, com o que limpou (detergente/desinfetante utilizado), como limpou (acessórios de limpeza utilizados), quem limpou (responsável pela limpeza).

Verificação dos procedimentos de higienização

Deverá ser feito regularmente um controlo para a verificação da adequação do plano de higienização e da execução do mesmo, que poderá ser:

1. Qualitativo, através de uma verificação dos procedimentos de limpeza e desinfeção efetuados ou por inspeção visual.

2. Quantitativo, através de controlo analítico (microbiológico/químico)

O registo da verificação efetuada poderá ser individual ou acrescentado ao registo de higienização, com as rubricas quem verificou e como verificou.

Regras básicas:

1. Antes de iniciar as operações de limpeza, proteger todos os alimentos (incluindo os colocados em expositores e vitrines);

2. Separar os lixos de acordo com as práticas da autarquia local e efetuar a sua remoção diariamente, no final do serviço de limpeza das instalações, evitando a coincidência com o horário de receção de matéria-prima ou período de laboração. Utilizar recipientes apropriados, acionados por pedal, devidamente tapados e ensacados;

3. Utilizar preferencialmente, para limpeza de bancadas e equipamentos, material descartável para evitar focos de contaminação;

4. Não varrer a seco os pavimentos das áreas de manipulação de alimentos e toda a zona de exposição/ zona de venda;

5. As operações de limpeza devem ser feitas sempre de cima para baixo;

6. Quando efetuar a limpeza, cobrir todas as partes eléctricas dos equipamentos;

7. Desmontar, quando possível, os equipamentos, de modo a remover todos os resíduos, lavar com água corrente, aplicar o detergente adequado e enxaguar. Quando previsto aplicar o desinfetante.

Atualizado em: abril 2015

Partilhar
Voltar