

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

TAREFA: HIGIENIZAÇÃO PESSOAL, DA COZINHA E DE EQUIPAMENTOS

LOCAL DE EXECUÇÃO: ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

EXECUTANTE: AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS QUE ATUAM NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

OBJETIVO:

- Orientar as merendeiras e auxiliares sobre a higiene pessoal e a limpeza do local de trabalho. Expor o que deve ser seguido e o que não é permitido nesse ambiente em relação à higienização.

MATERIAL NECESSÁRIO:

- Água potável
- Detergente neutro
- Solução clorosa (100ml de água sanitária em 10 litros de água)
- Álcool 70 (330ml de álcool 92 ou 96 para 1 litro de água)
- Esponja de limpeza
- Panos
- Paramentação adequada (uniforme de cor clara, sapato fechado, avental, roupa sem decote e touca de proteção);

HIGIENE PESSOAL

- **HIGIENE CORPORAL:** Banho; Unhas sem extensão, limpas, aparadas e sem esmalte; Touca cobrindo todo o cabelo; Avental limpo e claro; Ausência de adornos (brincos, anéis, alianças, relógios, pulseiras, colares e piercing) e mãos sem ferimentos.
- **HIGIENE DAS MÃOS:** Lavar as mãos corretamente; quando iniciar a preparação de algum alimento, quando mudar de atividade na cozinha, tossir, espirrar, usar o banheiro, manipular alimentos cozidos ou prontos para servir.

COMO FAZER A LAVAGEM DAS MÃOS:

1. Umedecer as mãos e antebraços com água.
 2. Lavar com sabonete/detergente líquido neutro, não esquecendo as pontas e entre os dedos.
 3. Enxaguar bem as mãos e antebraços.
 4. Secar as mãos.
- **NÃO É PERMITIDO:** Falar, cantar, tossir ou espirrar durante a manipulação dos alimentos, coçar o corpo, narinas e ouvidos e quando o fizer deverá fazer a higienização das mãos. Evitar enxugar suor com as mãos ou qualquer peça da vestimenta. Não realizar atividades na cozinha com pano de prato pendurado no ombro. Em caso de ferimento nas mãos, utilizar luva descartável.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



HIGIENIZAÇÃO DE REFRIGERADORES E FREEZERS

• HIGIENIZAÇÃO SEM DEGELO:

1. Com um pano húmido com água, passar sobre as superfícies onde há resíduos, incluindo nas borrachas de vedação das portas.
2. Caso haja o derramamento de resíduos, umedecer um pano com detergente, aplicar e remover o detergente, com auxílio de outro pano umedecido com água.

• HIGIENIZAÇÃO COM DEGELO:

1. Desligar a energia, retirar os alimentos e transferi-los para outro equipamento ou caixa térmica, e aguardar o degelo.
2. Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover camadas de gelo, pois, pode ser perigoso e também, ocasionar vazamento de gás e danos ao equipamento.
3. Retirar prateleiras e divisórias e lavar separadamente com detergente e esponja.
4. Lavar internamente e externamente com esponja e detergente removendo todos os resíduos, incluindo as borrachas de vedação das portas.
5. Retirar a solução detergente com pano com água limpa.
6. Aplicar álcool 70 e deixar agir por 10 minutos.
7. Montar as partes removidas e religar o equipamento.
8. Aguardar atingir a temperatura adequada para guardar os alimentos.

FOGÃO INDUSTRIAL

1. Desligar a alimentação de gás e aguardar o resfriamento do fogão.
2. Retirar o excesso de resíduos com um pano limpo e úmido. Manter as bocas do fogão cobertas quando não forem removíveis.
3. Onde for possível, raspar as incrustações e aplicar o detergente.
4. Retirar as partes removíveis, sem apoiar-las no chão, e lavar com detergente diluído, removendo todos os resíduos. Enxaguar em água corrente e deixar secar naturalmente ou com panos limpos.
5. As partes fixas devem ser lavadas com detergente e esponja para limpeza pesada dos locais onde há um maior acúmulo de resíduos.
6. Remover todo o detergente com auxílio de um pano húmido.
7. Montar as partes móveis.
8. Religar a alimentação de gás e verificar o funcionamento do equipamento

MICROONDAS:

1. Desligar a fonte elétrica.
2. Retirar as partes móveis e lavá-las com esponja e detergente, removendo todos os resíduos. Em seguida, secar com um pano seco.
3. As partes internas, externas e a porta devem ser lavadas com esponja e detergente, removendo todos os resíduos. Após, enxaguar com pano úmido e secar, utilizando um pano seco. Nunca jogar água.
4. Montar as partes removíveis.
5. Religar a fonte elétrica e verificar o funcionamento.

LIQUIDIFICADOR

1. Retirar as partes móveis e lavar com esponja e detergente. Enxaguar em água corrente.
2. A parte fixa deve ser limpa utilizando-se um pano com água e detergente, tomando cuidado para não molhar a parte elétrica e o motor.
3. Passar um pano com água para remover o detergente e secar com um pano limpo.
4. Montar as partes móveis e, preferencialmente, cobrir o equipamento.

BEBEDOUROS METÁLICO

1. Garantir a troca do elemento filtrante conforme validade ou saturação.
2. Limpar externamente com solução detergente e esponja com uso exclusivo para esse fim.
3. Enxaguar e secar com pano limpo.
4. Desinfetar com álcool 70 e deixar secar.

Observação: A higienização das tubulações e mangueiras internas deverá ser realizada por empresa especializada.

BANCADAS E TÁBUAS DE CORTE

1. Retirar o excesso de resíduos e descartar no lixo.
2. Lavar com água, detergente e esponja.
3. Enxaguar com água corrente.
4. Bancadas: Após o processo anterior realizar a desinfecção com álcool 70 e deixar secar.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

POP Nº 002

ELABORADO EM: 21/08/2023

REVISADO EM:

PISOS, RALOS, PAREDES E PRATELEIRAS

- **LIMPEZA PARCIAL – SEMI-ÚMIDA**

1. Piso (diário ou sempre que necessário): limpar com rodo com pano, recolher os resíduos com pá e descartar no lixo. Nunca varrer a seco.
2. Ralos (semanal ou sempre que necessário): retirar as grades de proteção, recolher os resíduos e esfregar com detergente ou solução clorada. Quando utilizado o detergente, desinfetar com a solução clorada. Não enxaguar.

- **HIGIENIZAÇÃO COMPLETA – ÚMIDA**

1. Paredes e Prateleiras (quinzenal ou sempre que necessário):
 - 1.1. Esfregar de cima para baixo, com esponja própria e detergente. Enxaguar com água limpa.
 - 1.2. Desinfetar as prateleiras com solução clorada.
 - 1.3. Deixar secar.
2. Piso (diário ou sempre que necessário):
 - 2.1. Limpar todo o piso (rodo com pano), recolher os resíduos com pá e descartar no lixo. Nunca varrer a seco.
 - 2.2. Umedecer o local com a solução clorada ou detergente.
 - 2.3. Esfregar com a vassoura todo o piso, incluindo áreas laterais e afastando equipamentos e móveis.
 - 2.4. Enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo e eliminar os resíduos dos ralos.
 - 2.5. Aplicar a solução clorada e deixar agir por 15 minutos. Remover com auxílio do rodo e deixar secar.

PORTAS, JANELAS, VIDROS E TELAS (a cada 15 dias)

1. **Portas:**

- 1.1. Lavar com esponja e detergente diluído.
- 1.2. Retirar o excesso do detergente com pano húmido e deixar secar.

2. **Janelas e Vidros:**

- 2.1. Lavar com detergente e esfregar com esponja.
- 2.2. Enxaguar e secar com pano seco e limpo

3. **Telas:**

- 3.1. Remover e limpar com detergente e esponja. Preferencialmente utilizar jato de água para enxaguar.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE:

- **REVISAR PROCESSO DE EXECUÇÃO PARA HIGIENE E LIMPEZA**

Contactar nutricionista responsável técnica para esclarecimentos

ELABORADO POR:

Fabiana Cristina Tonon Laino
CRN8: 4476

DATA: 21/08/2023

REVISADO POR:

Fabiana Cristina Tonon Laino
CRN8: 4476

DATA: 21/08/2023