

# Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

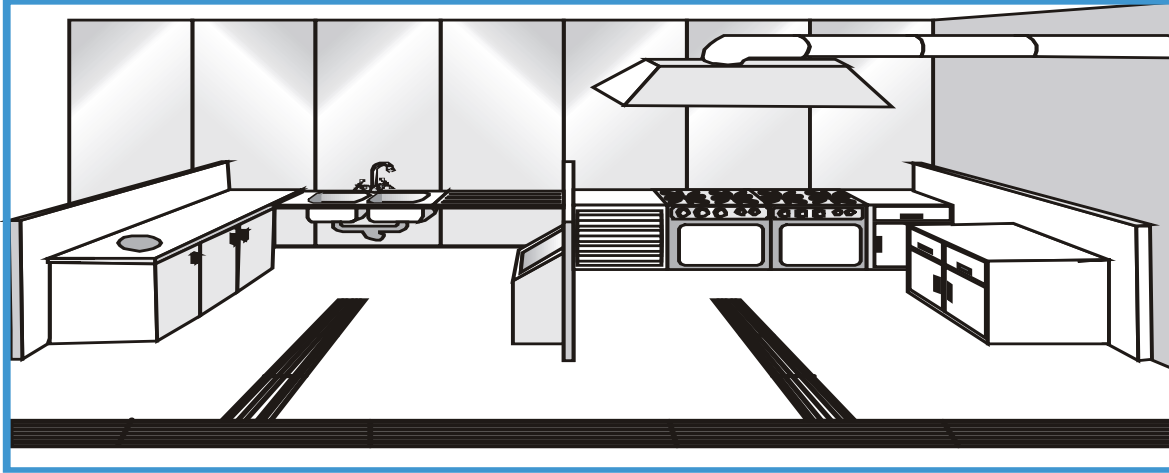
Para os manipuladores de alimentos poderem realizar o seu trabalho nas melhores condições de higiene, é necessário que as instalações também possuam certos requisitos.

correcto estado  
de conservação

bom nível de higiene  
e desinfeccção

A higiene das instalações reporta-se a toda a área produção e serviços de apoio (armazéns) e compreende não só o estado de limpeza e desinfeccção mas também o de arrumação.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



As instalações têm de ser projectadas de modo a que os alimentos, materiais e funcionários circulem ordenadamente de uma área para a outra, sem haver o risco de cruzamento de diferentes etapas de modo a evitar a contaminação cruzada.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Tectos

Construídos de modo:

- a evitar a acumulação de sujidade,
- a reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores;
- evitar o desprendimento de partículas.

O material de construção deve ser liso e impermeável.

Não devem apresentar sinais de humidade, bolores e teias de aranha.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Tectos

Se atravessados por condutas, estas devem ser colocadas de modo a que o espaço entre as mesmas e o tecto seja o suficiente para uma fácil limpeza (aproximadamente 15 centímetros).

Devem ser limpos regularmente e pintados periodicamente.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Pavimento

- Resistente;
- impermeável;
- Durável;
- Antiderrapante;
- não absorvente;
- não tóxico;
- fácil lavagem e desinfecção;



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Pavimento

- É recomendável apresentarem um ligeiro declive (em direcção aos canais de escoamento) de modo a evitar a acumulação de águas.
- Todos os ralos de ligação ao sistema de esgotos devem ter sifões e ser providos de grelhas de protecção ou tampas, presas por parafusos, para evitar a entrada de roedores.
- As superfícies e juntas inacabadas, destruídas ou danificadas devem ser prontamente reparadas e/ou substituídas.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Paredes

- de cor clara,
- materiais impermeáveis,
- não absorventes,
- não tóxicos,
- superfície lisa,
- facilmente lavável

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Paredes

- Os materiais têm ainda de ser resistentes às fontes de calor, humidade e agressões físicas.
- Dos diversos materiais que podem ser utilizados estes são os mais frequentes: materiais cerâmicos, resinas epóxi, betão coberto por tinta plástica impermeável, inox.
- União com o pavimento arredondada.
- Com protecções nas esquinas.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Portas

- Deve ter uma largura suficiente para permitir a circulação de pessoas e mercadorias e permitir a substituição de algum equipamento.
  - Devem ser construídas em material não absorvente, resistente e imputrescível, de fácil limpeza e apresentando uma superfície lisa.
  - Devem conter borracha na extremidade para que evite a entrada de sujidade, insectos ou roedores.



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Janelas

As janelas devem permanecer fechadas durante o período de laboração para evitar a entrada de poeiras.

Deve-se, sempre que possível, evitar a existência de janelas na zona de laboração.



As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade e devem ser equipadas com redes de protecção (redes mosquiteiras) removíveis para limpeza.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Ventilação

- As instalações (áreas de serviço e de atendimento) devem ser devidamente ventiladas de modo a evitar a acumulação de humidade e calores excessivos, no máximo 22°C podendo variar  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ;
- Os sistemas de ventilação têm de ser construídos de forma a permitir um fácil acesso aos filtros e outras partes que necessitem de limpeza, desinfeção ou de substituição;
- Os filtros acumulam resíduos com facilidade, sendo um factor de crescimento microbiano e de grave risco de incêndio. Por isso devem ser facilmente removíveis para sua limpeza, desinfeção ou substituição.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Exaustão

- Os sistemas de exaustão de fumos e cheiros deverão ser construídos em material incombustível
- Devem ter uma potência suficiente para retirar toda a presença de fumos e cheiros da cozinha e conduzirem os mesmos directamente ao exterior e na parte mais elevada do edifício
- Deverão ser periodicamente limpos, pois são um local propício à acumulação de gordura, estando na origem da maioria dos incêndios que ocorrem



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Iluminação

Uma boa iluminação permite um melhor exame visual.



Todas as lâmpadas e instalações de iluminação interiores têm de possuir uma armadura de protecção para evitar que contaminem os alimentos quando se partem. Esta deve ser removível e de fácil limpeza.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Instalações Sanitárias e Vestiário dos Trabalhadores

- É necessário que existam cacifos ou armários para colocação da roupa e pertences dos trabalhadores;
- Devem existir instalações sanitárias para o pessoal de serviço e devem ser separadas por sexos, se possível;
- Os sanitários não devem dar directamente para um local onde se guarde e manipule alimentos;
- Possuir lavatórios com torneiras de comando não manual;



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Instalações Sanitárias e Vestiário dos Trabalhadores

- Reservatório com sabonete líquido com características desinfectantes e sistema de secagem higiênico das mãos;
- Recipiente para lixo com tampa de comando não manual e saco interior.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Zona de recepção de mercadorias

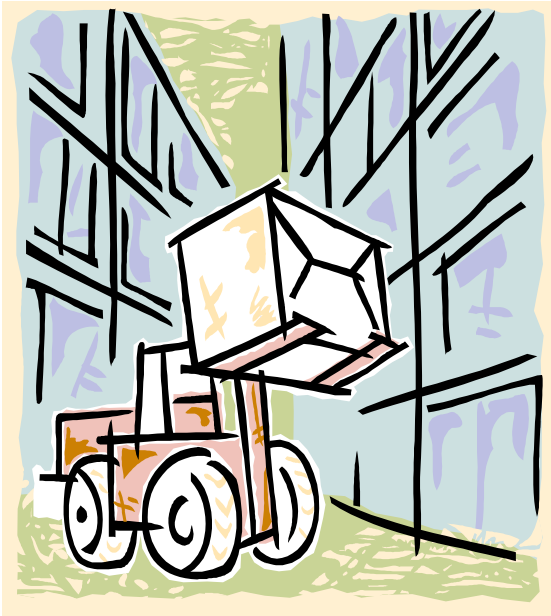
- de fácil higienização
- arejada
- não aceder directamente à zona do lixo
- encontrar-se próximo do armazém



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Armazém

- Deve permitir uma adequada limpeza e desinfecção;
- prateleiras afastadas das paredes;
- Estrados;
- temperatura, humidade e luminosidade adequada;
- arejados;
- inexistência de abrigos para roedores.



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

## Zona de preparação/confecção

- Deve ser limpa no fim do período de laboração e após as refeições;
- Locais higienizados após mudança de tarefa;
- Cubas e superfícies de trabalho higienizadas após mudança de tarefa;
- Evitar acumulação de águas e gorduras junto do fogão, fritadeira e fornos.



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

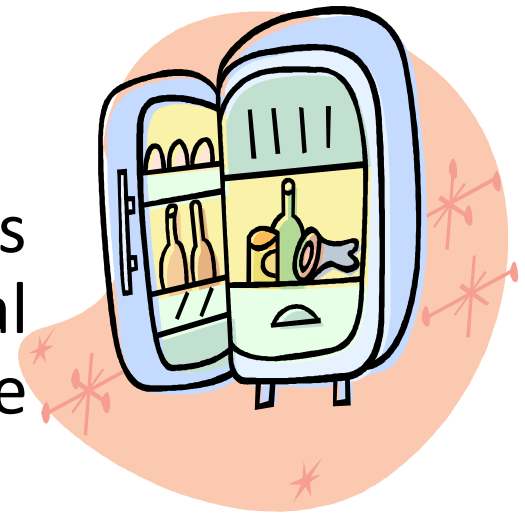
## Zona de preparação/confecção

- Equipamentos de preparação e confecção limpos após cada utilização;
- Possuir lavatórios exclusivos para mãos com torneira de comando não manual, água quente e fria ou pré-misturada e devidamente equipados (sabonete líquido e papel descartável). Em alternativa, deve ser colocada uma torneira de comando não manual na cuba de lavagem da loiça, se em zona continua ou integrada;
- Equipamentos adequados para exaustão e ventilação;
- Possuir luminosidade adequada.

# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS

## Equipamentos de frio

- encontrarem-se afastados de fontes de calor;
- sem gelo;
- grelhas dos ventiladores limpas;
- Prateleiras, borrachas dos isolamentos e estrados de material adequado, em bom estado de conservação e limpas;
- portas e manípulos limpos.



# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS

## Equipamentos de frio

Em número suficiente para permitir o armazenamento de géneros alimentícios com diferentes características e exigências em termos de temperaturas;



Devem estar munidos de termómetros, permitindo uma leitura fácil e fiável ou de um dispositivo de registo constante das temperaturas.

# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS

## Outros equipamentos

A máquina de picar deverá ser desmontada após cada utilização. Desmontar as peças que estiveram em contacto directo com o alimento, lavá-las, desinfectá-las, secá-las e guardá-las devidamente acondicionadas.



---

Lavar, desinfectar  
frequentemente a fiambreira.

# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

## Utensílios

Deve-se ter em atenção que os utensílios, se não estiverem nas melhores condições de higiene, podem ser focos de proliferação microbiana, podendo dar origem a contaminações cruzadas

### Facas

- Em material adequado (lavável, resistente à corrosão, não tóxicos e próprios para uso alimentar);
- Para diferentes tipos de alimentos/desinfetados após o seu uso;
- Para produtos crus e confeccionados/desinfetados após o seu uso;
- Colocados ao abrigo de poeiras e humidade



# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

## Utensílios

### Placas de corte

Devem ser sempre de materiais não porosos para não permitir que os resíduos de alimentos aí se acumulem e permitir uma melhor eficácia na limpeza

Deverão ser de material sintético inerte, imputrescível e com dureza que não destrua o gume das facas



No caso de não ser possível a existência de placas individuais deve proceder-se à correcta limpeza e posterior desinfeção das mesmas sempre que existir uma mudança de preparação de alimentos

# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

## Loiça

Na zona da loiça suja (local destinado à lavagem da loiça e de utensílios) deve-se despejar imediatamente os restos dos alimentos para os recipientes do lixo.

Deve-se higienizar correctamente a loiça:

- Remover devidamente os restos;
- Efectuar uma prévia lavagem da loiça, retirando a sujidade mais evidente;
- Colocar a loiça na máquina;



Para retirar a loiça da máquina deve-se lavar e desinfectar as mãos

# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS

## Recipientes para resíduos

- Recipientes em material adequado e de fácil limpeza
  - Recipientes com tampa de comando não manual e saco no interior
  - Recipientes colocados em locais estratégicos
  - Higienização dos recipientes fora dos locais de preparação/confecção e armazenamento
  - Uso de produtos de higiene adequados para limpeza dos mesmos
  - Contentores apropriados para óleos degradados



# HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS

## Manutenção

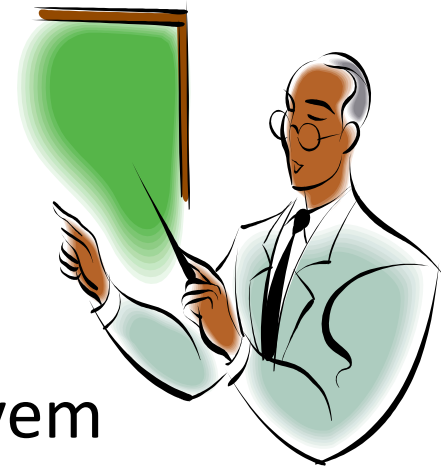
Deve ser efectuada uma manutenção preventiva periódica a todos os equipamentos, de modo a verificar o seu funcionamento e a evitar possíveis avarias.

Caso seja necessário, se houver alguma anomalia, proceder então à reparação desse equipamento.

Deve também ser efectuado um controlo a todas as ferramentas e utensílios para avaliar o seu desgaste e possível substituição.

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- Definir um responsável
- Armazenar detergentes/desinfetantes em locais isolados do alimentos, devidamente rotulados
- Armazenar os dispositivos para limpeza/desinfecção em local reservado e devem ser mantidos em bom estado de higiene e conservação



# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- Seguir escrupulosamente as indicações do fabricante
- Conhecimento das técnicas de manipulação dos produtos a usar
- Usar vestuário de protecção apropriado inclusive óculos

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Definições:

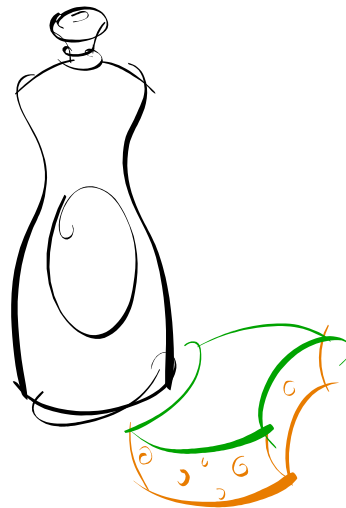
- **Limpeza:** consiste em eliminar de uma determinada superfície toda a sujidade visível (ou invisível) que aí se possa encontrar;
- **Desinfecção:** consiste em eliminar ou destruir, momentaneamente, os microrganismos indesejáveis.



# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Detergentes

- Substâncias que se utilizam para eliminar a sujeira.
- Os detergentes e desinfetantes exigem uma manipulação muito cuidadosa.
- Devem ser tidas em conta as instruções do fabricante (ficha técnica e de segurança)



# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Desinfectantes

Substâncias usadas para reduzir o número de microrganismos a um nível razoável que não prejudique a saúde.



### **A escolha de um desinfectante depende:**

- Dos microrganismos a eliminar;
- Do tipo de alimentos que se prepara;
- Do tipo de materiais de contacto com os alimentos;
- Do método de limpeza utilizado, etc.



# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Operações de limpeza

- a) Eliminar todos os restos de detritos;
- b) Lavar eficazmente e cuidadosamente com detergente adequado;
- c) Enxaguar com água limpa;
- d) Aplicar a solução desinfetante escolhida;
- e) Enxaguar novamente com água fria;
- f) Secar com papel descartável.

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Plano de limpeza

Para cada tipo de equipamento, superfície ou utensílio, deve existir:

- uma ficha técnica de limpeza com o tipo/método de limpeza a efectuar,
- qual o detergente e em que concentrações,
- o tempo de acção,
- temperatura da água,
- cuidados a ter.



Estas deverão ser cuidadosamente analisadas pelo responsável ou responsáveis pela limpeza.

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO




## Plano de limpeza

Em cada conjunto de fichas ou plano, deve constar:

- "Onde" - local onde se tem de executar a limpeza, ou qual o equipamento;
- "Quando" - periodicidade;
- "Como" - dosagem, tipo de baldes, esfregonas e método;
- Cuidados especiais - instruções de segurança.

# LIMPEZA E DESINFECÇÃO

## Exemplo de parte de um plano de limpeza

Local/Equipamento	Frequência	Produto a usar	Método
<b>Pavimento</b> 	Diária	XXXXX	
<b>Ralos</b> 	Semanal	XXXXX	
<b>Paredes</b> 	Semanal	XXXXXX	



# CONTROLO DE PRAGAS

## Medidas para impedir o acesso de pragas

- é necessário manter as instalações em bom estado de higiene e conservação;
- colocar protecções nas janelas, portas e nas caleiras dos esgotos;
- não permitir a entrada de animais e plantas;
- não permitir a entrada de cartonagens para as zonas de conservação e preparação de alimentos;



# CONTROLO DE PRAGAS

## Medidas para impedir o acesso de pragas

- colocar as mercadorias em embalagens fechadas, não encostadas às paredes e assentes sobre estrados;
- remover periodicamente os lixos e manter as zona de depósitos dos mesmos higienizadas;
- uso de produtos adequados e empregues por pessoal credenciado.



# CONTROLO DE PRAGAS

## Pontos adicionais a considerar:

- elaboração de plano escrito;
- o nome do técnico e empresa que aplica o sistema de desinfestação
- a lista dos produtos químicos usados, sua concentração, o local de aplicação, o método usado e a frequência de aplicação
- um mapa de aplicação dos iscos
- o tipo e frequência de inspecção para verificação da eficácia do sistema