

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S

HIGIENIZAÇÃO DE PANOS



1 Lavagem com água, detergente neutro, esfregando vigorosamente para total retirada das sujidades.

2 Enxágue com água.

3 Imersão em solução clorada para clareamento.

4 Enxágue com água.

5 Desinfecção por fervura (15 minutos).

6 Torcer bem.

7 Secagem em local limpo, próprio e específico para este fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilado e livre de sujidades.

FORNO E FOGÃO



Partes móveis (grelhas, bandejas inferiores e chapas):
Remover

Retirar todas as incrustações com raspadeiras ou similares.

Aplicar o detergente e aguardar 15 minutos.

Higienizar com a esponja e detergente.

Enxaguar em água corrente.

Secar naturalmente.

Partes fixas interna/externa

Retirar as incrustações com raspadeiras ou similares.

Esfregar com esponja e detergente e finalizar com água.

Fogão: enxaguar com água isolando os queimadores.

Deixar secar naturalmente.

Deixar secar naturalmente.

GELADEIRA E FREEZER



1 Desligar o equipamento.

2 Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.

3 Deixar descongelar naturalmente.

4 Higienizar as paredes internas com esponja, detergente e água.

5 Enxaguar com água e secar com pano limpo.

6 Borrifar a solução clorada e deixar secar naturalmente.

7 Fechar a porta e ligar para recuperar a temperatura.

8 Acondicionar os alimentos no seu interior.

PICADOR OU LIQUIDIFICADOR OU PROCESSADOR



Partes móveis

Remover e colocar de molho em água e detergente.

Esfregar com escova.

Enxaguar com água.

Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução clorada.

Deixar secar naturalmente.

Partes fixas

Higienizar com esponja, água e detergente.

Remover a espuma com pano úmido.

Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução clorada.

Secar naturalmente.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S



MESAS DE APOIO/ BANCADA



1 Remover os resíduos sólidos.

2 Esfregar com esponja, água e detergente.

3 Enxaguar com água.

4 Retirar o excesso de água com o pano.

5 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

6 Deixar secar naturalmente.

BALANÇA DE MESA



1 Desligar o aparelho da tomada.

2 Higienizar com esponja umedecida em água e detergente.

3 Remover o sabão com pano limpo.

4 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

5 Deixar secar naturalmente.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



Antes do uso

Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada.

Secar naturalmente.

Obs. Aguardar que a resistência chegue a temperatura ambiente para colocar água fria. Caso contrário, poderá provocar a queima da resistência e curto-circuito do equipamento.

Após o uso

1 Escoar a água e retirar os resíduos.

2 Esfregar com esponja, água e detergente.

3 Enxaguar e escoar.

4 Retirar o excesso de água com pano de limpeza leve.

5 Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada e deixar secar naturalmente.

UTENSÍLIOS DE PREPARO



Placas de corte de Atileno

Esfregar com escova própria, água e detergente.

Enxaguar em água corrente.

Deixar de molho em solução clorada (15 a 30 minutos).

Enxaguar.

Deixar secar naturalmente.

Panelas

1 Esfregar com fibraço, água e detergente.

2 Enxaguar em água corrente.

3 Deixar secar naturalmente.

4

5

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S



PREFEITURA DE
GUARULHOS

UTENSÍLIOS DE MESA

(PRATOS, COPOS E TALHERES)



1 Pré-enzaguar em água corrente.

2 Colocar a peça em uma das cubas da pia cheia com água morna e detergente, esfregando com esponja para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em remolho. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja.

3 Enxaguar em água corrente.

4 Escorrer e deixar secar naturalmente.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



1 Desligar a tomada antes de higienizar.

2 Retirar as partes móveis e lavar separadamente. Atenção para os bicos e chuveiros.

3 Lavar interna e externamente com esponja e solução com detergente, removendo todos os resíduos.

4 Retirar o detergente com água.

5 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada na parte externa.

6 Montar as partes móveis e religar o equipamento.

7 Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento.

HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DO LIXO



1 Levar as lixeiras para o exterior da Unidade de Produção e retirar o lixo.

2 Acondicioná-lo em container ou lugar próprio.

3 Esfregar com esponja e detergente todas as suas partes.

4 Enxaguar com água corrente.

5 Deixar secar naturalmente.

6 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

7 Encaixar o saco plástico na lixeira.

8 Voltar a lixeira para os respectivos locais.

HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA



1 Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a

2 Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.

3 Esvazie toda a água da caixa.

4 Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo.

5 Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.

6 Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e

panos. Seque o fundo com panos limpos.

7 Encha a caixa e adicione 2 litros de Hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água.

8 Aguarde 2 horas. Não use a água neste tempo.

9 Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento.

1 Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar.

11 Arquivar o laudo de higienização na Unidade Escolar.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S



PREFEITURA DE
GUARULHOS

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS



Passos a seguir antes da desinsetização

1 Limpeza geral da cozinha e estoque para desinsetização.

2 Esvaziar gavetas e armários.

3 Remover as tampas dos ralos.

4 Armazenar todos os alimentos e utensílios em sacos plásticos resistentes e lacrados.

Passos a seguir depois da desinsetização

1 Higienizar todas as áreas da cozinha com esponja e detergente e utilizar álcool gel 70% ou solução clorada.

2 Higienizar todos os equipamentos com esponja e detergente; Remover com pano limpo e passar álcool gel 70% ou solução clorada.

3 Lavar todos os utensílios com esponja e detergente, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente.

4 Obs: Evitar lavar paredes e pisos antes de 7 dias para melhor eficácia do procedimento.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



1 Molhar as mãos e antebraços



2 Aplicar o sabonete antisséptico e fazer a higienização por aproximadamente 3 min.



3 Esfregar uma palma contra a outra.



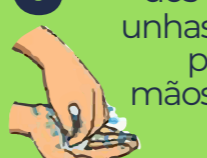
4 Esfregar o dorso de cada mão com os dedos entrelaçados.



5 Esfregar o polegar de cada mão de forma rotacional.



6 Esfregar as pontas dos dedos e as unhas contra as palmas das mãos de forma circular.



7 Esfregar os punhos e antebraços de forma circular.



8 Enxaguar as mãos, retirando o sabonete. Evitar o contato direto das mãos com a torneira.



9 Secar as mãos com papel toalha não reciclado.



10 Jogar o papel no lixo, utilizando os pés para acionar o pedal da lixeira.



11 Aplicar álcool gel 70% nas mãos e deixar secar naturalmente. Realizar esse procedimento apenas se o sabonete não for antisséptico.

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS



1 Seleção e remoção de partes impróprias para o consumo.

2 Pré-lavagem.

3 Lavagem folha a folha em água potável.

4 Imersão em hipoclorito por 15 min. (desinfecção) ou conforme orientação do fornecedor.

5 Enxaguar em água corrente potável (se indicado pelo fornecedor).

6 Corte e montagem se necessário.

7 Distribuição a 10°C por até 4 horas, de 10°C a 21°C por 2 horas ou temperatura ambiente por 1 hora

ALIMENTOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO



1 Separar os alimentos a serem recolhidos.

Acondicioná-los em sacos plásticos resistentes e identificá-los com a seguinte etiqueta:

2 **ALIMENTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO**

Alimento: _____

Motivo: _____

Data: ___/___/___

3 **Não perecíveis:** deverão ser armazenados em prateleiras/local que não possuam outros alimentos próprios para consumo.

Perecíveis: poderão ser armazenados no mesmo freezer, separados dos demais alimentos.

4 Comunicar ao Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação - DASE, que faça o recolhimento e descarte do mesmo.