

Edição
Fevereiro de 2010

Alimentarius

Plano de higiene



Limpeza

Limpeza



Plano Higiene

No Plano de Higiene deve constar:

- ◆ "Superfície a limpar" - local onde se tem de executar a limpeza, ou qual o equipamento;
- ◆ "Quando" - frequência;
- ◆ "Como" - dosagem e método;
- ◆ Cuidados especiais – frases de segurança;

Ficha Técnica:
Paulo Fernandes
Maria João Lino
Ana Santos

Página 1

Elaboração do Plano de Higiene E Sua Importância

O Plano de Higiene é uma ferramenta muito importante na execução da tarefa de higiene quer de instalações; utensílios; superfícies; equipamentos e higiene dos colaboradores.

O Plano de Higiene foi concebido de modo a que a higiene possa ser efetuada de forma correta e consciente.

A Higienização deverá partir do Plano de Higiene para a Limpeza e nunca da Limpeza para o Plano de Higiene, pois se por vezes não verificamos com cuidado o Plano de Higiene podemos cair no erro de utilizar o produto de higiene em quantidades maiores ou menores o que vai fazer com que o efeito do detergente não seja o desejado, podendo provocar alergias no caso de utilização de concentrações muito elevadas do detergente.

O Plano de Higiene reúne informações muito importante que têm que ser seguidas à risca, como é o caso de:

- ◆ superfície a limpar;
- ◆ qual o produto a utilizar;
- ◆ qual a dosagem;
- ◆ o procedimento de utilização;
- ◆ os perigos que estão associados à utilização desses mesmos produtos;

O que nos leva a verificar que por vezes têm de ser tomadas medidas preventivas no uso dos detergentes como por exemplo:

- ◆ o recurso a máscaras;
- ◆ luvas;
- ◆ e outros dependendo do que o fabricante aconselhar;

Para a elaboração do Plano de Higiene é importante ler com muito cuidado as Fichas Técnicas e de Segurança de modo a verificar se não existem incoerências, caso se verifiquem não se deve elaborar o Plano de Higiene, pois os produtores não se responsabilizam pela má utilização dos produtos, nesses casos deve-se contactar com os fabricantes de modo a verificar o porquê da falha existente nas Fichas Técnicas e de Segurança.

Sempre que existe um produto novo, antes da sua aplicação deve-se sempre verificar as Fichas Técnicas e de Segurança para nos certificarmos se existe algum cuidado especial no manuseio do produto bem como saber todas as informações acima descritas.

Superfície a Limpar		Frequência	Produto	Dosagem	Procedimento	Perigos

Colocar avisos de piso escorregadio	Proibido Fumar	Utilize fardamento adequado	Proteja todos os ferimentos
-------------------------------------	----------------	-----------------------------	-----------------------------

Qual a importância da elaboração do Plano de Higiene

- ◆ Evitar a mal utilização do produto
- ◆ Evitar a substituição de produtos com características diferentes
- ◆ Prevenir a mistura de produtos incompatíveis exemplo misturar lixívia com produtos ácidos ocorre a libertação de gases tóxicos (cloro), o mesmo acontece com a mistura de lixívia com compostos azotados em que ocorre a libertação de gases tóxicos e explosivos (cloraminas)
- ◆ Facilitar a higiene de todos os equipamentos, utensílios, instalação e colaboradores
- ◆ Diminuir a contaminação ao longo da cadeia alimentar
- ◆ Aferir responsabilidades

Verificação

Associada a higienização existe uma folha de registo de higiene, que é preenchida sempre que se efetua a higienização de modo a se poder aferir responsabilidades no caso da higienização não ter sido feita de modo correto e com os produtos corretos

Cada zona a ser higienizada tem uma folha de registo própria, de modo a facilitar o seu registo e de forma a não cair em esquecimento o seu preenchimento.

Da Ficha de Controlo de Higienização consta:

- ◆ A Data em que a higienização foi efetuada
- ◆ A Hora dessa mesma higienização
- ◆ “Quem” - A assinatura do colaborador que efetuou a higienização
- ◆ “Quem Verifica” - Colaborador responsável por verificar se a higiene foi efetivamente feita e se está aceitável
- ◆ “O Que” - Qual a superfície/ equipamento foi higienizada

Sempre que se verificar que a higienização não está bem feita deve-se chamar a pessoa que efetuou a higienização por forma a se apurar o que aconteceu e explicar qual o procedimento que devia ter sido feito e não foi.

Zona:				Verificação do Estado de Higiene			
Data	Hora	Efectuado por ⁽¹⁾	Superfície Equipamento	Limp	Sujo	Verificado por	Observações

Importante

Sempre que é adquirido um produto novo, o Plano de Higiene deve ser alterado de modo a estar de acordo com a realidade.

O Stock dos produtos de higiene deve ser verificado periodicamente por forma a evitar a falta do produto o que por vezes leva a que os colaboradores substituam os produtos e os utilizam de modo erróneo.

Edição
Fevereiro de 2010



Onde deve estar afixado o Plano de Higiene?

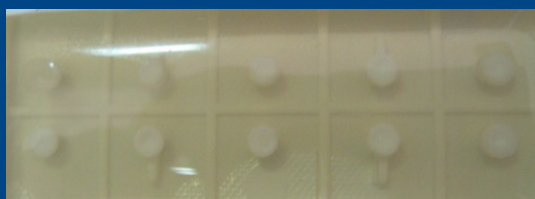
- ◆ Em local de fácil acesso
- ◆ Na zona a higienizar
- ◆ Facilitando a leitura aos colaboradores

Quem deve ter conhecimento do Plano de Higiene?

- ◆ Todos os colaboradores, devem saber interpreta-lo e cumpri-lo
- ◆ Sempre que é contratado um novo colaborador
- ◆ A todos os colaboradores deve ser transmitida a importância do seu cumprimento de modo a que todos tenham consciência da sua importância

Testes Microbiologia

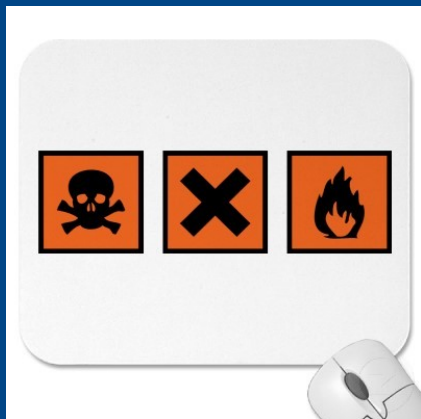
Para além da verificação visual, são efetuados testes microbiológicos, para se verificar a eficiência da higienização ou possível contaminação posterior à higienização.



Edição
Fevereiro de 2010

Alimentarius

FLUXOS



Importância das Fichas Técnicas e de Segurança

Um incorreto e/ou insuficiente processo de higienização poderá conduzir ao aparecimento de microrganismos e conseqüentemente a uma possível fonte de contaminação e reclamação de clientes. Deste modo é muito importante cumprir com rigor a dosagem e modo de aplicação, que devem estar sempre na ficha técnica do produto, uma que uma dosagem inferior à indicada, poderá não ser suficiente para garantir uma correta lavagem e desinfecção. Por sua vez, uma dosagem superior, não só não limpa melhor, como também pode constituir um importante perigo químico, devido à dificuldade de remoção.



PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO: FICHAS TÉCNICAS E DE SEGURANÇA

De modo a permitir uma correta higienização dos estabelecimentos, é essencial garantir que a escolha dos produtos utilizados é a mais correta. Existem no mercado inúmeros produtos de higienização, contudo nem todos os fornecedores dão informações completas acerca dos produtos que comercializam, seja pela falta de indicação do modo de aplicação ou pela falta das medidas de segurança e primeiros socorros a aplicar. Assim sendo, pretendemos demonstrar que a escolha de um produto de higiene não deve ser tida de “ânimo leve”. A primeira regra básica é pedir e analisar a documentação do fornecedor e só depois comprar o produto.

Existe legislação específica no que respeita aos produtos de higiene, mais concretamente relativamente à embalagem e rotulagem de substâncias perigosas – Portaria n.º 732-A/96. O artigo 21º da Portaria referida, indica:

1 - Para permitir, nomeadamente, que os utilizadores profissionais tomem as medidas necessárias para a proteção do ambiente, assim como da saúde e da segurança nos locais de trabalho, todo e qualquer fabricante, importador ou distribuidor, aquando da primeira entrega de uma substância perigosa ou mesmo antes, deve enviar ao destinatário uma ficha de dados de segurança contendo as informações necessárias à proteção do homem e do ambiente, a qual pode ser transmitida em papel ou eletronicamente

2 - Tal ficha deve ser atualizada em função das novas informações a que o fabricante, importador ou distribuidor tenha acesso, devendo também transmiti-las ao destinatário inicial.

Seleção dos Produtos

Os produtos de limpeza (detergentes e desinfetantes) devem ser escolhidos consoante:

- ◆ O tipo de sujidade a remover;
- ◆ O material ou superfície a que se destinam;
- ◆ O tempo de ação pretendido;

Assim sendo, é importante esclarecer o fornecedor dos produtos, acerca dos itens referidos anteriormente, de modo a permitir uma correta seleção dos produtos de higienização. Muitas vezes opta-se por produtos “mais baratos”, contudo a aplicação de detergente e depois de desinfetante acabam por tornar o processo mais demorado e com maiores custos de produtos e de pessoas.

Um detergente é um produto de limpeza que apenas elimina a sujidade visível. Antes da sua aplicação é conveniente removerem-se os resíduos sólidos e enxaguar com água limpa a superfície/equipamento a limpar. Só então se coloca o detergente deixando a atuar durante o tempo definido (por tipo de produto e por tipo de equipamento). Por sua vez, um desinfetante corresponde a uma substância que elimina total ou parcialmente os microrganismos (sujidade não visível). A sua ação é mais eficaz se for utilizado após uma correta limpeza.

FORCE D20

Desengordurante em frio enérgico multiusos

1 DESCRIÇÃO

Limpador desengordurante enérgico em frio, indicado para eliminação de gorduras incrustadas e persistentes. Idóneo para limpar placas de cozinha, fornos, ópticas extractoras e pavimentos. Idóneo para a eliminação de gorduras em cozinhas.

2 DOSAGEM

Placas de cozinha: Preparar uma diluição a 10% pulverizar sobre a superfície, esperar 5 minutos para que actue e limpar com água abundante.
Pavimentos: Estender sobre o pavimento húmido a solução de 10% e recolher com um rodo passados 5 minutos.
Câmaras frigoríficas: Submergir numa solução em água temperada os elementos desmontáveis da câmara. Utilizar a mesma diluição para o pavimento, paredes e tecto. Deixar actuar 5 minutos. Passar por água e deixar secar.

APRESENTAÇÃO

Bidões de 5 e 20 Kg.

3 PRECAUÇÕES

Não ingerir. - Produto industrial. - Uso profissional. Produto Corrosivo.

R35 - Provoca queimaduras graves.

S2 - Manter fora do alcance das crianças.

S26 - Em caso de contacto com os olhos, lavar imediatamente com água abundante e dirigir-se a um médico. Conservar unicamente no recipiente de origem.

S28 - Em caso de contacto directo com a pele, lavar imediatamente com água.

S45 - Em caso de acidente ou mal-estar, dirija-se imediatamente ao médico, se for possível levar a etiqueta

Nas Fichas de dados de Segurança devem ser descritas indicações sobre:

- ◆ Identificação da substância e da sociedade/empresa;
- ◆ Identificação dos perigos;
- ◆ Primeiros socorros;
- ◆ Medidas de combate a incêndios;
- ◆ Medidas a tomar em caso de fugas acidentais;
- ◆ Manuseamento e armazenagem;
- ◆ Controlo da exposição/protecção individual;
- ◆ Propriedades físicas e químicas;
- ◆ Estabilidade e reatividade;
- ◆ Informação toxicológica;
- ◆ Informação ecológica;
- ◆ Informações relativas à eliminação;
- ◆ Informações relativas ao transporte;
- ◆ Informação sobre regulamentação;
- ◆ Outras informações.

Edição
Fevereiro de 2010

Alimentarius

Informações de Fichas Técnicas e de Segurança

As Fichas Técnicas dos produtos de higienização devem fornecer indicações sobre:

- ◆ Descrição do produto, nomeadamente as áreas e/ou equipamentos para os quais é aplicado (1);
- ◆ Dosagem a aplicar consoante a área e/ou equipamento ou ainda consoante o tipo de limpeza a ser efetuado (contacto directo, por pulverização, entre outros) (2);
- ◆ Principais perigos e precauções a ter com o produto (3).

Cuidados Gerais com os produtos de higienização:

- ◆ Segundo o Regulamento n.º852/2004 "Os produtos de limpeza e desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios". Assim sendo, todos os produtos e utensílios de higienização devem ser armazenados em local próprio, devidamente identificado isolado, preferencialmente dotado de ventilação e identificado.
- ◆ De uma forma geral, os produtos de higienização, devem:
 - Ser mantidos nas embalagens de origem (não utilizar embalagens alimentares ex.: garrafas de água para acondicionar produtos de higiene);
 - Respeitar as características dos locais de armazenamento indicadas na ficha de segurança, nomeadamente no que diz respeito à temperatura de conservação;
 - Ser guardados com o rótulo bem visível, de forma a que se perceba facilmente qual o produto e as suas características.

Email: geral@fluxos-alimentarius.pt

Web: www.fluxos-alimentarius.pt