

HIGIENE DO AMBIENTE

Limpeza dos Panos

- Os panos de prato devem ser limpos e trocados a cada turno.

Passo a passo para a limpeza:

1. Utilize sabão neutro, esfregando bem cada pano;
2. Ferva os panos em água por 15 minutos ou use solução clorada ou outro desinfetante próprio;
3. Secar em local próprio e que não contamine.

- A higienização deve ser feita na própria cozinha e com recipientes exclusivos para eles, separado de outros panos.



Tábuas para corte



Polietileno (plástico)



Madeira, vidro

Higienização:

1. Lave com detergente neutro e esponja e enxágue;
2. Coloque a tábua em solução clorada e deixe agir por 15 minutos;
3. Enxágue e deixe secar completamente.

Tábua **Verde**: Hortifruti

Tábua **Amarela**: Aves

Tábua **Azul**: Pescados

Tábua **Vermelha**: Carnes

Tábua **Branca**: Pães e Laticínios

Tábua **Bege**: Alimentos prontos

Limpeza da Esponja

- Substituir as esponjas todas as semanas.
- Desinfetar diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou solução clorada.

Higiene Geral

- Diário**: bancadas, pisos, ralos, banheiros, cadeiras, mesas, recipientes do lixo;
- Semanal**: paredes, portas, janelas, armários, coifas, geladeiras;
- Quinzenal**: estoques, estrados e coifas;
- Mensal**: luminárias, telas de proteção, janelas.