

FERRAMENTA – CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO

Para quem trabalha com alimentação já sabe que a higienização de todo empreendimento faz parte da rotina diária de trabalho e existem várias regras para que esse processo seja feito de maneira adequada para evitar a contaminação alimentar e de outras doenças. Pensando na melhor forma de realizar essa prática, o cronograma de higienização vai criar uma rotina para limpeza de cada parte do negócio, pois existem cuidados diferentes para a bancada de manipulação do alimento e os equipamentos de produzir, por exemplo. Com isso, no cronograma de higienização vai descrever a superfície que será limpa, a frequência para isso, o produto a ser utilizado e como diluí-lo, o tempo de limpeza e como fazer, além de definir um responsável pela aquela parte da higienização.

Veja abaixo um modelo de Cronograma de Higienização preparado por uma especialista na área. É um modelo completo com dicas para que seja feita a limpeza em diferentes espaços de um negócio, pode ser que alguns pontos não se enquadrem exatamente no seu tipo de estabelecimento, mas veja o que está na sua realidade, imprima e cole em locais visíveis como lembrete.

INSIRA AQUI A LOGO DO SEU NEGÓCIO		CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					
		Responsável do Negócio:			Data da 1ª Versão:	Data para revisão:	
SUPERFÍCIE	PERIODI-CIDADE	PRODUTO SANITIZANTE	DILUIÇÃO	TEMPO DE CONTATO	MÉTODO UTILIZADO	RESPONSÁVEL	
Piso e ralos	Diária	Solução clorada 200 mg/litro	10ml água sanitária 2%: 1l água	15 minutos	Recolher sujidades com pá ou pano úmido. Em seguida lavar com detergente e água. Esfregar com vassoura. Enxaguar. Escorrer o excesso com rodo. Aplicar a solução clorada e, novamente, escorrer o excesso com o rodo. Secar naturalmente.		
Paredes, portas e janelas	Semanal	-	-	-	Lavar com detergente e água. Enxaguar. Secar naturalmente. Obs. 1Diariamente, higienizar as maçanetas. 2Diariamente, pulverizar produto desengordurante nas paredes e secar com pano descartável para evitar o acúmulo de gordura. 3Começar a limpeza sempre pela parte mais alta.		
Bancadas de manipulação	No início do dia / Após cada atividade	Álcool 70%	-	Até secar naturalmente	Lavar a superfície com água e detergente neutro. Enxaguar bem. Escorrer o excesso de água através de rodo exclusivo. Pulverizar álcool 70%. Secar naturalmente.		
Liquidificador/batedeira, extrator de suco	Após cada atividade	Álcool 70%	-	Até secar naturalmente	Remover da tomada. Retirar partes removíveis. Lavar com água e detergente neutro. Enxaguar bem. Pulverizar álcool 70%. Secar naturalmente. Passar pano descartável na base com produto desengordurante. Remontar.		
Geladeiras	Diária e semanal	Solução clorada 200 mg/litro	10ml água sanitária 2%: 1l água	15 minutos	Diariamente retirar toda sujeira das prateleiras. Passar pano descartável com solução clorada e organizar todos os produtos.		

					<p>Fazer a limpeza da parte externa com produto desengordurante e pano descartável.</p> <p>Semanalmente, retirar todos os produtos, degelar, lavar prateleiras e paredes internas, com água e detergente neutro. Enxaguar bem. Desinfetar com solução clorada e remover o excesso com pano descartável. Reorganizar os produtos.</p> <p>Obs. 1Não esquecer de lavar as borrachas das portas.</p>	
Freezer	Semanal	Solução clorada 200 mg/litro	10ml água sanitária 2%: 1l água	15 minutos	<p>Retirar todos os produtos, degelar, lavar prateleiras e paredes internas, com água e detergente neutro. Enxaguar bem. Desinfetar com solução clorada e remover o excesso com pano descartável. Reorganizar os produtos.</p> <p>Obs. 1Diariamente, fazer a limpeza da parte externa com produto desengordurante e pano descartável.</p> <p>2Não esquecer de lavar as borrachas das portas.</p>	
Pias	Diária	Solução clorada 200 mg/litro	10ml água sanitária 2%: 1l água	15 minutos	<p>Lavar com detergente e água. Enxaguar. Pulverizar solução clorada no final do dia. Secar naturalmente.</p> <p>Obs. Toda vez que abastecer o dispenser para sabão, higienizá-Lo.</p>	
Luminárias, interruptores e tomadas	Mensal	-	-	-	<p>Limpar com produto desengordurante. Secar com pano descartável.</p>	
Prateleiras	Diária (cozinha) e semanal (armários)	Álcool 70%	-	Até secar naturalmente	<p>Retirar a sujeira com auxílio de um produto desengordurante e um pano descartável. Borrifar álcool 70%. Secar naturalmente.</p>	

Utensílios (talheres e facas em aço inox, placas de corte, pratos)	Após cada atividade	Álcool 70% Solução clorada 200 mg/litro	- 10ml água sanitária 2%: 1l água	Até secar naturalmente (álcool) 15 minutos (cloro)	Remover o excesso através da raspagem quando necessário. Lavar com água e detergente neutro. Enxaguar bem. Pulverizar álcool 70%. Secar naturalmente. Obs. 1Diariamente, no final do dia, colocar as placas de corte imersas em solução clorada para evitar incrustações. Enxaguar e secar naturalmente.
Fogão	Diária	-	-	-	Retirar as partes removíveis. Limpar as partes removidas e as partes fixas com água e detergente. Enxaguar e secar com pano descartável.
Balança	Após cada atividade / Diária	Álcool 70%	-	Até secar naturalmente	Remover da tomada. Após cada atividade, retirar parte removível e lavar com detergente neutro e água. Enxaguar. Pulverizar álcool 70%. Secar naturalmente. No final do dia ou mais vezes se necessário, limpar a base com produto desengordurante e secar com pano descartável.
Panelas	Após cada atividade	-	-	-	Diariamente, após seu uso, lavar com detergente neutro e fibraço. Pulverizar produto desincrustante, se necessário, para remoção de uma sujidade mais incrustada. Secar naturalmente.
Lixeiras	Diária	Solução clorada 200 mg/litro	10ml água sanitária 2%: 1l água	15 minutos	Lavar com água e detergente, esfregando com uma escova por dentro e por fora. Pulverizar solução clorada. Secar naturalmente.