

Módulo 4 – Higienização

Aula 1 – Introdução À Higienização

Olá. Como já vimos, restos de alimentos e demais sujeiras presentes nos serviços de alimentação são atrativos para pragas e focos de contaminação microbiana.

Por isso, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios de trabalho é uma operação tão importante. Para eliminar esses perigos, a higienização deve ser feita de forma correta. O processo de higienização envolve principalmente duas etapas.

A primeira é a de limpeza. É preciso retirar as sujeiras visíveis, como restos de alimentos, usando espátulas, escovas, esponjas ou fibras. Em seguida, lavamos a superfície com produto apropriado para a retirada mais profunda da sujeira. Por fim, enxaguamos para eliminar os resíduos do produto. Quando for possível, os equipamentos devem ser desmontados antes da lavagem para permitir a completa remoção das sujidades.

A segunda etapa é a desinfecção. Hora de eliminar os microrganismos, ou seja, retirar o que não vemos. Mas atenção: esta etapa somente é eficiente se a primeira foi bem feita. Os resíduos de gordura prejudicam a ação do desinfetante, por isso, superfícies muito gordurosas requerem mais atenção durante a lavagem.

Aplique o produto e deixe agir conforme o tempo determinado pelo fabricante. Os utensílios e peças desmontáveis de equipamentos devem ficar completamente imersos no produto. Depois enxágue completamente para eliminar resíduos, quando o equipamento e utensílio entrarem em contato direto com o alimento.

Seguindo estas duas etapas (limpeza + desinfecção) temos um procedimento de higienização. Além de higienizados, os utensílios devem ser guardados em local limpo e protegido. Lembre-se, para uma correta higienização, é fundamental a seleção de produtos apropriados e o uso conforme recomendação do fabricante. Até a próxima.

Aula 2 – Produtos Para Limpeza E Desinfecção

Os produtos desinfetantes, os detergentes e outros produtos químicos são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação, observe as regras a seguir.

- Não utilizar substâncias com odor nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- Nunca guarde esses produtos junto com os alimentos. Eles devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- Não utilize produtos clandestinos, pois não há garantias de que funcionem adequadamente e, em alguns casos, podem ser mais tóxicos. Olhe o rótulo do produto e verifique se há registro e notificação da ANVISA/MS.
- Não aproveite as embalagens desses produtos, que devem ser desprezadas após o uso.

Muitas pessoas não observam as orientações dos rótulos e usam os produtos puros, mais concentrados ou mesmo misturados acreditando que o efeito será melhor. Esse é um erro que pode resultar em contaminação química dos alimentos, além de prejudicar a saúde de quem

aplica o produto, causar desgastes nos equipamentos e utensílios e desperdícios. Por isso, obedeça as instruções recomendadas pelo fabricante quanto à diluição, ao tempo de contato e ao modo de uso dos produtos.

Segundo o Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas – SINITOX (www.fiocruz.br/sinitox), em 2011, mais de treze mil pessoas tiveram intoxicação associada a produtos domissanitários (substâncias destinadas à higienização de ambientes domiciliares, coletivos e ou públicos).

Aula 3 – Periodicidade Da Higienização

- O local de trabalho deve ser higienizado e organizado ao final do expediente. A higienização também é necessária entre atividades a fim de manter ambientes limpos ao longo do dia.
- Os equipamentos e utensílios devem ser lavados logo após o uso a fim de evitar acúmulo de material sujo e a multiplicação de microrganismos.
- Como algumas instalações, equipamentos e utensílios não são limpos e ou desinfetados diariamente, deve ser definido um cronograma de planejamento destas rotinas. Cabe ao responsável pelo estabelecimento definir esse cronograma e ao manipulador segui-lo conforme instruído.
- Para não cair no esquecimento, deve-se anotar a data de execução das higienizações realizadas com maior intervalo. São exemplos: forro e telas, filtros de ar condicionado, coifas e seus filtros, refrigeradores e congeladores, estufas e balcões expositores, entre outros.

Aula 4 – Materiais Para Limpeza E Desinfecção

Os materiais, como esponjas, escovas e fibras, utilizados na higienização devem ser de boa qualidade e próprios para a atividade, não devendo soltar fragmentos que possam representar um perigo físico para o alimento.

Devemos manter estes materiais bem conservados e limpos. Eles devem ser desinfetados rotineiramente e trocados quando apresentarem sinais de desgastes.

Os materiais utilizados nas áreas de manipulação de alimentos devem ser distintos daqueles utilizados nas demais áreas. Da mesma forma, os materiais usados na higienização de superfícies que entram em contato direto com o alimento, como bancadas, placas de corte e utensílios, devem ser diferentes daqueles usados nas instalações. Portanto, é importante tê-los disponíveis em número suficiente.

As pias da área de manipulação não devem ser usadas para a lavagem dos materiais usados na higienização das instalações (como pisos e paredes).

Superfícies higienizadas podem ser recontaminadas por meio do uso de material inadequado. Um exemplo comum é o uso de um pano para retirada de resíduos de alimentos de uma bancada e, depois, utilizar o mesmo material para a secagem da bancada higienizada. Preferencialmente, as superfícies devem secar naturalmente ou, quando necessário, devem ser utilizados materiais novos (descartáveis) ou higienizados.

Não é recomendado varrer a área de manipulação durante as atividades, isso pode fazer com que a sujeira que estava depositada no chão fique em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos.

Aula 5 – Responsáveis

- Para a higienização das instalações sanitárias, locais onde há grande foco de microrganismos prejudiciais à saúde, é essencial a utilização de uniformes diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos.
- Para a higienização da área de manipulação e também remoção do lixo, quando não for possível o uso de uniformes diferenciados, recomenda-se o uso de luvas e avental específicos, de material resistente e impermeável.
- Você deve ser capacitado para as atividades de higienização. Em caso de dúvidas, consulte o responsável pelo estabelecimento.