



PROCEDIMENTOS PARA LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO

No dia a dia, o ato de limpar um ambiente tem tanto a conotação de tirar o pó, a sujeira de pisos, parede, tetos, janelas, prateleiras, etc, deixando tudo na melhor condição de uso possível, quanto também eliminar toda e qualquer coisa que não pertença ao ambiente de trabalho e que o esteja poluindo.

Uma pasta deixada em cima da mesa, dificultando a localização de um documento é encarada como “sujeira” e, portanto, deve ser retirada e colocada no seu devido lugar. Da mesma forma, a colocação de mercadorias ou materiais de limpeza em áreas de passagem.

A limpeza traz vantagens à empresa, como deixar um ambiente mais agradável, evitando perdas e desperdícios de matérias-primas, além de manter os equipamentos mais bem conservados e reduzir gastos com doenças e acidentes.

A seguir, relacionamos uma série de dicas para limpeza de equipamentos e ambientes de trabalho em uma padaria. É interessante ressaltar que o carinho dispensado aos equipamentos se reverte em benefício da própria empresa.

SETOR: INDÚSTRIA

FORNO TURBO

- ✓ Limpeza geral: sábados
- ✓ Limpeza de manutenção: diariamente
- ✓ Material a ser utilizado: pano, detergente neutro, balde c/ água, esponja de *nylon*, de *nylon* e vassoura.

Procedimento para limpeza geral:

- ✓ Desligue o equipamento da eletricidade e deixe o forno esfriar.
- ✓ Para limpeza interna: tire a prateleira de encaixe das assadeiras. Passe um pano seco para tirar os resíduos dos produtos forneados. Com a bucha de *nylon* umedecida com água e detergente esfregue toda a parte interna do forno, inclusive a porta, e enxágue jogando água com uma vasilha. Seque em seguida com pano seco. Proceda com a prateleira da mesma forma. Retorne a prateleira para o interior do forno.
- ✓ Parte externa: com a bucha de *nylon* umedecida com água e detergente esfregue bem carenagem do forno inclusive a porta e em seguida passe um pano úmido quantas vezes for necessária para tirar o detergente.



Obs: O painel do forno deverá ser limpo com pano úmido.

Limpeza de manutenção:

- ✓ Diariamente, passe um pano úmido na parte externa do forno principalmente no vidro da porta. Evite colocar as mãos sujas no vidro da porta.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não ficaram manchas, conferir a secagem das chaves e ligar o equipamento na eletricidade.

MASSEIRA

- ✓ Quando limpar:
 - Bojo: diariamente
 - Corpo: sábado
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, 1 panos, balde c/ água e detergente neutro, raspadeira de plástico.

Procedimento:

- ✓ Desligar o equipamento da eletricidade. Para a parte interna do bojo, raspar o excesso de massa. Umedecer a esponja de *nylon* com detergente e um pouco de água. Esfregar bem. Enxaguar com água e secar com auxílio de um pano. Passar óleo comestível na parte interna do bojo da amassadeira se o mesmo for de aço comum. Para a parte externa umedecer a esponja de *nylon* com detergente e um pouco de água e esfregar todo o equipamento. Enxaguar com auxílio de um pano úmido. Repetir quantas vezes for necessário para tirar o excesso de detergente.

Obs: Evite excesso de água nas chaves do equipamento para evitar curto-circuito. Limpe diariamente o corpo da amassadeira com um pano seco.

Procedimento após a limpeza

- ✓ Verificar se não ficou mancha. Verificar se as chaves estão completamente secas. Ligar o equipamento na parte elétrica.

BATEDEIRA

- ✓ Quando limpar
 - Bojo: diariamente.
 - Corpo: terça, quinta e sábado.



- ✓ Material utilizado: para o corpo - esponja de *nylon*, 1 pano, balde c/ água e detergente neutro.

Procedimento:

- ✓ Desligar o equipamento da eletricidade.
- ✓ Para a parte externa: umedecer a esponja de *nylon* com detergente e um pouco de água. Esfregar todo o equipamento e enxaguar com auxílio de um pano úmido. Repetir por 2 vezes.
- ✓ Para o bojo e acessórios: lavá-los no tanque com esponja de aço e detergente neutro. Higienizar sempre o bojo com álcool.

Obs: Evite excesso de água nas chaves do equipamento para evitar curto-circuito. Enxágue bem o bojo e acessórios.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não ficaram manchas e se as chaves estão completamente secas. Ligar o equipamento na parte elétrica.

Piso

- ✓ Quando limpar: todos os dias.
- ✓ Material utilizado: vassoura, pano, rodo, balde com água, detergente e água sanitária.

Procedimento:

- ✓ Varrer todo o piso, dissolver um pouco de detergente em quantidade de água suficiente que dê para esfregá-lo todo. Use uma para vassoura distribuir a água com detergente em toda extensão do piso, esfregando em seguida. Puxar toda a espuma com o rodo até o ralo de escoamento. Jogar água limpa para enxaguar e puxar novamente com o rodo. Passar o pano até secar.

Obs: Tirar do piso baldes de lixo, estrados e outros objetos para facilitar a limpeza. Varrer bem para que não sejam lançados resíduos no ralo, causando entupimento. Não secar o piso após a aplicação da solução de ácido acético. Caso haja estoque de farinha na área a ser lavada ter cuidado para que a água não a atinja.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Distribuir a solução de ácido acético com a vassoura. Retornar os objetos para o seu devido lugar.

PAREDES

- ✓ Quando limpar: a cada cinco dias.



- ✓ Material utilizado: detergente, dois panos, balde com água, esponja de *nylon* e escova de *nylon*.

Procedimentos:

- ✓ Umedecer a esponja com detergente e água, esfregar toda a parede e enxaguar com auxílio de pano úmido por três vezes torcendo sempre o pano em cada passada.

Obs: Observar se a parede é revestida de material lavável. Em paredes com azulejos usar a escova de *nylon* para limpeza dos frisos. Comunicar ao proprietário se houver defeitos e vazamentos no revestimento das paredes. Nas portas e janelas de madeira passar apenas pano úmido. Cuidado com as tomadas e interruptores, o excesso de água pode causar curto-circuito e dar choques elétricos.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não ficaram manchas nas paredes e se tomadas e interruptores estão bem secos.

MODELADORA

- ✓ Quando limpar:
 - Cilindros: diariamente.
 - Corpo: terça, quinta e sábado.
- ✓ Material utilizado:
 - Cilindros: raspadeira de aço.
 - Corpo: dois panos, detergente neutro, balde com água e esponja de *nylon*. Para as lonas escova de *nylon* dura.

Procedimento:

- ✓ Desligar o equipamento da eletricidade. Raspar os cilindros todos os dias usando a raspadeira de aço; passar um pano seco.
- ✓ Para o corpo: umedecer a esponja de *nylon* com detergente e um pouco de água. Esfregar todo equipamento e enxaguar com auxílio de um pano úmido. Repetir por duas vezes.
- ✓ Para as lonas: esfregar a escova de *nylon* de dentro para fora por três vezes.

Obs: Evite excesso de água na chave do equipamento. Limpe com cuidado para não cair água na lona. Raspe os cilindros com a raspadeira um pouco inclinada.

Procedimento após a limpeza

- ✓ Verificar se a chave está seca. Observar se não há manchas. Ligar o equipamento na eletricidade.



DIVISORA

- ✓ Quando limpar:
 - Parte superior: diariamente.
 - Corpo: terça, quinta e sábado.
 - Material utilizado: raspadeira de aço para a parte superior, 2 panos, detergente neutro e um balde com água.

Procedimento:

- ✓ Abaixar o miolo da divisora e raspar bem em volta da caixa do miolo. Travar e levantar as navalhas e limpá-las uma a uma. Na parte inferior externa do miolo limpar entre as colunas das navalhas. Destruar e subir o miolo, passar um pano seco e um pouco de óleo para evitar a ferrugem. Para o corpo, umedecer a esponja de *nylon* com detergente e um pouco de água e esfregar todo equipamento. Enxaguar com auxílio de um pano úmido. Repetir por duas vezes.

Obs: Não limpar o miolo e as navalhas com detergente. Usar pouco óleo na divisão das massas.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verifique se não ficaram manchas na pintura da divisora. Mantenha a tampa sempre levantada quando a divisora não estiver em uso.

DOSADOR RESFRIADOR DE ÁGUA

- ✓ Quando limpar:
 - Parte interna: a cada 60 dias.
 - Parte externa: lavar todo sábado.
 - Material utilizado: esponja de *nylon*, balde com água, dois panos e detergente.

Procedimento:

- ✓ Desligue o equipamento da eletricidade. Para limpar a parte interna esgotar toda a água. Umedecer a esponja com detergente e água, esfregar todas as paredes internas. Enxaguar com água limpa. Para a parte externa umedecer a esponja com detergente e um pouco de água, esfregar bem o corpo do equipamento. Enxaguar com pano úmido por duas vezes torcendo-o a cada passada.

Obs: Conferir sempre se não há vazamentos no encanamento e juntas do dosador. Verificar sempre o nível e estado da boia. Não descuidar da qualidade da água.

Procedimento:



- ✓ Encher novamente o equipamento com água. Ligar o equipamento na eletricidade. Verificar se não ficou nenhuma mancha no corpo do equipamento.

MESA E BANCADAS DE MANIPULAÇÃO

- ✓ Quando limpar: diariamente.
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, 2 panos, balde com água, detergente neutro e solução de ácido acético (cinco litros de água e 1 litro de vinagre).

Procedimento:

- ✓ Umedecer a superfície da mesa ou bancada com um pouco de água. Colocar um pouco de detergente na esponja e esfregar bem. Secar a espuma com um pano, esparramar mais um pouco de água e secar com o pano torcido. Repetir este procedimento por duas vezes. Proceder da mesma forma na estrutura da mesa ou bancada.

Obs: Em intervalos maiores de utilização da mesa ou bancada, passar solução de ácido acético na superfície. Isto evita a proliferação de fungos causadores do mofo e rope. Esta solução não é tóxica.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não há manchas de detergente na superfície da mesa ou bancada. No término do trabalho, após a limpeza, passar solução de ácido acético na superfície da mesa ou bancada e não secar.

ARMÁRIOS FERMENTAÇÃO

- ✓ Quando limpar:
 - Parte interna: mensalmente
 - Parte externa: quinta e sábado.
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, 2 panos, detergente neutro e balde com água.

Procedimento:

- ✓ Tirar todas as assadeiras do armário. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar toda a parte interna do armário. Enxaguar com auxílio de um pano úmido. Repetir por 2 vezes torcendo o pano. Na parte externa proceder da mesma forma que para a parte interna.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não ficaram manchas na pintura. Colocar novamente as assadeiras no armário.

FRITADEIRA

- ✓ Quando limpar:



- Parte interna: a cada 20 dias de uso.
 - Parte externa: diariamente, após o uso.
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, um pano, detergente neutro, escova de *nylon* e balde com água.

Procedimento:

- ✓ Desligar o equipamento da eletricidade, tirar a grade, a resistência, a salmoura e a gordura hidrogenada para frituras. Passar a esponja embebida com um pouco de detergente no interior e na resistência da fritadeira e deixar de molho por cinco minutos. Enxaguar esfregando com a esponja. Usar água o suficiente para retirar o excesso de detergente e depois passar um pano úmido para tirar o acúmulo de água. Com auxílio da esponja embebida com detergente esfregar toda a parte externa da fritadeira e passar o pano úmido para tirar o detergente.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Preparar a salmoura com seis litros de água e um quilo de sal grosso, deixar de molho por 1 hora. Colocar a salmoura e em seguida a gordura Hidrogenada para fritura. Deixar no mínimo duas horas em descanso para depois ligar. Colocar a resistência novamente e ligar o equipamento na tomada de força.

Obs: A troca da gordura acontece no mínimo a cada 50 dias ou quando se notar que ela está grossa e com odor forte.

DEPÓSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS

- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, 01 pano, detergente neutro, escova de *nylon* e balde com água.

Procedimento:

- ✓ Desligar o equipamento da eletricidade, tirar a grade, a resistência, a salmoura e a gordura hidrogenada para frituras. Passar a esponja embebida com um pouco de detergente no interior e na resistência da fritadeira e deixar cinco minutos de molho. Enxaguar esfregando com a esponja. Usar água o suficiente para retirar o excesso de detergente e depois passar um pano úmido para tirar o acúmulo de água. Com auxílio da esponja embebida com detergente esfregar toda a parte externa da fritadeira e passar o pano úmido para tirar o detergente.

Procedimento após a limpeza:



- ✓ Preparar a salmoura com seis litros de água e um quilo de sal grosso, deixar de molho por uma hora. Colocar a salmoura e em seguida a Gordura Hidrogenada para fritura. Deixar no mínimo duas horas em descanso para depois ligar. Colocar a resistência novamente e ligar o equipamento na tomada de força.

Obs: A troca da gordura se fará no mínimo a cada 20 dias ou quando se notar que ela está grossa e com odor forte.

SETOR: INDÚSTRIA / LOJA

BALANÇA ELETRÔNICA

- ✓ Quando limpar: Diariamente
- ✓ Material utilizado: dois panos, detergente neutro e balde com água, álcool 70%.

Procedimento:

- ✓ Desligue a balança da tomada de energia. Retire o prato e use um pano umedecido com detergente neutro e água para passar no corpo da balança (com cuidado e sem colocar muita força). Secá-la em seguida. Lave o prato no tanque e seque-o antes de colocar na balança. Para higienizar utilize álcool 70%.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não ficaram manchas no corpo da balança. Conferir o selo do INMETRO. Verificar a aferição. Ligá-la novamente na eletricidade.

UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS

- ✓ Quando limpar: todas as vezes em que forem usados.
 - Material utilizado: detergente neutro, pano seco, esponja de aço, esponja de *nylon*, escova de *nylon* e álcool 70%.

Procedimento:

- ✓ Usar água quente para os itens com excesso de gordura. Umedecer a esponja com detergente e água e passar em todas as partes internas e externas. Em ralos, peneiras e itens com frisos, usar a escova de *nylon* para limpar profundamente as partes que a esponja não alcança. Enxaguar com água limpa e corrente. Deixar escorrer o excesso de água e secar com pano limpo e seco. Para higienização utilizar álcool 70%.

Obs: Usar esponja de *nylon* em utensílios e ferramentas plásticas para evitar ranhuras no plástico e acumular sujeira. Nas vasilhas de inox e alumínio usar esponja de aço, em movimentos circulares e



constantes. Evite usar sabão em barra para que não fiquem sobras grudadas nos cantos dos utensílios e ferramentas. Não guardar nada molhado para evitar odores fortes. Formas de bolos em alumínio secar no forno, se possível.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Observar se não ficaram resíduos de espuma. Secar corretamente toda a peça. Separar vasilhas plásticas daquelas de metal. Os objetos cortantes devem ser manuseados com cuidado e guardados em local visível.

REFRIGERADOR

- ✓ Quando limpar: a cada sete dias
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, dois panos, detergente neutro, escova de *nylon* e balde com água.

Procedimento:

- ✓ Desligar a geladeira da eletricidade duas horas antes da limpeza. Tirar todas as peças removíveis da parte interna da geladeira. Umedecer a esponja com detergente e água e esfregar toda a parte interna. Enxaguar com água limpa. Secar com pano. Use a escova para esfregar as grades da geladeira e a esponja de *nylon* para as outras partes. Secar tudo e colocar novamente no interior da geladeira.

Obs: Não use objetos de metal para tirar o gelo do congelador. Para descongelar use água morna ou um ventilador.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não há manchas. Conferir se todas as peças estão bem colocadas. Verificar se o termostato está na posição correta. Ligar a geladeira na eletricidade.

FREEZER

- ✓ Quando limpar: a cada dez dias
- ✓ Material utilizado: esponja de *nylon*, dois panos, detergente neutro, escova de *nylon* e balde com água.

Procedimento:

- ✓ Desligar o *freezer* da eletricidade quatro horas antes da limpeza. Tirar todas as peças removíveis da parte interna. Umedecer a esponja com detergente e água e esfregar todo o interior do *freezer*. Enxaguar com água limpa. Secar com pano. Use a escova para esfregar



as grades do freezer e a esponja de *nylon* nas outras partes. Secar tudo e colocar novamente no interior do *freezer*.

Obs: Não use objetos de metal para tirar o gelo do interior do *freezer*. Para descongelar use água morna ou um ventilador.

Procedimento após a limpeza:

- ✓ Verificar se não há manchas e se todas as peças estão bem colocadas. Ligar novamente o aparelho na eletricidade.

Verifique diariamente as condições dos equipamentos! Eles fazem parte do trabalho dentro da empresa! Além do que, a vida útil dos utensílios e ferramentas depende do modo com que são usadas e conservadas.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Novembro 2012