



## PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO

A limpeza e a desinfecção nas padarias tem o objetivo de evitar a contaminação e alteração dos alimentos, retirada dos resíduos que possam ajudar o crescimento de microrganismos. São condições essenciais para obtenção de um produto sadio e de boa qualidade nutricional.

É de responsabilidade dos colaboradores da área de produção manter o nível de higiene adequado.

### Definições importantes:

- ✓ Higienizar: operação que compreende as etapas da de limpeza e desinfecção.
- ✓ Desinfetar: operação que visa a redução do número de microrganismos em níveis que não causem danos a saúde. Termo utilizado para ambientes.
- ✓ Antissepsia: operação que visa a redução do número de microrganismos presentes na pele. Deve ocorrer depois de se lavar as mãos. Utilizar sabonete antisséptico ou outro agente antisséptico após lavar e secar as mãos.
- ✓ Limpeza: procedimento que envolve a simples lavagem, na qual são eliminados os resíduos de partículas visíveis.
- ✓ Assepsia: qualquer operação que evite o retorno da contaminação.
- ✓ Esterilização: procedimento que visa a eliminação de todas as formas vivas e é necessário em ambientes de alto risco, como em instrumentos cirúrgicos que entram em contato com o interior do organismo.

A higienização divide-se em duas etapas muito definidas:

- ✓ Limpeza: é a operação que irá eliminar as sujidades. Essa operação é realizada com a ajuda de produtos detergentes.
- ✓ Desinfecção ou sanificação: é a operação realizada com o objetivo de redução provisória do número total de germes vivos e a destruição dos patógenos. Para que a desinfecção tenha os efeitos desejados é essencial que a limpeza tenha sido bem feita.



Assim:

## **HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + DESINFECÇÃO**

Para se conseguir uma eficiente higienização é preciso:

- ✓ Energia química: utilizando reagentes químicos para a remoção de resíduos aderidos às superfícies.
- ✓ Energia mecânica: responsável pelo contato entre resíduos e os microrganismos com os agentes da higienização, detergentes e sanificantes.
- ✓ Energia térmica: a medida que se aumenta a temperatura das soluções obtém-se maior eficiência da higienização.
- ✓ Tempo: tempo de contato entre os produtos e os resíduos para que as reações químicas ocorram.

Para uma boa higienização na padaria é importante se escolher os agentes de limpeza e desinfecção corretos, isto é deve-se analisar o tipo de sujidade encontrada para se escolher os melhores agentes.

<b>COMPONENTES</b>	<b>REMOÇÃO</b>	<b>SOLUBILIDADE EM ÁGUA</b>	<b>DETERGENTE RECOMENDADO</b>
Carboidratos	Fácil	Solúvel	Alcalino
Lipídeos	Difícil	Insolúvel	Alcalino
Proteínas	Muito Fácil	Insolúvel	Clorado / Alcalino
Sais Minerais	Variável	Solubilidade Variável	Ácido

### **Sobre os detergentes:**

São produtos químicos que tem como função facilitar a remoção de resíduos de superfícies, equipamentos, utensílios, tecidos e ambientes.



Características do detergente ideal:

- ✓ Ser rapidamente solúvel em água
- ✓ Não ser corrosivo
- ✓ Ser atóxico, não irritante e inodoro
- ✓ Ser biodegradável
- ✓ Ser barato
- ✓ Estável ao armazenamento

As superfícies precisam ser higienizadas, pois muitas vezes podem parecer limpas e serem inaceitáveis para o preparo de alimentos.

Há alguns utensílios que merecem atenção especial, pois são considerados de alto risco de causar toxinfecções: mesas de manipulação, moedor de carne, fatiadoras, amaciador de bifes, liquidificador, batedeira, facas.

- 1- Para desinfecção ambiental (pisos, câmaras, paredes):
  - Hipoclorito de Sódio 100ppm.

- 2- Para a desinfecção de hortaliças:
  - Hipoclorito de Sódio 200ppm.

Obs: a etapa de desinfecção necessita de um tempo de contato cerca de 15 minutos.

Procedimentos ao se realizar a higienização:

#### **1- Ambiental:**

- ✓ Remoção de resíduos.
- ✓ Fazer a diluição do detergente a ser utilizado.
- ✓ Iniciar a limpeza pelos locais mais altos;
- ✓ Retirar a solução detergente das mesas, parede e piso com rolos exclusivos. Não podem ser utilizados em outros setores, como para a limpeza de sanitários.
- ✓ Enxaguar, iniciando pelos locais mais altos.



- ✓ Desinfetar com solução clorada a 200 ppm.
- ✓ Secar naturalmente.

## **2- Utensílios e equipamentos:**

- ✓ Desligar os equipamentos da tomada.
- ✓ Recolher os resíduos de massas e outros.
- ✓ Os utensílios devem ser imersos em água quente para amolecer as incrustações.
- ✓ Iniciar a lavagem com detergente, NÃO utilize lã, escova ou palha de aço.
- ✓ Enxaguar para retirar o detergente.
- ✓ Desinfetar utilizando solução clorada de 200 ppm.
- ✓ Deixar secar naturalmente.

## **3- Caixa d'água**

- ✓ Esgotar toda a água.
- ✓ Lavar as paredes, o fundo e a tampa. Utilizar escova dura ou uma vassoura se o reservatório for fundo.
- ✓ Enxaguar com bastante água.
- ✓ Prepare uma solução: 1l de água sanitária para cada 5l de água.
- ✓ Essa solução deve ser aplicada nas paredes, no fundo e na tampa, aguarde 30 minutos à uma hora.
- ✓ Lave novamente a caixa e a tampa. Esgote toda a água.
- ✓ Abrir a fonte de abastecimento, fechar bem a tampa e deixar encher.

---

**Comunicação ITPC**  
**(31) 2101-9999**  
**[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)**  
**[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)**  
**Agosto 2012**