

PLANO DE HIGIENIZAÇÃO DA COZINHA

Área a higienizar	Acção	Produto	Equipamento	Método	Frequência
Mãos 	Lavagem e Desinfecção	SLN-BAC-IN	Saboneteira 	➤ Molhar as mãos e premir a saboneteira. ➤ Esfregar as mãos (deixar actuar 30 Seg.) e enxaguar. ➤ Secar as mãos com toalha de rolo ou toalhetes de papel.	 Máxima
Pavimentos 	Lavagem e Desinfecção	D.10.4 + A5	Escova de pavimentos, rodo Aspirador injecção/extracção 	➤ Recolher os resíduos ➤ Uso mangueira para molhar o chão ➤ Limpar o pavimento com o auxílio de escova de pavimentos, rodo ➤ Enxaguar com o aspirador ➤ Secar ao ar	Diária
Formas, tachos, tabuleiros e utensílios de preparação 	Lavagem	L2 + A5	Esponja e detergente de loiça 	➤ Quando necessário lavar alguns utensílios à mão ➤ Lavar toda a loiça na máquina de lavar (as instruções de funcionamento da máquina devem ser claras) ➤ A loiça e utensílios devem secar ao ar antes de serem arrumados	Após Utilização
Bancadas, Fornos, Fogões, Grelhador, Exaustor, Fritadeira, etc. 	Lavagem Desengorduramento	D9	Pulverização 	➤ Recolher os resíduos carbonizados. ➤ Aplicar o produto por pulverização. ➤ Limpar com o auxílio de uma esponja. ➤ Para terminar a operação, passe com água limpa e/ou passe com um papel, a fim de remover os restos de sujidade.	Após Utilização
Arcas Frigoríficas, bancas de cozinha, Equipamentos 	Desinfecção	D10	Pulverizador, pano ou esponja 	➤ Aplicar o produto na superfície a limpar por pulverização ➤ Limpar com o auxílio de uma esponja ➤ Para terminar a operação, enxagúe com água limpa e passe com papel a fim de remover os restos de sujidade.	Diária / Após Utilização