

Protocolo de Limpeza

Área/Zona: Câmara de frio n.º 2
(conservação dos produtos hortofrutícolas)

Item: Equipamento Municipal

Frequência: Diariamente

Execução: Equipa de Limpeza

Padrão de Higiene: Visualmente limpo

Equipamento de Limpeza: Sistema de lavagem com doseador automático (a média pressão)



Preparação:

1. Se necessário, desligar da corrente e desmontar os equipamentos, por forma a tornar a limpeza segura.
2. Remover a sujidade grossa e depois pré-enxaguar com água.

LAVAGEM

Produto: **Oxofoam**

Concentração (% v/v): **3**

Tempo de Actuação (min): **15 min**

1. Aplicar o produto em todas as superfícies.
2. Deixar o produto atuar durante o tempo indicado. Esfregar manchas resistentes.
3. Enxaguar com água limpa todas as superfícies para retirar os resíduos de sujidade e detergente.

Monitorização da Higiene:

A monitorização de higiene é efetuada mensalmente. Periodicamente é verificada e monitorizada a execução do protocolo pelo encarregado.

Autorização e Controlo da Documentação:

Este documento foi revisto pelo Responsável de Higiene e Segurança Alimentar e o Responsável pela Higienização e autorizado superiormente.

DESINFEÇÃO

Produto: **Divosan TC 86 / Divosan Detcide**

Concentração (% v/v): **1**

Tempo de Actuação (min): **15 min**

1. Pulverizar o produto em todas as superfícies, previamente limpas.
2. Deixar o produto atuar durante o tempo indicado. Alternar os produtos.
3. Enxaguar com água potável todas as superfícies para remover os resíduos do desinfetante.

Pontos chave de Inspeção:

Verifique os pontos de difícil acesso e que, habitualmente, são mais difíceis de higienizar.

Equipamento de Proteção Individual:



Contactos em Caso de Emergência: Consulte a Ficha de Segurança apropriada para mais informações e detalhes.

Em caso de acidente consultar o CIAV ==== 808 250 143 ====