

Orientações Higiénicas para a Limpeza e Sanitização/Desinfecção de Equipamentos de Restauração e Utensílios para Alimentos

Objectivo:

Na produção e comercialização de alimentos, é importante a utilização de equipamentos e métodos correctos e adequados para a limpeza e sanitização/desinfecção de equipamentos de restauração e utensílios de alimentação, para mantê-los limpos e em boas condições de higiene, evitando assim a contaminação dos alimentos. Estas directrizes visam lembrar ao comércio do ramo alimentar as práticas de higiene e segurança alimentar a serem observadas durante a limpeza e sanitização/desinfecção de equipamentos de restauração e bem assim de todos os utensílios relacionados com alimentos.

Âmbito de aplicação:

Os estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos que utilizam equipamentos de restauração e utensílios de cozinha.

Conteúdo:

1. Use sempre equipamentos adequados de limpeza, sanitização/desinfecção e armazenamento e destine locais específicos para o armazenamento de produtos químicos
 - 1) Limpeza e desinfecção dos equipamentos
 - As unidades de produção e de comercialização devem ter equipamentos de limpeza e desinfecção suficientes, como máquina de lavar louça automática ou pia de cozinha tripla para lavar utensílios de cozinha (doravante referida como pia de cozinha). As três cubas individuais destinam-se, respectivamente, à limpeza, enxaguamento e sanitização/desinfecção;
 - Se um pequeno estabelecimento de alimentação não puder dispor de um conjunto apropriado de lava-louças nas instalações, poderá optar por instalar uma com dupla cuba, uma destinada à limpeza e a outra para sanitização/desinfecção. Mas é preciso garantir que os utensílios de alimentos sejam sempre efectivamente limpos e

- higienizados/desinfetados;
- As cubas de cozinha devem:
 - Ser de aço inoxidável, faiança de vidro ou outros materiais de superfície lisa, duráveis, não absorventes e de limpeza fácil;
 - Estar conectadas ao abastecimento de água da torneira (de preferência com água quente e fria) e a descarga devidamente equipada com sifão. Toda a secção de tubos de drenagem após o sifão que leva à caixa retentora de gorduras deve estar selada;
 - Ter de preferência uma plataforma de drenagem para facilitar a drenagem de água em utensílios já limpos ou higienizados/desinfetados.
 - A máquina de lavar louça deve:
 - Ter um design fácil de limpar;
 - Ser equipada com mostrador de temperatura para indicar a temperatura da água durante a limpeza e sanitização/desinfecção;
 - Estar equipada com programa de limpeza automática.
- 2) Equipamento para armazenamento exclusivo de utensílios alimentares (a seguir designado por equipamento de armazenamento)
- Usar equipamento de armazenamento fácil de limpar (por exemplo, armário ou gavetas de aço inoxidável);
 - Com um design que permita armazenar os utensílios a uma altura de, pelo menos, 15 cm acima do solo;
 - O equipamento de armazenamento deve ser colocado nas instalações, em áreas bem ventiladas e à prova de poeira e pragas.
- 3) Destinar locais específicos para produtos químicos
- Atribuir um local afastado das áreas de manuseio de alimentos para armazenamento de produtos de limpeza, desinfetantes e outros produtos químicos, cujos nomes devem estar claramente indicados no recipiente ou embalagem;

- Nunca colocar produtos químicos em recipientes que servem para alimentos ou bebidas.

2. Limpeza e sanitização/desinfecção

1) Todos os utensílios de alimentos devem ser cuidadosamente limpos e sanitizados/desinfetados antes do uso.

- Use os produtos de limpeza e sanitizantes/desinfetantes apropriados para utensílios feitos com diferentes materiais;
- Execute a limpeza e sanitização/desinfecção separadamente e limpe sempre os utensílios antes da sua desinfecção/higienização.

2) Método de limpeza

- Ao limpar manualmente os utensílios no lava-louças, siga os passos seguintes:
 - Remova os resíduos de alimentos e sujidade da superfície dos utensílios com as ferramentas adequadas (por exemplo, esfregão e escova);
 - Em seguida, lave e limpe a sua superfície com detergente;
 - Finalmente, enxague o detergente residual com água corrente.
- Ao usar a máquina de lavar louça, siga sempre as instruções do manual do utilizador fornecido pelo fabricante. Se houver excesso de resíduos ou sujidade na superfície dos utensílios de cozinha, remova-os manualmente antes de os colocar na máquina de lavar louça. Além disso, verifique o dispensador de detergente automático regularmente, para garantir que há quantidade suficiente para a lavagem.

3) Métodos de sanitização-desinfecção

- Método físico (por calor é o mais utilizado)
 - Deve ser efectuado com uma temperatura eficaz e a duração mínima exigida na tabela seguinte:

Métodos	Temperatura eficaz	Duração mínima
Imersão em água quente	> 80°C	> 2 minutos

Esterilização por vapor	100°C	> 10 minutos
Desinfecção mecânica por máquina de lavar louça	Deve seguir as instruções do fabricante, e garantir que a temperatura da água, mantida durante um tempo mínimo, possa atingir o objectivo de limpar e desinfetar com eficácia talheres de mesa e louças	

- Método químico (em geral com soluções à base de cloro)
 - Sanitizar/desinfetar os utensílios na cuba apropriada da cozinha;
 - Deve seguir as instruções de utilização na embalagem do sanitizante/desinfetante ou consultar um fornecedor profissional e idóneo, e deve prestar atenção especial aos requisitos dos sanitizantes/desinfetantes, especialmente à temperatura, nível de acidez (pH), concentração eficaz e duração mínima para melhor combinação (ver Tabela abaixo);
 - Deve mergulhar completamente os utensílios na solução sanitizante/desinfetante*;
 - Após a operação, deve enxaguar com água corrente o remanescente de sanitizante/desinfetante nos utensílios.

Sanitizante/Desinfetante	Temperatura da água e nível de acidez (pH)	Concentração eficaz (ppm)	Duração mínima
Com composto de cloreto (pó de lixívia, lixívia, dicloroisocianurato de sódio)	Temperatura da água $\geq 49^{\circ}\text{C}$	25-49	1 minuto
	pH ≤ 10 e temperatura da água $\geq 38^{\circ}\text{C}$	50-99	
	pH ≤ 8 e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	50-99	
	Temperatura da água $\geq 13^{\circ}\text{C}$	100	
Com composto de iodo	pH ≤ 5 e temperatura da água $\geq 20^{\circ}\text{C}$	12,5-25	
Com composto de	Dureza da água \leq	200	

quaternários de amónio	500 mg/L e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$		
------------------------	--	--	--

Nota: Os requisitos específicos acima mencionados são apenas para referência; as práticas operacionais e modos de utilização devem seguir as instruções de utilização na embalagem do produto ou as indicadas pelo fornecedor profissional dos produtos.

- 4) **Verificar** os vários requisitos prévios a intervalos regulares durante a sanitização/desinfecção para assegurar a sanitização/desinfecção eficaz dos utensílios.
- Verificar ou medir a temperatura da água na máquina de lavar louça regularmente durante toda a duração do processo da limpeza;
 - Antes da imersão de utensílios culinários numa solução sanitizante/desinfetante, verificar a temperatura, nível de acidez (pH) e concentração regularmente.

**Após diluição com água, o sanitizante/desinfetante é denominado solução sanitizante /desinfetante.*

3. Armazenamento de utensílios já limpos e higienizados/desinfetados

- Ao secar ao ar os utensílios de alimentos como recipientes e copos, coloque-os sempre em posição invertida;
- Ao preparar os utensílios de mesa já sanitizados/desinfetados, como facas, garfos e pauzinhos, evite tocar as superfícies de contacto com alimentos (por exemplo, lâmina de faca e dentes de garfo);
- Secar ao ar ou secar com calor os utensílios já sanitizados/desinfetados antes de os colocar nas unidades de armazenamento.

4. Protecção e manutenção de equipamentos de limpeza, sanitização/desinfecção e de armazenamento

- Após a utilização de equipamentos de limpeza e sanitização/desinfecção, remova de imediato quaisquer resíduos alimentares e limpe o seu interior (p.ex., interior da cuba e da máquina de lavar louça), correia

transportadora e cortina impermeável;

- Após a limpeza dos equipamentos de limpeza e sanitização/desinfecção, mantenha-os secos e num ambiente bem ventilado. Limpe-os novamente antes de voltar a usá-los para garantir o seu estado higiénico quando reutilizados;
- Limpar e sanitizar/desinfectar regularmente o equipamento de armazenamento para garantir que os utensílios já sanitizados/desinfectados sejam mantidos em condições higiénicas;
- Não misture equipamentos de limpeza, sanitização/desinfecção com outras coisas;
- Verifique diariamente as bandejas e carrinhos de mão usados para transporte dos utensílios de alimentos já limpos e higienizados/desinfetados e limpe-os regularmente;
- Faça verificações regulares, reparações e manutenção dos lava-louças, máquina de lavar louça e equipamentos de armazenamento.

5. Higiene Pessoal

- Lave as mãos correctamente antes de manusear utensílios de alimentos já limpos ou desinfectados e depois de usar a casa de banho ou manusear o lixo;
- Use luvas descartáveis, se necessário. As luvas que tenham estado em contacto com sujidade ou que tenham sido usadas durante mais de 30 minutos devem ser substituídas;
- Cubra adequadamente os ferimentos expostos com curativos impermeáveis;
- Quem apresentar sintomas, como nariz congestionado, diarreia, vómitos e febre, não deve manusear utensílios alimentares.

Actualizado em Dezembro de 2019