

## Orientações para a Utilização de Produtos de Pano

### Objectivo:

Os produtos de pano têm uma ampla gama de utilizações, incluindo limpeza, isolamento térmico e efectuar limpezas à mão. No entanto, se não forem usados de maneira adequada ou se forem limpos e desinfectados incorrectamente podem causar contaminação cruzada, assim como aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos. Estas orientações pretendem lembrar ao sector alimentar as práticas de higiene e para assegurar a segurança alimentar a observar na utilização, limpeza e desinfeção de produtos de pano.

### Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos de produção e comercialização de produtos alimentares que nas suas operações utilizam produtos de pano, como sejam panos de limpeza, toalhas de mesa e guardanapos.

### Conteúdo:

1. Escolha os produtos de pano apropriados
  - Utilize sempre produtos de pano que não soltem fiapos e não desbotem;
  - Crie um sistema para organizar os produtos de pano por cores (doravante denominado “Sistema de Código de Cores”) para evitar a contaminação cruzada;
  - Para toalhas de mesa e guardanapos deve escolher tecidos de cores claras, de preferência o branco;
  - Se as condições o permitirem, os panos de limpeza descartáveis devem ser descartados imediatamente após cada utilização<sup>1</sup>.
2. Sistema de Código de Cores
  - Conceba um Sistema de Código de Cores adequado. Use panos de limpeza de cores diferentes para uso em áreas diferentes (por exemplo, área de manuseio de alimentos, de manuseio de outros produtos e de

---

<sup>1</sup>O uso correcto dos panos de limpeza descartáveis é uma forma eficaz de reduzir a contaminação cruzada.

refeições) e para diferentes finalidades (por exemplo, limpeza geral, isolamento térmico e limpeza das mãos);

- Crie um painel indicativo Sistema de Código de Cores (use a Tabela 1 como modelo) e afixe-o em local facilmente visível nas instalações para lembrar aos que manuseiam alimentos os princípios que devem seguir ao usar os diferentes panos;
- Verifique regularmente se os que manuseiam alimentos respeitam o sistema instituído.

### 3. Utilização correcta

- Certifique-se de que os produtos de pano sejam secos ao ar livre e estejam limpos, desinfectados e em boas condições antes de os usar;
- Siga sempre sistema de código de cores ao utilizar produtos de pano de cores diferentes. Por exemplo, use panos de limpeza de cor castanha para limpar áreas onde são manuseados alimentos crus, de cor azul para limpar áreas onde são manuseados alimentos prontos a serem consumidos e toalhas axadrezadas para agarrar ou transportar alimentos quentes;
- Use panos de limpeza descartáveis para tarefas específicas (por exemplo, limpar vômito, excrementos e secreções, limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos e secar as mãos), descartando-os adequadamente após cada utilização para reduzir as possibilidades de os alimentos e utensílios de comida serem contaminados por eles durante a produção e comercialização de produtos alimentares;
- Nunca use produtos de pano em mau estado (excessivamente gastos e rasgados ou soltando fiapos).

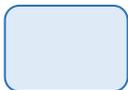
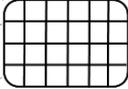
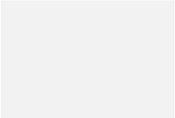
### 4. Manter os panos em local fixo

- Separe os panos sujos dos prontos para usar;
- Mantenha os produtos de pano prontos a serem usados (limpos e desinfectados) num lugar onde não se sujem facilmente (afastados do solo e de quaisquer produtos químicos);
- Coloque os panos sujos em recipientes apropriados ou sacos de roupa suja, afastados das áreas onde são manuseados alimentos, para evitar que contaminem alimentos, equipamentos e utensílios.

## 5. Limpeza e desinfeção

- Os produtos de pano devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados após a sua utilização. Nunca determine se um pano necessita de ser limpo ou desinfectado apenas com base na sua aparência exterior;
- Quando as manchas do pano não puderem ser removidas ou este estiver excessivamente desgastado e rasgado, deite-o fora;
- Método de limpeza:
  - Comece por remover os resíduos alimentares e detritos da superfície dos produtos de pano;
  - Depois de os lavar com detergente, retire os restos de detergente com água limpa ou então use uma máquina especial de limpeza de panos para o efeito.
- Métodos de sanitização ou desinfeção:
  - 1) Método físico:
    - Imersão em água quente: mergulhe os panos em água a ferver (100°C) durante pelo menos cinco minutos;
    - Sanitização a vapor: aqueça os panos a vapor (100°C) durante pelo menos 10 minutos.
  - 2) Método químico:
    - Siga as instruções de utilização do fabricante impressas na embalagem do sanificante/desinfectante.

Tabela 1 - Categorização de produtos de pano segundo a sua finalidade (apenas para referência)

<b>Cores ou modelos dos produtos de pano</b>	<b>Estabelecimentos de produção e comercialização de produtos alimentares</b>	<b>Tipos de produtos de pano</b>	<b>Categorias do uso de produtos de pano</b>
	Cozinha	Panos de limpeza para limpeza geral	Área onde são manuseados alimentos crus
			Área onde são manuseados alimentos cozinhados ou prontos a serem consumidos
			Área onde são lavados utensílios de comida
		Toalhas para isolamento térmico	Para agarrar/transportar comida quente
	Área de refeições	Panos de limpeza para limpeza geral	
		Toalhas de mesa para clientes	
		Guardanapos para clientes	