

Limpeza e Desinfecção de Equipamentos de Restauração e Utensílios para Alimentos

Práticas de Higiene

Os equipamentos de restauração e utensílios para alimentos devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados antes da sua utilização para evitar a contaminação dos alimentos e garantir a segurança alimentar.

1. Utilize equipamentos de limpeza e desinfecção, como uma máquina de lavar louça ou a pia de cozinha de cuba dupla/tripla



Passo 1 Limpeza



Passo 2 Enxaguamento



Passo 3 Desinfecção

2. Limpeza e desinfecção de equipamentos de restauração e utensílios para alimentos

◆ À mão (na pia da cozinha)

1. Limpeza:
Remova os resíduos de alimentos e depois limpe com detergente
2. Enxaguamento:
Lave com água corrente para remover resíduos de detergente
3. Desinfecção:
✓ Mergulhe-os em água quente a mais de 80°C durante, pelo menos, 2 minutos ou
✓ Mergulhe-os numa solução de desinfetante diluído*
*Após a desinfecção, lave os resíduos de desinfetante com água corrente

◆ Máquina de lavar louça

1. Remova, manualmente, quaisquer resíduos de alimentos
2. Coloque-os na máquina de lavar louça para limpeza e desinfecção**
**Manter a temperatura da água acima de 80°C para limpeza e desinfecção durante 40 segundos

3. Após a secagem ao ar ou ao calor, coloque-os de imediato no armário de armazenamento



Coloque os utensílios invertidos nas prateleiras limpas



Armazene todos os produtos químicos, como detergentes e desinfetantes, num local de armazenamento específico e afastado dos alimentos



Para mais detalhes, consultar:
“Orientações Higiénicas para a Limpeza e Sanitização/Desinfecção de Equipamentos de Restauração e Utensílios para Alimentos”

