

# **08 PASSOS PARA COLOCAR EM PRÁTICA SEU PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO**

---



**Samira Luana de Paula**

[www.metodopraticoparabpf.com.br](http://www.metodopraticoparabpf.com.br)

## **ÍNDICE (Clicável)**

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>2</b>
<b>POR QUE FALAR DE HIGIENIZAÇÃO.....</b>	<b>3</b>
<b>PARTE I CONCEITOS.....</b>	<b>5</b>
<b>O QUE É HIGIENIZAÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>PRODUTOS QUÍMICOS UTILIZADOS NA LIMPEZA .....</b>	<b>8</b>
<b>OPÇÕES DE SANITIZAÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>PARTE II.....</b>	<b>13</b>
<b>PLANEJANDO A HIGIENIZAÇÃO PASSO A PASSO .....</b>	<b>13</b>
<b>PASSO 01 Inspeção nas Instalações.....</b>	<b>14</b>
<b>PASSO 02 Definição dos Produtos e do Método de Higienização .....</b>	<b>17</b>
<b>PASSO 03 Análise da Água.....</b>	<b>19</b>
<b>PASSO 04 Estabeleça uma Rotina de Limpeza + Sanitização.....</b>	<b>20</b>
<b>PASSO 05 Implantar o Plano.....</b>	<b>22</b>
<b>PASSO 06 Validação.....</b>	<b>30</b>
<b>PASSO 07 Monitoramento.....</b>	<b>34</b>
<b>PASSO 08 Verificação e Revisão .....</b>	<b>36</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>38</b>
<b>Um último lembrete.....</b>	<b>39</b>

# INTRODUÇÃO

Olá, muito prazer! Desejo as boas vindas para você!

O objetivo desse GUIA é fazer com que o programa de higienização das empresas de alimentos realmente aconteça e seja colocado em prática. Se esta é a sua intenção você está no lugar certo. A higienização é muito importante e não pode ser deixada de lado.

Meu nome é Samira. Sou engenheira química desde 2003 e direcionei meus estudos e experiências profissionais para a área de alimentos.

Fiz mestrado e doutorado onde pude aprofundar meus conhecimentos na área de qualidade nas empresas de alimentos. Porém, foi em 2007 que mergulhei fundo na consultoria em segurança de alimentos. Desde então, tive a oportunidade de fazer cursos e participar de congressos na área.

Foi durante as várias consultorias que fiz nesse período que percebi que muitas empresas não conseguiam colocar em prática o programa de Boas Práticas de Fabricação, que é base para tudo em segurança de alimentos.

A partir daí eu tive muita vontade de mudar esse cenário de alguma forma. Pude conhecer muitas empresas de realidades distintas, mas com os mesmos problemas.

Então para começar, elaborei um método prático para que o programa de higienização saísse do papel e não virasse uma "lenda" dentro da empresa.

Espero que você goste desse guia. Ele é um passo a passo importante para a sua empresa iniciar algo. Tem muito mais por vir. Comece desde já e aproveite todo esse conteúdo!

## **POR QUE FALAR DE HIGIENIZAÇÃO**

Quando o assunto é: "Higienização de equipamentos, móveis e utensílios"....você pode não acreditar, mas ainda há dúvidas de como tudo isso funciona.

Por exemplo: que produto usar? Por que usar? O processo é de fato eficiente?

E mesmo quando a empresa possui um procedimento que descreve a higienização, não é difícil encontrar casos onde o mesmo não corresponde em nada com o que é feito na prática.

Isso é algo que me preocupa muito. Um assunto tão importante como esse não pode ser tratado de forma tão pouco criteriosa.

Por isso eu preparei esse material. Ele ajudará você a planejar e executar a higienização de sua empresa de forma eficaz. Mesmo que você já tenha um programa estabelecido, esse material o ajudará a comprovar a eficácia da sua higienização.

**Este Guia está dividido em 02 partes:**

**Parte 1** - conceitos para lembrar ou aprender.

**Parte 2** - passo a passo para que o programa de higienização aconteça.

## PARTE I CONCEITOS

Para facilitar coloquei aqui alguns conceitos importantes referentes à higienização. São eles:



**O QUE É HIGIENIZAÇÃO**



**PRODUTOS QUÍMICOS UTILIZADOS NA LIMPEZA**



**OPÇÕES DE SANITIZAÇÃO**



**MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO**

Vamos lá então falar um pouco de cada um....

## O QUE É HIGIENIZAÇÃO

Higienizar é um processo que contempla duas fases importantes: A **LIMPEZA** e a **SANITIZAÇÃO**.

De uma forma bem simples o *objetivo da limpeza* é remover resíduos orgânicos (gorduras e proteínas) e minerais aderidos à superfície.

Já a sanitização é uma etapa posterior, que tem o objetivo reduzir ou eliminar contaminações microbiológicas (bactérias, fungos e vírus). Pouco se fala sobre vírus, mas é uma questão que precisamos nos preocupar.

**Clique aqui para ler o nosso artigo sobre o assunto.**

A limpeza reduz a carga microbiana, mas não a níveis aceitáveis. Então, acreditem: A etapa de sanitização é FUNDAMENTAL. A sanitização completa o procedimento de higienização e é necessária para o sucesso desse procedimento.

**As etapas de um processo de higienização se resumem a:**

- **Pré-lavagem:** Retira o excesso de sujeira com água;
- **Limpeza:** Retira sujidades com detergente;
- **Enxágue:** Remove o detergente;
- **Desinfecção:** Remove bactérias, fungos e vírus, com a aplicação de algum sanitizante ou calor;

- **Enxágue:** Remove o excesso de sanitizante, quando necessário;
- **Secagem:** Elimina o excesso de água, quando necessário.

Para se conseguir um bom resultado com a higienização, **quatro** fatores são fundamentais. São eles: **ENERGIA QUÍMICA, ENERGIA MECÂNICA, ENERGIA TÉRMICA e TEMPO**. A otimização destes fatores implicará em uma maior eficiência de higienização.

**1. ENERGIA QUÍMICA** se refere ao poder de limpar e retirar a sujeira por meio de detergentes e ao poder de eliminar os microrganismos através de sanitizantes.

**2. ENERGIA MECÂNICA** está relacionada com a força aplicada sobre uma superfície para retirar a sujeira da mesma. Podemos citar como exemplos as ações de varrer, esfregar e aplicar jato de água.

**3. ENERGIA TÉRMICA** diz respeito a utilização de temperatura para facilitar a limpeza, como ocorre na remoção de gorduras por exemplo.

**4. TEMPO** é o período que os agentes de higienização agem sobre certa superfície com sujidades.

*Como então realizar procedimentos de higienização eficientes? Por onde começar? Vamos continuar lembrando ou aprendendo alguns conceitos.*

## **PRODUTOS QUÍMICOS UTILIZADOS NA LIMPEZA**

Os detergentes utilizados na etapa de limpeza podem ter CARÁTER ALCALINO, ÁCIDO ou até mesmo NEUTRO. Cada um é mais eficiente de acordo com o tipo de resíduo existente.

Por exemplo, os resíduos orgânicos necessitam sofrer uma transformação química para serem removidos mais facilmente. Isso ocorre, por exemplo, no caso da saponificação, onde as gorduras combinadas com os detergentes alcalinos se transformam em sabão e são facilmente removidos.

Os resíduos inorgânicos por sua vez, são basicamente depósitos de minerais que ocorrem devido aos sais presentes nos alimentos, a água utilizada e as próprias soluções utilizadas na sanitização. As soluções ácidas são ideais para retirada desse tipo de resíduos. Estas podem ser preparadas a partir de ácido fosfórico ou ácido nítrico.

Temos ainda os resíduos solúveis em água. Aqui podemos citar os açúcares sais, corantes, aditivos e sucos de fruta. Esses resíduos são retirados facilmente com a aplicação de água e detergente neutro. Sua remoção já tem início na própria pré-lavagem.

## OPÇÕES DE SANITIZAÇÃO

De um modo geral, podemos dizer que existem três tipos de sanitização: por CALOR, por RADIAÇÃO e QUÍMICA.

A **desinfecção pelo calor** é um processo caro, e para garantir a destruição dos microrganismos deve-se assegurar que a temperatura atinja toda a superfície a ser sanitizada. Além disso não pode ser usada em equipamentos sensíveis ao calor.

A **radiação** tem custo elevado e é mais utilizada em hospitais e laboratórios.

Já a **desinfecção por produtos químicos** é a mais utilizada na indústria de alimentos.

### **Por isso citarei as duas opções mais usadas:**

O CLORO e seus compostos e os compostos de AMÔNIO QUATERNÁRIO são sanitizantes largamente utilizados.

Os compostos de cloro não são caros e são bons agentes bactericidas. Exemplos: Hipoclorito de sódio, Hipoclorito de cálcio e Hipoclorito de lítio, Cloro gás e Dióxido de cloro.

Os compostos de amônio, por sua vez, são menos eficientes que o cloro para o caso de Bactérias Gram negativas (*E.Coli*, *Salmonella*, bactérias

psicrotróficas). Para outros casos apresentam boa capacidade de desinfecção e não são tóxicos. Exemplo: Quaternário de amônia.

A escolha do desinfetante dependerá de cada empresa, da flora microbiana presente, do pH do meio e da superfície do equipamento. Uma dica é solicitar aos fornecedores desses produtos sua ficha técnica para uma avaliação prévia. E claro, realizar testes de eficácia dos mesmos, conforme abordarei no planejamento da higienização logo a frente.

O importante é buscarmos agentes sanitizantes que tenham características importantes como:

- Capacidade para eliminar diferentes gêneros de microorganismos
- Permanecer estável quando estocado
- Ter baixa toxicidade
- Não causar corrosão em metais
- Não deixar odor residual
- Ser de fácil utilização
- Ser econômico

## MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO

Existem alguns métodos de higienização para se utilizar, e a escolha por um ou outro, dependerá dos equipamentos que a empresa possui, bem como as condições dos mesmos. Vou citar abaixo os métodos mais utilizados.

**MANUAL:** muito utilizado, porém demanda mais tempo e mais pessoas para realizá-lo. Podem ser usados alguns itens para facilitar a higienização, como escovas, raspadores e esponjas. Mas deve-se tomar muito cuidado com esses itens para não contaminar o produto. Não é recomendada para equipamentos fechados, ou em áreas distantes, de difícil acesso.

**IMERSÃO:** mais utilizado para utensílios e peças de equipamentos desmontáveis.

**LAVA JATO TIPO TÚNEL:** muito utilizada em laticínios e restaurantes. Pode se usar alta temperatura e soluções de alcalinidade forte, visto que o operador não terá contato com a mesma.

**ALTA PRESSÃO:** consiste em um aparelho que permite aspergir água, soluções detergentes e sanificantes. Dependendo da pressão aplicada, pode se utilizar para qualquer tipo de sujidade. Pressões mais baixas são utilizadas nas superfícies externas dos equipamentos.

**NEBULIZAÇÃO:** é mais utilizado para a etapa de desinfecção. Feitos a partir de equipamentos que produzem uma névoa da solução sanificante, reduzindo a níveis aceitáveis os microrganismos presentes.

**CIP:** é um sistema contínuo de higienização. Não necessita desmontar os equipamentos para sua realização. Acontece pela passagem de agentes alcalinos e ácidos mais fortes em temperatura elevada. Tem alto investimento no início, mas ao longo de tempo se torna muito vantajoso. É mais indicado para equipamentos fechados.

## PARTE II

### PLANEJANDO A HIGIENIZAÇÃO PASSO A PASSO

Agora sim, depois de recordar alguns assuntos importantes vamos começar o planejamento de fato.

Abaixo está o resumo do passo a passo que você irá acompanhar nas próximas páginas:

- 1 • **Inspeção nas Instalações**
- 2 • **Definição dos Produtos e do Método de Higienização**
- 3 • **Análise de Água**
- 4 • **Estabeleça uma Rotina de Limpeza + Sanitização**
- 5 • **Implantar o Plano**
- 6 • **Validação**
- 7 • **Monitoramento**
- 8 • **Verificação e Revisão**

# Passo 01

## **PASSO 01 Inspeção nas Instalações**

---

Faça uma AVALIAÇÃO das instalações, equipamentos e utensílios que utiliza, bem como verifique os resíduos gerados na sua empresa.

Verifique as condições dos equipamentos. Equipamentos em estado de corrosão são bem mais difíceis de higienizar. Em alguns casos caberá uma manutenção ou troca do mesmo.

Verifique também a disposição dos equipamentos na área produtiva. O plano de higienização deve prevenir a recontaminação. A disposição dos equipamentos deve favorecer a limpeza dos mesmos.

Por fim, após a inspeção, responda as três perguntas abaixo. Utilize as tabelas 1 e 2 para obter orientações sobre que tipo de produto usar na etapa de limpeza e sobre as características de algumas superfícies.

1. Qual o tipo de resíduo a ser removido?

2. Quanto dele existe? Muito, pouco ou uma quantia intermediária?

Essa resposta será útil em um momento posterior de definição da concentração dos produtos a serem utilizados.

3. Os equipamentos e utensílios são feitos de qual material?

OBS: Se for necessário, separe as respostas por setores da empresa.

**Tabela 1- Classificação do tipo de Resíduo**

<b>Tipo resíduo</b>	<b>Exemplos</b>	<b>Tipo de produto para limpeza</b>
<b>Inorgânica</b>	<b>Minerais (cálcio, magnésio e ferro)</b>	<b>Ácido</b>
<b>Orgânica</b>	<b>Gorduras</b>	<b>Alcalino</b>
	<b>Proteínas</b>	<b>Alcalino</b>
	<b>Carboidratos</b>	<b>Alcalino</b>

**Tabela 2- Classificação dos Equipamentos**

<b>Superfície</b>	<b>Características</b>
<b>Madeira</b>	Permeável à umidade, gordura e óleo. Difícil manutenção, não aconselhável a empresas de alimentos e destruída por alcalinos.
<b>Aço Carbono</b>	Uso de detergentes ácidos, alcalinos e clorados causa oxidação.
<b>Estanho</b>	Sofre corrosão quando utilizado detergentes alcalinos e ácidos.
<b>Concreto</b>	Danificado por alimentos ácidos e produtos de limpeza.
<b>Vidro</b>	Sofre danos quando aplicado produtos alcalinos fortes.
<b>Tinta</b>	Sofre danos quando aplicado produtos alcalinos fortes
<b>Borracha</b>	Não deve ser porosa e nem esponjosa.
<b>Aço inoxidável</b>	Geralmente é resistente a corrosão.

# Passo 02

## **PASSO 02 Definição dos Produtos e do Método de Higienização**

---

Perceba que suas respostas anteriores já deram um direcionamento do tipo de produto químico a ser usado na limpeza.

As tabelas 1 e 2 contem informações importantes. Agora, é só organizar as ideias.

Quanto ao sanitizante, minha dica é que comece com um produto a base de cloro e veja sua eficácia. Eles tendem a funcionar muito bem.

Conhecendo sua superfície e seu resíduo fica mais fácil escolher a MELHOR OPÇÃO de PRODUTO QUÍMICO que o mercado oferece. Aqui é hora de pesquisar e decidir qual utilizar.

Veja nas informações do fabricante a concentração ideal a ser usada. Eles geralmente dão dicas valiosas.

A escolha dos sanitizantes depende do quão asséptico você precisa que o meio esteja ao final da higienização.

Não se esqueça de avaliar a FREQUENCIA de higienização, bem como o tempo que será gasto com ela. Essa decisão é única e exclusivamente da empresa.

Talvez seja necessário modificar o horário do turno do trabalho para que a higienização ocorra de forma eficaz e não traga prejuízos a empresa.

Agrupe os itens que tem frequências iguais para facilitar a execução dessa tarefa.

A empresa também deve definir qual método de higienização será empregado: CIP, manual, etc. Isso dependerá muito do tipo de equipamento que possui. Com a inspeção inicial concluída, torna-se fácil tomar essa decisão.

# Passo 03

## **PASSO 03 Análise da Água**

---

Se sua empresa ainda não analisa a água, procure um laboratório especializado para verificar as características da mesma, pois isso terá total influência na limpeza.

Não adianta usar um produto químico caro para limpeza se a água estiver contaminada. É preciso ter certeza da qualidade da água usada.

E, além disso, vamos lembrar que temos aqui uma legislação a ser seguida: a Portaria MS Nº 2914 de 12/12/2011 (Federal).

Essa portaria dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

# Passo 04

## **PASSO 04 Estabeleça uma Rotina de Limpeza + Sanitização**

---

Garanta que todos os tópicos abaixo sejam abordados:

- Os itens que serão limpos
- O método e a frequência da limpeza
- Os materiais específicos a utilizar, como baldes ou esponjas.
- A concentração e o tempo de contato necessário para a ação do produto químico
- O tipo de produto químico
- Os responsáveis por cada operação

A Tabela 3 apresenta um exemplo de plano de higienização muito prático. Simplifique. Reduza papéis na sua empresa. Faça aquilo que realmente é importante.

**Tabela 3- Exemplo de plano de limpeza**

Item a higienizar	Método	Frequência	Segurança	Responsável
Paredes	Aplicar o produto A na concentração de 4% (diluir em um balde) em temperatura ambiente; Deixar reagir por 5 minutos e esfregar com uma escova; Enxaguar.	1 vez a cada 10 dias	Luvas, botas e avental	Equipe de limpeza
Utensílios	Diluir em um balde o produto a concentração de 2%; Emergir os utensílios; Deixar reagir por 30 minutos; Enxaguar e secar.	Após cada utilização	Luvas	Colaborador do setor
Equipamento X	Utilizar método CIP. Aplicar o produto A na concentração de 1% e em seguida aplicar o produto B na concentração de 2%; Enxaguar com água.	Após cada utilização	Luvas, botas e avental	Colaborador do setor
Câmaras frias	Nebulizar as paredes com o produto em questão a 3%; Deixar agir por 30 minutos; Enxaguar com água a temperatura ambiente.	1 vez ao mês	Luvas, botas e avental	Colaborador do setor

# Passo 05

## **PASSO 05 Implantar o Plano**

---

Para uma melhor organização, separe os itens de acordo com as periodicidades.

Separe em uma tabela tudo que se limpa diariamente, semanalmente, mensalmente, bimestralmente, ou outra periodicidade.

Aqui é preciso fazer uma planilha de registro e orientar os colaboradores quanto ao seu preenchimento.

Vou dar abaixo um exemplo de registro de limpeza diária que particularmente gosto muito.

Calendário de Limpeza do Misturador 2015																																									
<b>Janeiro</b>							<b>Abril</b>							<b>Julho</b>							<b>Outubro</b>																				
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab														
				1	2	3				1	2	3	4				1	2	3	4				1	2	3															
4	5	6	7	8	9	10	5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8	9	10														
11	12	13	14	15	16	17	12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	16	17														
18	19	20	21	22	23	24	19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	23	24														
25	26	27	28	29	30	31	26	27	28	29	30	26	27	28	29	30	31	25	26	27	28	29	30	31																	
Resp.:							Resp.:							Resp.:							Resp.:																				
<b>Fevereiro</b>							<b>Mai</b>							<b>Agosto</b>							<b>Novembro</b>																				
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab														
											1	2							1																						
8	9	10	11	12	13	14	3	4	5	6	7	8	9	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12	13	14														
15	16	17	18	19	20	21	10	11	12	13	14	15	16	9	10	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19	20	21														
22	23	24	25	26	27	28	17	18	19	20	21	22	23	16	17	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27	28														
Resp.:							Resp.:							Resp.:							Resp.:																				
<b>Março</b>							<b>Junho</b>							<b>Setembro</b>							<b>Dezembro</b>																				
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7																	
8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12														
15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19														
22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26														
29	30	31	28	29	30	27	28	29	30	27	28	29	30	27	28	29	30	31																							
Resp.:							Resp.:							Resp.:							Resp.:																				

**Figura 1: Registro de higienização de itens com periodicidade diária**

Para adotar esse modelo é bem simples. Pegue um calendário pronto da internet, ou da sua empresa se possuir. Personalize o mesmo para cada equipamento ou item de limpeza diário.

Se for utensílio, monte um grupo que tem relação entre si e faça uma planilha de registro para: Limpeza dos utensílios: faca, pás e espátulas.

Plastifique o calendário e o pendure em algum local próximo ao equipamento ou ao setor de lavagem dos utensílios. Deixe uma caneta de registro permanente.

Delegue a responsabilidade da limpeza de cada item a um colaborador. Este será responsável por circular a data que a limpeza foi realizada.

Na primeira limpeza do mês, esse mesmo colaborador já coloca um visto no campo Responsável, abreviado como Resp. na Figura 1, embaixo do mês correspondente.

Se houver necessidade de mudança de responsável, devido a afastamento, demissões ou outro motivo, coloque uma barra na frente do visto do primeiro, e o segundo responsável assina naquele mês também.

É uma forma simples e rápida de registrar a limpeza dos itens que são limpos todos os dias. Já utilizei e foi aprovado.

Veja um exemplo na Figura 2, referente ao mês de Janeiro.

## Calendário de Limpeza do Misturador 2015



Janeiro							Abril							Julho							Outubro						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
				1	2	3				1	2	3	4				1	2	3	4					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	26	27	28	29	30			26	27	28	29	30	31		25	26	27	28	29	30	31
Resp.: <i>Roberto Silva</i>							Resp.:							Resp.:							Resp.:						

Fevereiro							Maio							Agosto							Novembro						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
1	2	3	4	5	6	7					1	2						1	1	2	3	4	5	6	7		
8	9	10	11	12	13	14	3	4	5	6	7	8	9	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	10	11	12	13	14	15	16	9	10	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	17	18	19	20	21	22	23	16	17	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27	28
Resp.:							24	25	26	27	28	29	30	23	24	25	26	27	28	29	29	30					
Resp.:							31						30	31						Resp.:							

Março							Junho							Setembro							Dezembro						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26
29	30	31					28	29	30					27	28	29	30				27	28	29	30	31		
Resp.:							Resp.:							Resp.:							Resp.:						

**Figura 2: Exemplo de Registro de higienização**

É muito importante delegar a responsabilidade para um colaborador. Isso facilita os registros e a implantação do mesmo.

Essa forma que apresentei diminui o número de registros de limpeza.

Os itens de limpeza semanal também podem seguir essa sistemática para facilitar.

Já os itens de periodicidade mensal ou semestral podem ter suas planilhas de registro de limpeza guardadas em uma gaveta, e no ato da execução da tarefa, o responsável assina o documento.

Fazer algo assim para a limpeza diária ou semanal é algo inviável, e no dia a dia os colaboradores vão acabar não preenchendo. Em alguns casos acabam deixando todo o preenchimento para o final do mês. Não se assuste, isso é mais comum do que imaginamos.

Esses itens com periodicidade menor podem possuir planilhas de registro descritivas, conforme abaixo.

**Tabela 4- Registro de limpeza do equipamento Forno - 2015**

<b>Mês</b>	<b>Dia</b>	<b>Responsável</b>
<b>Janeiro</b>		
<b>Fevereiro</b>		
<b>Março</b>		
<b>Abril</b>		
<b>Mai</b>		
<b>Junho</b>		
<b>Julho</b>		
<b>Agosto</b>		
<b>Setembro</b>		
<b>Outubro</b>		

<b>Novembro</b>		
<b>Dezembro</b>		

Esse formato permite colocar até quatro equipamentos na mesma folha se for usado o verso. Agrupem os equipamentos com os mesmos responsáveis em uma única folha..

A Tabela 5 mostra um exemplo de higienização com periodicidade semanal. Caso você já tenha previsto a semana do mês que executará tal tarefa pode usar esse modelo.

Assim o colaborador marca um x na data que a higienização foi de fato realizada e assina embaixo. Essa forma também permite agrupar itens no mesmo registro que pertencem ao mesmo responsável.

**Tabela 5- Planilha de Registro de limpeza de itens mensais**

Itens	Julho - 2014					
	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
	21	22	23	24	25	26
Piso interno da câmara fria						
Piso da área de armazenamento						
Pallets de Plástico						
Resp:						

Uma dica importante é criar um caderno de registros para anotar alguma observação necessária, além das planilhas de registro. Exemplo: Dia 06/03/2015 não foi possível executar a limpeza do misturador, pois o equipamento parou de funcionar e está em manutenção.

Deixe esse caderno exclusivamente para essa tarefa em um local de fácil acesso dos colaboradores. Não há necessidade de prever lugares de observações nas planilhas, pois quase nunca são usados.

Crie um campo único de observação no fim da folha para registrar as datas que haverá observações no caderno de registro. Assim todos saberão quando consultar o caderno de registros criado.



**Figura 3: Caderno de Registro da Higienização**

E por fim é de extrema importância que os colaboradores sejam orientados sobre os seguintes assuntos:

- Procedimento de limpeza e Registro das planilhas.
- Cuidado com os produtos químicos. Convide o fornecedor de produtos para dar uma palestra. Faça algo mais educativo, como por exemplo, mostrar na prática o que um ácido pode fazer em determinada superfície e até mesmo na pele.

# Passo 06

## **PASSO 06 Validação**

---

Uma vez implantado o plano de higienização é de extrema importância comprovar que as metodologias aplicadas garantem a eficácia do mesmo.

Como então adotar estratégias para validar o plano de higienização? Primeiramente é importante saber qual o resultado desejado com a higienização.

Dependendo do local, não há a necessidade de garantir um ambiente asséptico, ou seja, livre de qualquer contaminação. Já em outros lugares é necessário se garantir a eliminação completa de microrganismos.

Sabendo disso, é importante ressaltar que no geral há três critérios que devem ser levados em conta ao avaliar a eficácia da higienização.

O primeiro é garantir uma superfície livre de resíduos. O segundo é garantir uma superfície sem a presença de resíduos químicos de limpeza. E o terceiro é obter uma superfície sem contaminação microbiológica.

São esses três critérios que poderão ser avaliados em uma validação da higienização. Cada um terá um método mais adequado para se atingir o resultado.

**PRESENÇA DE RESÍDUOS:** Nesse caso o método mais utilizado é sem dúvida a inspeção visual. Para as partes do equipamento menos visíveis podem-se utilizar espelhos ou uma iluminação adequada.

No caso de sistemas fechados, uma forma de inspecionar é definir uma periodicidade para se desmontar o equipamento, em algumas partes estratégicas, como ponto de curvas ou extensão da tubulação.

Assim se faz a inspeção visual. Algumas pessoas o fazem pelo próprio cheiro. Quem tem muita experiência em determinada atividade conseguem perceber as mudanças de odores.

**PRESENÇA DE QUÍMICOS:** Nesse caso a única forma é realizar análise da água de enxágue.

Colete três amostras dessa água, após o procedimento de higienização e comprove analiticamente se há a presença de produtos químicos residuais nessa água.

Isso mostrará se o método de enxágue é eficaz ou se é necessário alguma modificação no mesmo, como inserir mais enxágues, ou mudar a concentração do produto químico.

**PRESENÇA DE MICRORGANISMOS:** Nesse caso, deve-se recorrer a análises mais profundas para se determinar o tipo de microrganismo presente e a quantidade do mesmo.

Em alguns casos, saber apenas se há microrganismo já é suficiente.

A técnica mais conhecida aqui é o *Swab* de superfície.

Mas é possível também analisar microbiologicamente a água de enxágue para verificar a presença de microrganismos

Avaliação do ATP, por bioluminescência é um método que quantifica o total de matéria orgânica presente. Nesse caso, o método quantifica os microrganismos presentes e os resíduos de alimentos. Esse método é interessante porque seus resultados são obtidos em tempo real.

A validação deve ser feita para comprovar o método de limpeza, que é diferente de monitorar (etapa descrita a seguir). A validação deve ser aplicada sempre que um procedimento novo for iniciado.

Garantir uma higienização adequada é ponto crucial para as empresas de alimentos. Esse controle está diretamente ligado a segurança do produto.

Não garantir a eficácia da higienização pode levar a contaminações sérias do alimento.

Esse é um risco que nenhuma empresa precisa correr. **Leia mais sobre o assunto em nosso artigo clicando [AQUI!](#)**

# Passo 07

## **PASSO 07 Monitoramento**

---

O monitoramento deve acontecer após a realização da higienização. Pode ser realizado pela própria equipe de colaboradores envolvidos com a limpeza.

É uma conferência visual de que a higienização ocorreu conforme o esperado. Essa ação deve ser registrada.

Pode-se adotar um formulário único para registrar o monitoramento dos equipamentos de cada setor ou da empresa como um todo. Divida os formulários de acordo com a periodicidade da higienização. Veja um exemplo na Tabela 6

Uma dica aqui é disponibilizar em cada setor um caderno de registros para anotar ocorrências que desviem da normalidade, como sugeri no controle da higienização.

Na folha de registro de monitoramento, pode-se citar como observação: Ver caderno de registro nos seguintes dias. Assim os colaboradores poderão anotar apenas as datas que houver alguma observação.

Isso reduz a quantidade de registros. Deixar um campo exclusivo para anotações não há necessidade, visto que na grande maioria das vezes esse campo permanece em branco.

Adotar um caderno de registros simplifica essas anotações. Guarde o mesmo em lugar de fácil acesso aos responsáveis por ação de higienização e monitoramento.

**Tabela 6- Planilha de Registro de monitoramento de higienização**

<b>Itens</b>	<b>Monitorado por</b>	<b>Data</b>
<b>Equipamentos A, B, C, D, E, F, G, H</b>	<i>João</i>	<i>21/03/2015</i> <i>OBS: Ver caderno de registro</i>
<b>Utensílios A, B, C, D</b>	<i>Luiz</i>	<i>21/03/2015</i>

Para otimizar papel, faça duas colunas de tabelas. Use o verso também. Como os equipamentos estarão agrupados de acordo com a periodicidade, você vai notar que o número de registros ficará bem reduzido.

# Passo 08

## **PASSO 08 Verificação e Revisão**

---

Deve-se estabelecer uma periodicidade para verificar a EFICÁCIA do plano. É como se houvesse uma nova validação desse plano a cada ano, ou a cada seis meses.

Essa atividade é extremamente importante, pois microrganismos tendem a ficar mais resistentes aos procedimentos utilizados, e algumas vezes deve-se modificar o método de higienização para um melhor resultado.

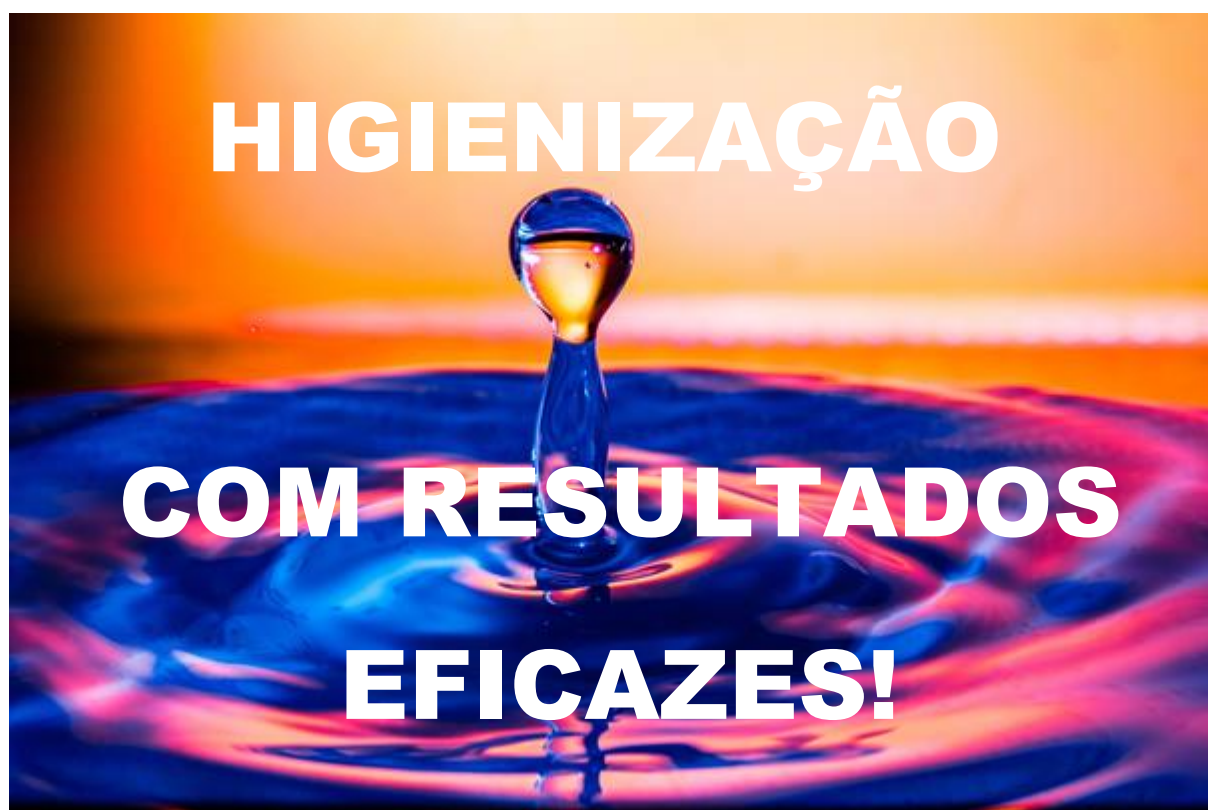
Além disso, pode haver a aquisição de novos equipamentos ou eliminação de outros.

Por isso é importante estabelecer um período para a verificação. Pode ser realizado juntamente com a auditoria interna já prevista na empresa.

No caso de se detectar nos processos de verificação que o procedimento de higienização não está sendo eficaz, deve-se modificar o mesmo.

Independente disso, no mínimo anualmente deve-se rever todo o plano.

Lembre-se que a cada revisão, uma nova validação do método deve ser feita.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Seguir um procedimento de higienização de forma correta é mais simples do que se imagina.
- Garantir que o método que você escolheu é eficaz pode fazer uma enorme diferença na sua empresa.
- O controle da segurança do alimento com certeza será mais confiável.
- Vale a pena garantir a segurança do seu produto.
- Divulgue esses cuidados ao seu consumidor...isso pode ajudar a sua empresa a conseguir clientes leais. Se você é dono de restaurante, bar, café, lanchonete ou outro estabelecimento de alimentação, leia o nosso artigo..... **08 [DICAS] PARA CONQUISTAR CLIENTES E VENDER MAIS NO SEU RESTAURANTE.**
- Siga esses passos e obtenha sucesso no seu procedimento de higienização.

## Um último lembrete.....

Se você chegou ao fim desse **GUIA** quero primeiro agradecer por dedicar o seu tempo para ler do início ao fim esse material. Espero mesmo que você consiga os resultados que deseja.

Sinta-se a vontade para entrar em contato comigo através das opções logo abaixo.

Se você gostou do que viu e leu por aqui...**encaminhe esse GUIA** para outras pessoas que necessitam desse conteúdo.

Para indicar é só enviar o site: <http://www.metodopraticoparabpf.com.br/>

Com o link a pessoa poderá se inscrever em outros programas e informações interessantes e gratuitas que irei disponibilizar.

### Vamos aos contatos....

Site: [www.lifequaly.com.br](http://www.lifequaly.com.br) / [www.metodopraticoparabpf.com.br](http://www.metodopraticoparabpf.com.br)

e-mail: [samira@lifequaly.com.br](mailto:samira@lifequaly.com.br)

**Curta nossas páginas e receba as ATUALIZAÇÕES!**

