

HIGIENE & SAÚDE

PROGRAMA DE HIGIENE E LIMPEZA PARA PROTEÇÃO DA SAÚDE EM AMBIENTES PROFISSIONAIS

FOOD SERVICES

allia

RL higiene
O VALOR DA LIMPEZA

Sobre o programa 3

Diagnóstico + Mapeamento de Riscos 8

Processos + Produtos 10

Pessoas + Comunicação 12

Acompanhamento + Suporte 14

Cuidados e Segurança 15

Higiene pessoal 16

Proteção a clientes, colaboradores e terceiros 19

Segurança 23

Ficha de informações de segurança de produto químico 24

Boletim técnico 25

Rótulos e etiquetas dos pulverizadores 26

EPIs - Equipamentos de Proteção Individual 27

POP - Procedimento Operacional Padrão 28

Comunicação 29

Treinamento 31

Checklist e auditoria 32

Processos 33

Rotinas de limpeza 34

Passo a passo 35





Proteger a saúde. Promover o bem-estar.

Em um momento de retomada das atividades, a colaboração é **imprescindível**. Mais do que nunca, limpeza e higiene são fatores fundamentais para **garantir a saúde e o bem-estar**, reduzindo as chances de transmissão de infecções e contribuindo para a volta das atividades.

Através deste programa buscamos orientar e apoiar a **realização de procedimentos profissionais** de limpeza e desinfecção nos estabelecimentos. Atuando juntos e cuidando de todos os envolvidos e frequentadores: clientes, colaboradores e fornecedores. Assim, todos poderão voltar a usufruir dos ambientes de gastronomia, alimentação, compras, lazer e convivência em **segurança**.



Novos **desafios** pedem novas **respostas.**

Este programa estrutura recomendações e orientação da **ALLIA e suas empresas associadas** sobre as melhores práticas de higiene e limpeza profissional. De uma **visão sistêmica** até a **aplicação prática** passo a passo, demonstraremos como tornar todos os ambientes do seu negócio seguros, corretamente limpos e adequadamente higienizados, **garantindo a proteção** de seus públicos – clientes, colaboradores e fornecedores.



Este documento é resultado do trabalho colaborativo de dezenas de especialistas dos nossos alliados – as empresas associadas ALLIA de todo o Brasil. A **sólida experiência** no mercado de higiene e limpeza nacional alinhada às melhores práticas adotadas no mundo garantem um **alto padrão** das informações apresentadas para atender o novo patamar das necessidades deste momento.



ALLIA Higiene é membro da NETWORK SERVICES COMPANY e, junto ao seu parceiro europeu INPACS, constitui a maior rede de higiene e limpeza profissional do mundo, com atuação em mais de 50 países. No Brasil, ALLIA agrega os melhores distribuidores regionais para oferecer cobertura nacional com atendimento local para corporações multi-sites, sob uma gestão única que garante alto nível de serviço e personalização para atender as demandas específicas de cada cliente.

AVISO LEGAL

Cada estabelecimento ou organização deve garantir que todos os regulamentos locais, legislação vigente e circunstâncias específicas sejam considerados antes da implementação deste programa. O propósito deste material é apresentar as melhores práticas de higiene e limpeza profissional e medidas correlatas de preservação da saúde e controle de transmissão de doenças. Recomendações podem mudar conforme avanços científicos trazem novas informações ou novas diretrizes são estabelecidas por entidades governamentais internacionais, que devem ser incluídas em versões futuras desta publicação.

Indo além dos protocolos: a implementação de um programa



Garantir a efetividade da limpeza e higiene dos ambientes depende da associação de diferentes fatores e frentes de atuação.

1. DIAGNÓSTICO + MAPEAMENTO

Os desafios atuais exigem um **olhar especializado** para compreender adequadamente a situação, mapear os riscos, identificar oportunidades e **propor a melhor solução para cada caso**.

2. PROCESSOS + PRODUTOS

O necessário **aprimoramento dos serviços** de limpeza e manutenção demanda processos estruturados, ferramentas adequadas e produtos profissionais de alto desempenho, especialmente desenvolvidos para **maior efetividade e produtividade**.





3. PESSOAS + COMUNICAÇÃO

As pessoas nunca tiveram um papel tão relevante para **garantir a saúde coletiva** – cuidar é papel de todos, o que abre espaço para maior protagonismo. Enquanto aspectos relevantes de higiene pessoal pedem **maior conscientização**, o bom resultado da limpeza depende de um maior e **mais efetivo treinamento** das equipes de serviço para a **correta aplicação** de protocolos, produtos e equipamentos. Todos os esforços de comunicação serão recompensados pela **maior confiança dos públicos**, ampliando a sensação de segurança.

4. ACOMPANHAMENTO + SUPORTE

Checklists e auditorias ajudam a estabelecer uma cultura de melhoria contínua. A **proximidade de uma operação com atendimento local** proporciona o necessário cuidado, agilidade nas respostas e elevado nível de suporte.

Diagnóstico + Mapeamento de Riscos

Os desafios atuais exigem um **olhar especializado** para compreender adequadamente a situação, mapear os riscos, identificar oportunidades e **propor a melhor solução para cada caso**. O mapeamento de riscos busca classificar cada ambiente para identificar os locais mais sensíveis.



OS PONTOS MAIS CRÍTICOS PEDEM ATENÇÃO ESPECIAL NOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E LIMPEZA

- pontos de acesso
- circulação
- locais de trabalho, cozinhas, escritório e estoque
- ambientes de uso comum (banheiros, salão, buffets e áreas externas com mesas)



EM CADA SITUAÇÃO, OS RISCOS PODEM SER CLASSIFICADOS CONSIDERANDO

- fluxo de pessoas em um ambiente
- tempo de contato com um local ou objeto
- se o local ou objeto é de uso compartilhado ou individual
- os tipos de superfícies
- densidade de ocupação e nível de ventilação natural
- outros fatores agravantes, como possibilidade de respingos corporais ou ambientes de pouca higiene

O resultado desta avaliação é um mapa de riscos, que **facilitará o planejamento, a gestão e a execução das ações** de limpeza e manutenção – e permite ações de comunicação direcionadas. Ambientes, locais e objetos de alto risco devem ser limpos e desinfectados regularmente para garantir a proteção contra propagação de patógenos – com destaque para os principais pontos de contato, exigindo a limpeza e desinfecção de superfícies frequentemente tocadas para evitar contaminação cruzada.

2

Processos + Produtos

O necessário **aprimoramento dos serviços** de limpeza e manutenção demanda processos estruturados, ferramentas adequadas e produtos de alto desempenho, especialmente desenvolvidos para **maior efetividade e produtividade**.

Para isso, é fundamental contar com um plano de ação aprimorado, com práticas claras e bem instituídas. A partir do mapeamento de riscos, estabelecer cronogramas e rotinas e determinar procedimentos e produtos padronizados **facilita a gestão e o treinamento das pessoas**.

O aumento de exigência em relação à higienização exigirá das equipes de manutenção uma **maior produtividade e efetividade**, o que só será alcançado com o **uso de produtos e equipamentos profissionais**.





CUIDADOS COM A ESCOLHA DOS PRODUTOS

Independentemente do princípio ativo especificado, os produtos adotados nos processos de limpeza, higienização e desinfecção devem ter sua efetividade assegurada. Para isso, utilize somente produtos de origem certificada, fabricados por empresas idôneas e regulamentadas. Sempre verifique os dados de registro aprovado pela ANVISA no rótulo de cada produto, e solicite laudos técnicos laboratoriais dos produtos relacionados a desinfecção.

OS PRODUTOS PRECISAM SER CUIDADOSAMENTE ESPECIFICADOS PARA ATENDER CADA TIPO DE DEMANDA E PERFIL. ALGUNS EXEMPLOS

- produtos sem enxágue aumentam a velocidade da operação
- para uma higienização profunda, um desinfetante pode ser associado a um limpador em um único produto
- produtos de desinfecção mais sofisticados não promovem somente a higienização no momento da limpeza, mas garantem uma camada de proteção após sua aplicação

Pessoas + Comunicação

As pessoas nunca tiveram um papel tão relevante para **garantir a saúde coletiva:** enquanto a higiene pessoal pede **maior conscientização** de cada um, o bom resultado da limpeza depende da qualidade do treinamento dos operadores para que eles **apliquem corretamente os protocolos** e utilizem os produtos e ferramentas com **segurança e eficiência**.



TREINAMENTO

Para que todos os procedimentos de higiene e limpeza sejam aplicados com excelência, o treinamento das equipes de serviço e manutenção se torna fundamental. A capacitação deve oferecer informações para a otimização e execução do trabalho, **proporcionando mais eficiência, agilidade e segurança nas tarefas**. As práticas devem ser detalhadas e documentadas em materiais de apoio que facilitem o aprendizado e aumentem a adesão, enquanto checklists e procedimentos ilustrados **proporcionam ao funcionário uma rápida referência** quando realizar as tarefas de higienização.



COMPORTAMENTO

O risco de transmissão de doenças aumentou a **responsabilidade das pessoas** a respeito de sua higiene pessoal e seu protagonismo no cuidado dos ambientes. De todas as ações, a **higiene eficaz das mãos** é a **melhor medida** que pode ser tomada. Mas é necessário ir além: cuidados de postura e atitude em relação a outras pessoas próximas e manter os espaços e objetos pessoais higienizados devem fazer parte de um **conjunto de ações** a serem adotadas por cada um.

COMUNICAÇÃO

Todos os esforços de comunicação serão recompensados pela maior confiança dos públicos: **clientes e colaboradores precisam se sentir seguros para retornar às suas atividades usuais**. Para isso, estabelecimentos e empresas devem comunicar a todos, com clareza e efetividade, quais os cuidados estão sendo tomados em seus procedimentos e ambientes – e também **incentivar boas práticas para redução de risco nas interações**. As ações de comunicação podem incluir:

- diretrizes para lavagem e higienização adequada das mãos
- dicas e orientações para prevenção de infecções
- medidas adotadas para limpeza e desinfecção dos ambientes e pontos de contato
- recomendações e lembretes de distanciamento social, incluindo elementos de sinalização

4

Acompanhamento + Suporte

Se os checklists são valiosos para documentar os processos e treinar as equipes, **ajudando a direcionar o estabelecimento a uma cultura de melhoria contínua**, a auditoria mantém a gestão informada para que ineficiências sejam corrigidas e novas melhorias implementadas. Contar com acompanhamento e suporte dá **mais segurança a todos**.



Os desafios atuais de higiene e limpeza não são uma tarefa que se possa enfrentar sozinho. Conte com uma empresa especializada que ofereça atendimento local: a proximidade **possibilita o cuidado, agilidade nas respostas e elevado nível de suporte** necessários para a implementação do programa com sucesso em todas as suas esferas.



CUIDADOS E SEGURANÇA

Protegendo seu negócio, seus clientes e funcionários.

A colaboração de todos nesse momento é essencial. Ter um plano de ação e responsabilidades ajudará servindo como modelo de trabalho para que todas equipes de colaboradores estejam orientadas de suas funções em situação de crise.

HIGIENE PESSOAL

ORIENTAÇÕES

Mais do que nunca, os cuidados com a higiene pessoal precisam ser intensificados. Segundo a Sociedade Brasileira de Dermatologia, uma pessoa costuma levar as mãos ao rosto 23 vezes a cada hora e 184 vezes durante o expediente de 8 horas. Esses são dados alarmantes, pois levar as mãos ao rosto é um dos principais meios de contaminação por vírus e bactérias.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), o simples ato de lavar as mãos reduz em até 40% o risco de contrair doenças, é a rotina mais simples e eficaz na prevenção e controle da disseminação de microrganismos.

ALGUMAS DOENÇAS QUE PODEM SER EVITADAS COM A LAVAGEM DAS MÃOS:

- Gripes e resfriados;
- Infecções respiratórias;
- Hepatite A;
- Leptospirose;
- Infecção por Escherichia coli;
- Infecção por Salmonella.

QUANDO SE DEVE LAVAR AS MÃOS:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Após espirrar, tossir ou coçar o nariz;
- Ao chegar da rua;
- Depois de usar o banheiro;
- Antes de comer;
- Antes e depois de preparar alimentos;
- Após tocar em animais ou nos seus dejetos;
- Após mexer no lixo;
- Sempre que as mãos estiverem aparentemente sujas.

Quanto mais atenciosos com nossos hábitos, mais seguro você estará e os outros à sua volta também.
Siga estas recomendações:

- **Não utilizar adornos ou acessórios (relógios, anéis, brincos, colares, etc);**
- **Mantenha as unhas curtas;**
- **Deixe os cabelos presos ou mantenha curtos;**
- **Barba e bigode devem estar aparados e limpos;**
- **A cada volta pra casa, coloque toda a roupa para lavar e tome um banho.**

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COM ÁGUA E SABONETE

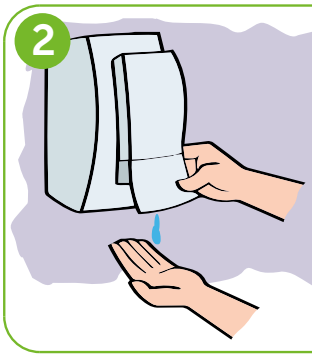
Faça a higienização das mãos constantemente, priorizando água e sabonete, seguindo o passo a passo abaixo.

1



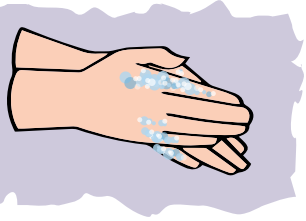
Abra a torneira e molhe as mãos evitando encostar na pia.

2



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir toda a superfície das mãos (ou siga a quantidade recomendada pelo fabricante).

3



Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre sí.

4



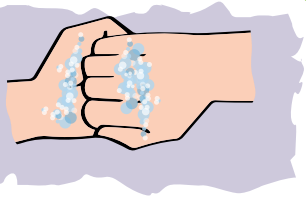
Esfregue a palma da mão direita sobre o dorso da mão esquerda e vice-versa, entrelaçando os dedos.

5



Entrelace os dedos e friccione os espaços entre eles.

6



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da outra mão, depois faça o movimento oposto segurando os dedos com movimentos de vai-e-vem.

7



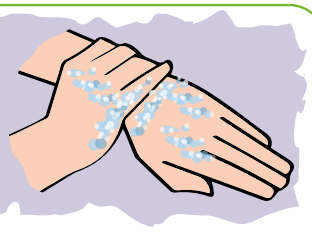
Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda e vice-versa, utilizando movimento circular.

8



Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha e vice-versa, fazendo movimento circular.

9



Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita e vice-versa, utilizando movimento circular.

10



Esfregue as mãos retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.

11

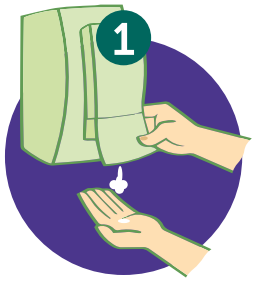


Seque as mãos com papel toalha descartável. Inicie pelas mãos e siga para os punhos.

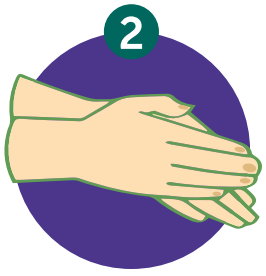
HIGIENE PESSOAL

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COM SOLUÇÃO SANITIZANTE À BASE DE ÁLCOOL

Se você não tiver acesso a água e sabão, utilize uma solução sanitizante à base de álcool, seguindo o passo a passo abaixo. **Importante: 20 segundos de contato é o tempo mínimo de ação necessário para soluções à base de álcool realizarem a desinfecção.**



Aplique na palma da mão a quantidade suficiente do produto para cobrir todas as superfícies das mãos.



Friccione as palmas das mãos entre si.



Friccione a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



Friccione a palma das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), utilizando movimento circular.



Friccione o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita (e vice-versa), com um movimento circular.



Friccione os punhos com movimentos circulares.



Deixe o álcool secar naturalmente. Não utilizar papel toalha.

Com o agravamento da pandemia mundial, é preciso que a limpeza profissional seja reconhecida como instrumento essencial no combate à proliferação do coronavírus. Recomendamos que todos os estabelecimentos tenham um Plano de Contingência Emergencial servindo como guia de trabalho para que as respectivas equipes de colaboradores estejam orientadas corretamente no desempenho de suas funções em situação de crise. Além disso, os responsáveis por processos de limpeza devem utilizar toda técnica disponibilizada neste protocolo aliada às práticas preconizadas pela ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE e OMS para evitar a contaminação cruzada.



AMBIENTE INTERNO

- Monte um checklist diário de higienização e limpeza e deixe exposto em local visível.
- Tome cuidado ao escolher os materiais certos para higiene e limpeza. Opte por soluções profissionais.
- Ventile bem o ambiente: pelo menos duas vezes ao dia por 30 minutos cada vez. Se a opção for utilizar ar-condicionado, certifique-se de que os filtros estejam limpos e que a manutenção esteja em dia.

NOS BUFFETS

- Fixe um comunicado de que é obrigatório o uso de máscaras para evitar contaminação (pela respiração e/ou aspergir gotículas contaminadas) sobre a comida.
- Disponibilize solução sanitizante à base de álcool para higienização das mãos e luvas descartáveis para evitar contato direto com conchas/talheres e pinças.

NAS MESAS

- Faça a higienização constante de cardápios (de preferência com um produto sem cheiro e que não deixe resíduo, e panos descartáveis) ou use cardápios descartáveis impressos. Você pode usar o verso para comunicar as providências tomadas para aumentar a segurança dos clientes.
- Coloque na mesa talheres, pratos e eventualmente guardanapos apenas depois que o cliente estiver sentado. Isso dará ao cliente a segurança que esses itens críticos não foram expostos.
- Disponibilize temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- Higienizar mesas e cadeiras a cada troca de

clientes nas mesas (de preferência com produto sem cheiro e que não deixe resíduo, e panos descartáveis).
- Se possível, troque toalhas de mesa de pano por toalhas de mesa de papel.

NOS BANHEIROS

- Disponibilize sabonete e mantenha os dispensers funcionando e abastecidos.
- Dê preferência à utilização de papel toalha descartável e não toalha de pano ou secador de mãos, pois estes podem manter e/ou aumentar a contaminação por vírus.
- Fixe em local visível no banheiro informativo que comprove que o local esta sendo higienizado com frequência.

CUIDANDO DOS COLABORADORES PARA PROPORCIONAR SEGURANÇA AOS CLIENTES

- Se possível, teste a temperatura do seu funcionário no momento que ele chega para o trabalho.
- Caso apresente algum sintoma de febre e/ou síndrome gripal, peça para procurar um médico e solicite atestado para ficar em casa de quarentena.
- Oriente os garçons e demais colaboradores para utilizarem constantemente as máscaras e antissépticos alcóolicos sem enxague (se possível, à vista dos clientes).
- Solicite aos funcionários que evitem esfregar as mãos nos olhos e ou nariz e, caso isso aconteça, que imediatamente seja realizada a higienização das mãos.

COMO RECEBER E ATENDER O CLIENTE

- Faça uma barreira de contenção na entrada: disponibilize uma estação para higienização das mãos para reduzir a possibilidade de propagação de germes dentro do estabelecimento.
- Caso tenha fila, distribua senhas descartáveis e promova o distanciamento de 1,5 a 2m entre as pessoas.
- Evite apertar a mão do(s) cliente(s). Seja gentil e encontre outras formas de saudá-lo. Caso tenha apertado a mão, convide-o a higienizar as mãos com você.
- Fixe um comunicado de que é obrigatório o uso de máscaras para evitar contaminação (pela respiração e/ou aspergir gotículas contaminadas) sobre a comida. Registre ao cliente que ele somente poderá retirar a máscara quando estiver comendo e/ou bebendo.
- Ofereça solução de álcool gel no momento de pagamento, passar o cartão e/ou manipular dinheiro.
- Disponibilize próximo das saboneteiras distribuídas no estabelecimento, cartazes informativos e indicativos sobre os procedimentos corretos de higienização das mãos.



PROTEÇÃO A COLABORADORES

O QUE O PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO DEVE FAZER

- Verifique diariamente a temperatura dos funcionários e caso verifique sintomas e gripe solicite que procure um médico.
- Disponibilize vacinas contra Gripe H1N1 e Influenza. Caso não esteja no seu orçamento, solicite ao colaborador que procure um posto de saúde para a vacinação.
- Providencie EPI's (luvas e máscaras) para trabalho seguro contra o COVID-19.
- Ventile bem o ambiente: pelo menos duas vezes ao dia por 30 minutos cada vez. Se a opção for utilizar ar-condicionado, certifique-se de que os filtros estejam limpos e que a manutenção esteja em dia.
- Faça uma barreira de contenção na entrada, disponibilizando estação para higienização das mãos.
- Institua uma rotina, firme e supervisionada, de todos os funcionários para lavarem as mãos antes e depois de ir ao banheiro, a cada mudança de alimento manipulado, após tocarem o rosto, cabelos ou superfícies potencialmente contaminadas (celulares, por exemplo), ou pelo menos a cada hora.

O QUE O COLABORADOR DEVE FAZER

- Usar a máscara diariamente e constantemente durante o expediente.
- Passar e utilizar a barreira de contenção, logo que chegar da rua.
- Trocar a roupa, guardá-las em sacos plásticos e higienizar bem os celulares (de preferência com um produto sem cheiro e que não deixe resíduo, e panos descartáveis) e depois lavar as mãos, rosto e nariz, de preferência com sabonetes líquidos, spray ou espuma com poder antisséptico antes de assumir seus postos de trabalho.
- Evitar tocar com as mãos: olhos, nariz, e boca (são as portas para a contaminação). Caso isso aconteça, realizar imediatamente a higienização das mãos.
- Conter a tosse ou espirros com a parte de dentro do cotovelo ou com lenços descartáveis para evitar projeção de gotículas no ambiente. Nesses casos, lavar imediatamente as mãos e os antebraços por pelo menos 30 segundos.
- Manter a distância de 1,5 a 2m entre as pessoas, no atendimento ou mesmo conversando com clientes, na cozinha e em outros serviços próximos a outro colega de trabalho.

- Criar hábito prioritário de lavar as mãos antes de: ir ao toalete/banheiro, manipular alimentos, troca de atendimento dos clientes, manusear maçanetas, chaves e utilizar aparelhos eletrônicos (ex.: celulares).



PROTEÇÃO A TERCEIROS

PARA UM RECEBIMENTO SEGURO

- Faça uma barreira de contenção na entrada de fornecedores: disponibilize uma estação para higienização das mãos e também um tapete sanitizante para reduzir a possibilidade de propagação dentro do estabelecimento.
- Instrua para a utilização de luvas durante todo o processo.
- Oriente o fornecedor a manter distância mínima e ditar os itens da nota, dando o suporte e conferindo item a item. Cada um deve ter uma cópia da nota fiscal, evitando compartilhamento do mesmo documento e caneta.
- Higienize todas as superfícies tocadas no ato do recebimento (de preferência com um produto sem cheiro e que não deixe resíduo, e panos descartáveis). Ex: mesa/bancada, mouse, monitor, teclado, caixa organizadora de notas fiscais, puxador de gaveta, etc.
- Institua uma rotina, firme e supervisionada, de todos os funcionários e fornecedores para lavarem mãos, rosto e nariz antes e depois de cada recebimento, de preferência com sabonetes líquidos, spray ou espuma, com poder antisséptico.

PARA UMA ENTREGA SEGURA (DELIVERY)

- Forneça ao entregador um Kit com os seguintes itens: pulverizador com um produto sem cheiro e que não deixe resíduo, panos descartáveis para finalizar a higienização das embalagens e álcool gel para as mãos.
- Oriente o colaborador sobre a frequência da higienização: das mãos antes e depois da entrega, do capacete e caixa de transporte antes e depois da entrega e da embalagem antes da entrega (de preferência, na frente do cliente).
- Prefira pagamentos via app/online, mas caso seja necessário o uso de máquina de débito/crédito, embale-a em material descartável aderente (plástico filme, por exemplo) e oriente o entregador a fazer a higienização do equipamento antes e após o uso.
- Oriente o entregador a manter o distanciamento social (1,5 a 2m pelo menos) e não ter nenhum contato físico com o consumidor.
- Forneça uniforme limpo e adequado (mangas e calças compridas), máscara e luvas.



Prover informação e fazer com que os trabalhadores tenham conhecimento e proximidade com os produtos utilizados no estabelecimento é, certamente, uma forma de trazer segurança e bem-estar a todos.

Muitos produtos químicos utilizados no cotidiano de trabalho podem representar um perigo e sua incorreta utilização pode causar prejuízos ao usuário e transtornos ao meio ambiente.

Saber identificar os perigos, bem como a correta forma de estocagem, preservação e uso dos produtos químicos com os quais trabalham, e os que se encontram ao seu redor sob condições de uso normais ou em situações de emergência previsíveis, fará com que tenham autonomia ao executar suas rotinas de trabalho do dia a dia.

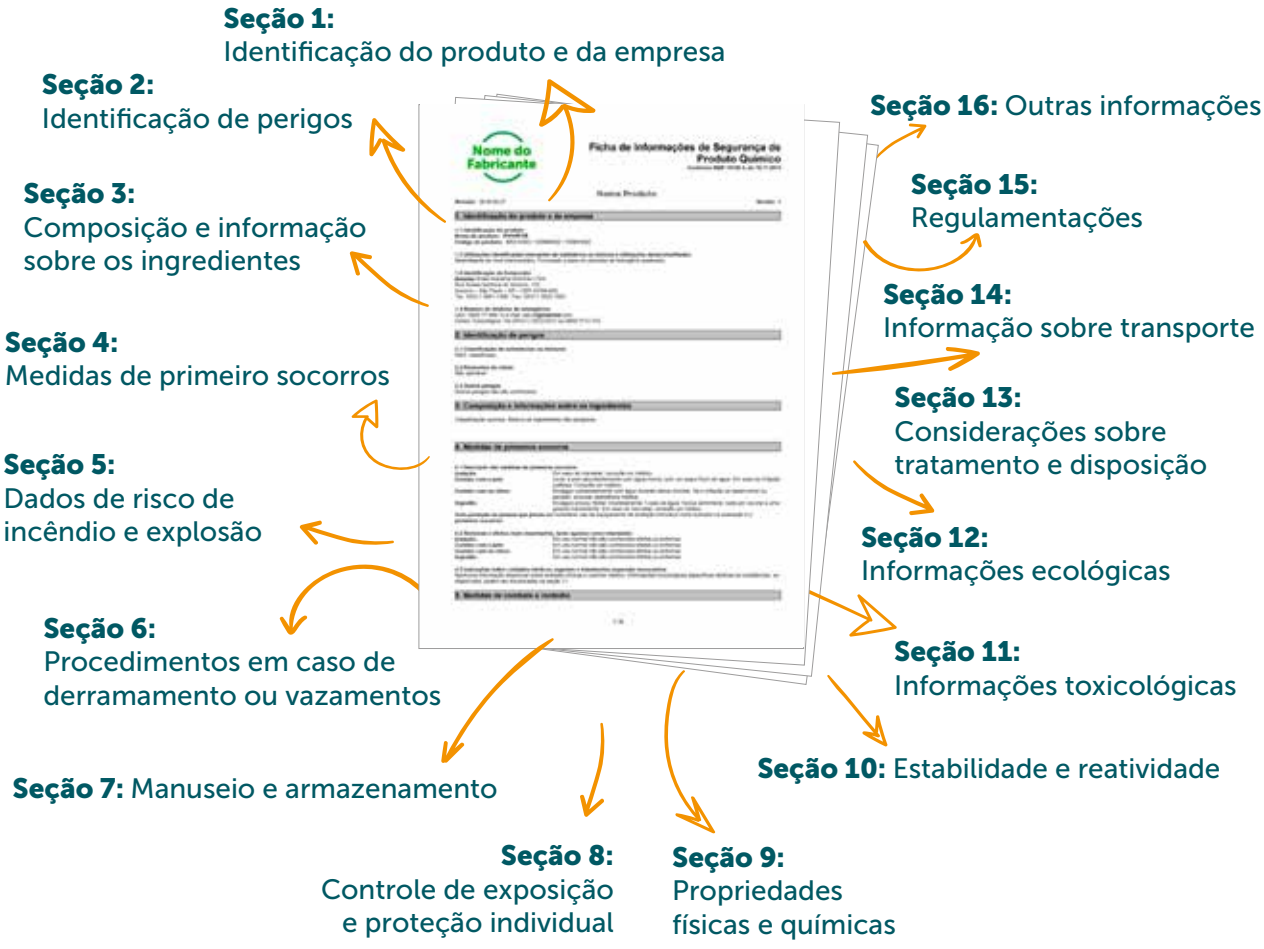
Este programa foi desenvolvido pela ALLIA como forma de auxiliar as empresas a conseguirem uma melhor gestão de segurança e saúde do trabalho nas rotinas operacionais.

O objetivo é proporcionar maior proximidade entre o colaborador e as informações necessárias para desenvolver seu trabalho de uma forma segura e livre de acidentes.

FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO

Todo produto químico deve conter a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico – FISPQ, um documento criado para normatizar dados sobre a propriedade de compostos químicos e misturas, o qual é dividido em 16 seções sobre diversos aspectos do produto, quanto à segurança, saúde, proteção e meio ambiente.

A informação contida na FISPQ permite ao usuário desenvolver um trabalho dentro das normas de segurança e com máxima qualidade, garantindo assim, a proteção de quem manipula um produto químico.



O boletim técnico de um produto tem por finalidade, de uma maneira mais resumida, completa e objetiva, fornecer as informações necessárias para ajudar no entendimento, conhecimento e na familiarização sobre o produto químico.

É um documento que funciona como um manual de instruções e fonte de dados, devendo conter as informações essenciais e precisas do produto. Este documento padroniza a qualidade do produto, auxilia em treinamentos e dá diretrizes das funções, aplicações e modos de uso.



Todas as embalagens devem estar corretamente rotuladas ou etiquetadas, incluindo os pulverizadores manuais.



Todos os rótulos devem conter:

- Nome e marca do produto;
- Finalidade de uso;
- Simbologia de alerta;
- Instruções de uso;
- Precauções de segurança;
- Composição química;
- Número do processo do órgão regulador;
- Prazo de validade;
- Lote;
- Dados do fabricante e informações para contato.



Etiqueta de pulverizador

Todo recipiente contendo produto químico manipulado ou fracionado (frasco de pulverizador) deve conter identificação de forma legível, através de etiqueta com:

- Nome do produto;
- Concentração;
- Lote;
- Data de envase;
- Validade;
- Nome do responsável pela manipulação e diluição.

Para segurança dos profissionais que atuam na higienização dos ambientes, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) devem estar de acordo com a Norma Regulamentar 6 (NR6) e conter o certificado de aprovação.



Luvas

Indispensáveis para proteção durante os procedimentos e devem ser utilizadas corretamente. Não tocar rosto ou cabelo com as luvas durante ou ao final das tarefas.



Máscara

Como medida de segurança, a máscara deve ser colocada no rosto ajustando espaços para que fique apropriadamente acomodada à face, garantindo sua eficácia na redução de riscos. Evitar o toque na parte frontal durante a utilização.



Avental

Produzido em Tecido-Não-Tecido (TNT) ou polipropileno, indicado para proteger o colaborador contra respingos de produtos químicos e microrganismos presentes no ambiente a ser higienizado. Deve ser sempre descartável.



Botas

Confeccionadas em PVC, oferecem proteção aos pés contra respingos, objetos perfurocortantes e protegem contra quedas em superfícies úmidas e escorregadias;



Óculos

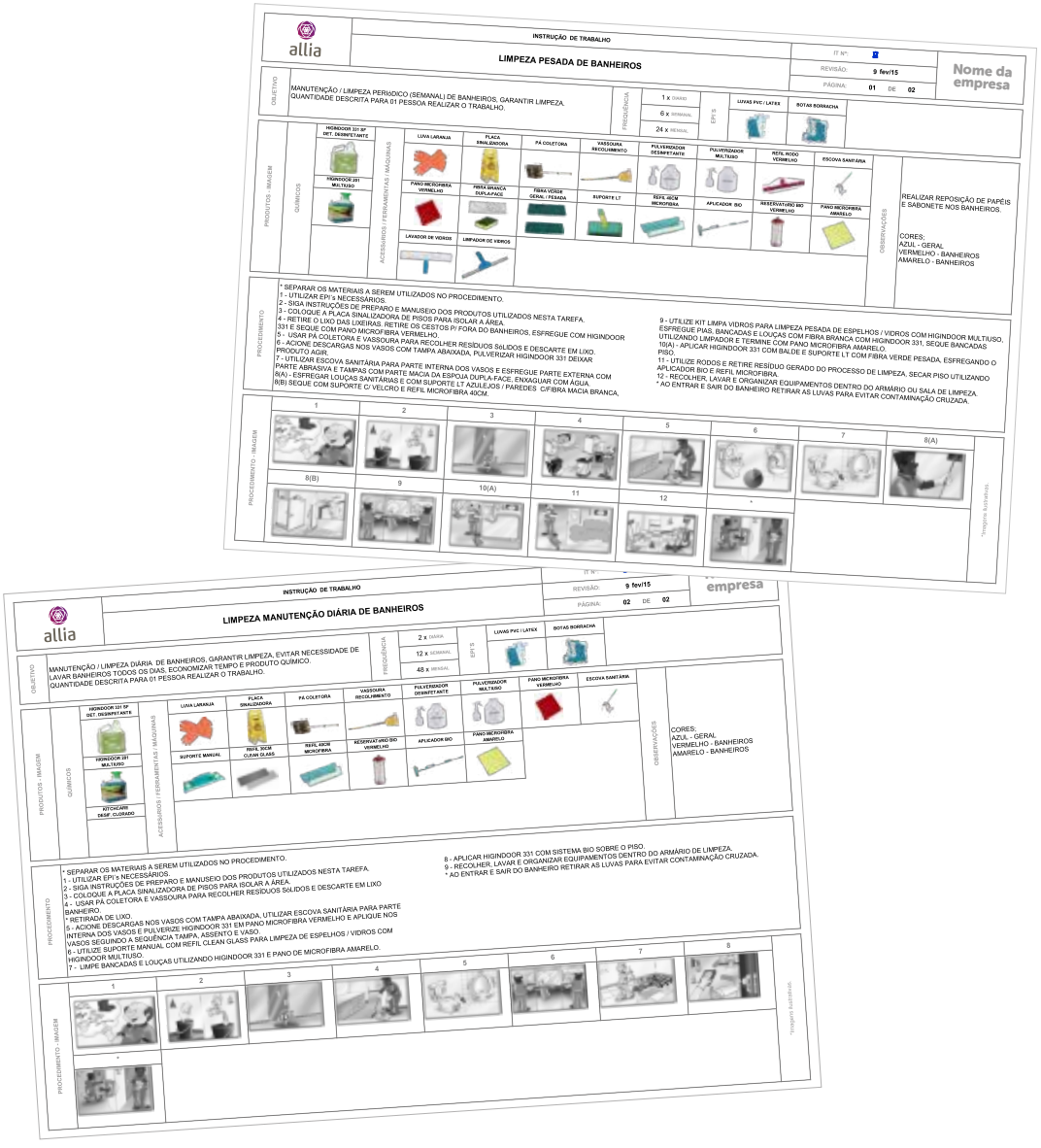
Protegem contra respingos provenientes dos processos de limpeza.
De ampla visão: Protegem o rosto do usuário contra impactos, além de reduzir a possibilidade de contato com o vírus via mucosas oculares. **De segurança:** Previnem e protegem os olhos de possíveis acidentes e lesões.

Cuidados com os materiais

Ao fim dos procedimentos operacionais, o colaborador deve lavar as luvas com água e sabão e só então retirá-las com mínimo contato da pele e a parte externa desse EPI. Imediatamente deve lavar as mãos com água e sabão (cartilha higienização das mãos) e finalizar com álcool gel 70%. Em seguida, retirar os outros EPIs utilizados: desprezar itens descartáveis no lixo; lavar botas e óculos e colocar para secar; guardar o uniforme em saco para lavagem e preparo para reutilização.

É importante salientar que todo uso de EPI deve estar de acordo com o PRA da empresa bem como as orientações da FISPQ do produto.

O POP tem como objetivo informar o padrão de procedimentos para a manutenção e limpeza dos ambientes do estabelecimento para garantir a sensação de bem-estar, a segurança, proteção e o conforto dos profissionais e clientes, de forma que o estabelecimento permaneça limpo, seguro e em ordem.



Momentos como esse fazem com que os estabelecimentos tomem medidas e apliquem uma nova cultura em seus ambientes. Mudanças no modelo de negócios e nas estratégias são algumas das soluções tomadas e precisam ser comunicadas com clareza a todos. Abaixo algumas sugestões de comunicados a serem feitos divididos por público:

CLIENTES

COLOCAR OS INFORMATIVOS EM LOCAIS DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO DOS CLIENTES.
Ex: Informativos na recepção, cartazes na entrada, corredores, murais, próximo a dispensers, etc.

MEDIDAS ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO

- Horário de atendimento
- Novas formas de contato com os diversos departamentos
- Produtos e processos utilizados na limpeza do estabelecimento

ORIENTAÇÕES PARA PERMANÊNCIA NO ESTABELECIMENTO

- Uso de máscaras
- Distância mínima
- Higienização das mãos durante a permanência no estabelecimento

CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE A PANDEMIA

- Informações gerais
- Comunicados oficiais (Anvisa, OMS, etc.)
- Meios de propagação, entre outros

ORIENTAÇÕES DE PREVENÇÃO

- Passo a passo higienização das mãos (água/sabonete - álcool)
- Desinfecção dos pontos críticos de contato
- Quando realizar a higienização das mãos

COLABORADORES

COLOCAR OS INFORMATIVOS EM LOCAIS DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO DOS COLABORADORES.
Ex: Informativos na recepção, cartazes na entrada, corredores, murais, próximo a dispensers, etc.

MEDIDAS ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO

- Horário de atendimento
- Novas formas de contato com os diversos departamentos
- Escala de trabalho
- Produtos e processos utilizados na limpeza do estabelecimento

ORIENTAÇÕES PARA O EXPEDIENTE

- Uso de máscaras
- Distância mínima
- Higienização das mãos
- Utilização de vestiários

CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE A PANDEMIA

- Informações gerais
- Comunicados oficiais (Anvisa, OMS, etc.)
- Meios de propagação, entre outros

ORIENTAÇÕES DE PREVENÇÃO

- Passo a passo higienização das mãos (água/sabonete - álcool)
- Desinfecção dos pontos críticos de contato
- Quando realizar a higienização das mãos

PROFISSIONAIS DE LIMPEZA

COLOCAR OS INFORMATIVOS EM LOCAIS DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS E CLIENTES.
Ex: Atrás de portas do banheiro, próximos a dispensers, etc.

MEDIDAS ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO

- Horário de atendimento
- Checklist da limpeza dos ambientes
- Turnos de trabalho
- Produtos e processos utilizados na limpeza do estabelecimento
- Procedimentos operacional padrão

ORIENTAÇÕES PARA O EXPEDIENTE

- Uso de máscaras
- Distância mínima
- Higienização das mãos durante a permanência no estabelecimento
- Preenchimento de checklist da limpeza

CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE A PANDEMIA

- Informações gerais
- Comunicados oficiais (Anvisa, OMS, etc)
- Meios de propagação, entre outros

ORIENTAÇÕES DE PREVENÇÃO

- Passo a passo higienização das mãos (água/sabonete - álcool)
- Desinfecção dos pontos críticos de contato
- Quando realizar a higienização das mãos


3
OS 5 MOMENTOS PARA A HIGIENE DAS MÃOS
Para profissionais de saúde e acompanhantes
1 Antes de tocar no paciente
3 Após risco de exposição a fluídos corporais
+Saúde Cuprel
47 98815 3375
0800
O JEITO CERTO DE LAVAR AS MÃOS
A forma mais eficaz de reduzir a chance de contaminação e transmissão de doenças
1
Molhe as mãos com água
2
3
4
Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa
7
Esfregue o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa
10
Seque as mãos com papel toalha descartável
3
VOCÊ JÁ HIGIENIZOU SUA MÃO HOJE?
+Saúde Cuprel
47 98815 3375
0800
CORONAVÍRUS VS HIGIENE
PRINCIPAIS MEIOS DE TRANSMISSÃO
AR
CONTATO
SUPERFÍCIES
PREVINA-SE
LAVE AS MÃOS COM ÁGUA E SABONETE
SE NÃO PUDER LAVAR AS MÃOS, USE ANTISSÉPTICOS
HIGIENIZE SEU LOCAL DE TRABALHO COM PRODUTOS PROFISSIONAIS
allia

Para que todo o protocolo seja aplicado com excelência, o treinamento de todos se torna fundamental. A capacitação oferece informações valiosas para a otimização e execução do trabalho, proporcionando mais eficiência, agilidade e segurança na execução das tarefas. Aqui está um quadro explicativo sobre o público, pauta e frequência do treinamento deste protocolo:

EQUIPE

INSTRUTOR	• Consultor Allia • Proprietário/gerente • Multiplicador equipe
FREQUÊNCIA	• A cada 3 meses para todos • Individual para novos colaboradores
PLATAFORMA	• Online • Presencial seguindo as medidas de distanciamento e capacidade
CONTEÚDO	• Sobre o programa • Diagnóstico e Mapeamento de Riscos • Processos de Limpeza • Produtos e Equipamentos de Alta Performance • Comunicação • Acompanhamento e Suporte • Cuidados e Segurança • Comunicação • Checklist e auditoria • Higienização de ambientes
CERTIFICAÇÃO	• Certificado digital para os colaboradores

PROFISSIONAIS DE LIMPEZA

INSTRUTOR	• Consultor Allia • Proprietário/gerente • Multiplicador equipe
FREQUÊNCIA	• A cada 3 meses para todos • Individual para novos colaboradores
PLATAFORMA	• Online • Presencial seguindo as medidas de distanciamento e capacidade
CONTEÚDO	• Sobre o programa • Mapeamento de Riscos • Processos de Limpeza • Produtos e Equipamentos • Acompanhamento e Suporte • Cuidados e Segurança • Checklist e auditoria • Higienização de ambientes – Rotinas e detalhamento
CERTIFICAÇÃO	• Certificado impresso e digital para os profissionais de limpeza

CHECKLIST E AUDITORIA

Checklists são valiosos para documentar os processos e treinar as equipes, ajudando a direcionar o estabelecimento a uma cultura de melhoria contínua, enquanto a implementação de uma auditoria mantém a gestão informada para que ineficiências sejam corrigidas e novas melhorias implementadas.

CHECKLIST PROCESSOS

Para os profissionais de limpeza conferirem o trabalho.



CHECKLIST PROFISSIONAIS DE LIMPEZA

Para ser colado atrás das portas dos ambientes e atualizado no final de cada limpeza

DATA	HORA	NOME DO PROFISSIONAL	LIMPEZA DIÁRIA OU PERIÓDICA?	FOI REALIZADA A REPOSIÇÃO DE INSUMOS?

AUDITORIA

FREQUÊNCIA

MENSALMENTE DE FORMA REMOTA E AGENDADA

A CADA 3 MESES DE FORMA PRESENCIAL



CERTIFICAÇÃO

Documento que comprova que o estabelecimento aderiu a um rígido programa de higienização para manter os ambientes seguros para clientes e funcionários, que os colaboradores foram treinados e que o estabelecimento está sendo auditado de forma continua para garantir que os procedimentos sejam cumpridos.





PROCESSOS

Processos estruturados para maior efetividade e produtividade

Processos e rotinas devem ser estabelecidos para que a segurança de todos seja garantida. A efetividade só poderá ocorrer se todos estiverem engajados e conhecerem o papel de cada um.

ROTINAS

CRONOGRAMA DE LIMPEZA

As práticas de manutenção devem ser claras e bem instituidas. O ponto de partida é estabelecer cronogramas e rotinas, facilitando a gestão e a operação dos serviços de limpeza e higienização. Veja os exemplos abaixo.

allia

PRODUTOS QUÍMICOS - DML LIMPEZA (001)

FOTO	PRODUTO	DILUIDOR	REFERÊNCIA	ONDE USAR	DILUIÇÃO	ACESSÓRIOS	COMO USAR	FREQUÊNCIA	EPI'S
	HIGINDOOR 420 REMOVEDOR	1	001/001	Limpeza de superfícies com riscos de lápis e canetas.	1:20 		Removedor de manchas de lápis, caneta, canetões, tintas, guaches... Remove com uso de pano microfibra, não necessário uso de esponjas e fibras.	USO SEMANAL	
	HIGINDOOR 222 LIMPADOR MULTIUSO	2	002/001	Limpeza de superfícies, mesas, vidros, espelhos, paredes, corrimãos, maçanetas, manchas de carpetes...	1:80 		Limpeza geral de manutenção: aplique a solução do produto com o auxílio de pulverizador sobre a esponja ou pano de microfibra e passe na superfície a ser limpa. Deixe agir por alguns minutos. Se necessário, ative a solução esfregando com fibra apropriada.	USO DIÁRIO	
	HIGINDOOR 422 DETERGENTE PARA PISOS	3	003/001	Limpeza de pisos cerâmicos, vinílicos, borrachas, mármores, granitos e pedras em geral.	1:80 		Retirar pó e areia do piso com auxílio de mop pó ou aspiração. Para a limpeza manual, aplicar a solução de Higindoor 422 com auxílio de mop úmido. Esfregar com auxílio de enceradeiras, escovas, fibras ou esponjas. Enxaguar com água limpa. Para Limpeza com lavadora automática, utilizar um disco adequado para limpeza diária. Siga as instruções da lavadora automática para o espalhamento e remoção da solução suja.	USO DIÁRIO	
	HIGINDOOR 332 LIMPADOR DESINFETANTE	4	004/001	Limpeza diária de banheiros (paredes, louças sanitárias e pisos).	1:150 		Ação Desinfetante: aplique a solução do produto com o auxílio de pulverizador sobre a esponja ou pano de microfibra e passe na superfície a ser limpa, deixar agir por 10 minutos. Como limpador: Aplicar a solução devidamente diluída, com auxílio de mop ou pano. Secar com mop ou pano previamente espremido.	USO DIÁRIO	

 PERIGO ; FATAL SE INGERIDO. CAUSA QUEIMADURAS GRAVES AOS OLHOS.

 CORROSIVO.

 PROTEÇÃO DE VIAS RESPIRATÓRIAS.

 OBRIGATÓRIO USO DE ÓCULOS DE SEGURANÇA.

 OBRIGATÓRIO USO DE LUVAS DE BORRACHA.

 OBRIGATÓRIO USO DE CALÇADO DE SEGURANÇA

OBS.: REFERÊNCIA DML 001

allia

PRODUTOS QUÍMICOS - DML LIMPEZA (001)

FOTO	PRODUTO	REFERÊNCIA	ONDE USAR	DILUIÇÃO	ACESSÓRIOS	COMO USAR	FREQUÊNCIA	EPI'S
	OXYLAVFRESH DETERGENTE ALVEJANTE	005/001	Indicado para lavagem de mop pó, mop úmido, mop microfibra, microfibras manuais e panos de algodão, substituindo com muita eficiência o sabão em pó e alvejante clorado.	4 A 7ml por Kg de pano seco		Usar o produto puro conforme o grau de sujidade dos tecidos. Aplicar na máquina de lavar, balde ou tanque, deixar por 10 minutos, esfregar e enxaguar.	USO DIÁRIO	
	DUST MOP	006/001	Indicado em pisos tratados com acabamento acrílicos, granito, cêramicas, mármore e pisos de madeira. Também pode ser utilizado na limpeza em aço escovado (inox).	PRONTO USO		Aplicar DUST MOP puro, sobre a superfície do mop seco, pano ou espanador, com auxílio de um pulverizador. - Pulverizar levemente o DUST MOP, mantendo uma distância do pulverizador para o mop, pano ou espanador de 15 a 20 cm. - Utilizar imediatamente o mop seco, pano ou espanador após a aplicação de DUST MOP, fazendo a remoção de pó normalmente. - Remover regularmente o excesso de pó, escovando ou sacodindo o mop seco, pano ou espanador em um cesto. - Reaplicar DUST MOP sempre que necessário.	USO DIÁRIO 1X POR DIA	

 PERIGO ; FATAL SE INGERIDO. CAUSA QUEIMADURAS GRAVES AOS OLHOS.

 CORROSIVO.

 PROTEÇÃO DE VIAS RESPIRATÓRIAS.

 OBRIGATÓRIO USO DE ÓCULOS DE SEGURANÇA.

 OBRIGATÓRIO USO DE LUVAS DE BORRACHA.

 OBRIGATÓRIO USO DE CALÇADO DE SEGURANÇA

OBS.: REFERÊNCIA DML 001

SUPERFÍCIES


Pontos críticos de contato


Expositores de alimentos e bancadas


Vidros e espelhos


Pisos e paredes

EPIs

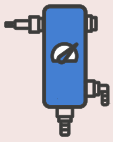
1 
Luvas

2 
Botas

4 
Avental

5 
Óculos

EQUIPAMENTOS

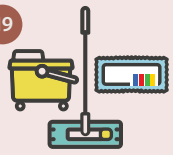
11 
Dosador

13 
Placa sinalizadora

16 

Fibra

18 14 
Pulverizador manual / Embalagem com pulp

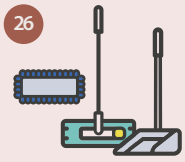
19 
Balde espremedor, suporte com cabo e refil mop úmido

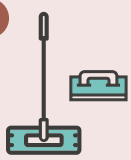
20 
Rodo para bancada

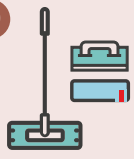
21 
Gerador de espuma

22 
Rodo para piso

25 
Coletor de resíduos sólidos e líquidos

26 
Suporte com cabo, refil mop pó e pá coletora

27 
Suporte para fibra manual e com cabo

30 
Refil microfibra, suporte para fibra manual e com cabo

PRODUTOS

123 
Detergente para vidros e superfícies

108 
Detergente desinfetante para pisos e superfícies

101 
Insumos para reposição (papel toalha, sabonete, entre outros)

103 
Pano descartável

102 
Sacos de lixo

1. A frequência da limpeza periódica é determinada de acordo com o nível de sujidade do ambiente.
2. Utilize cores distintas para os refis, baldes, entre outros conforme a superfície a ser limpa.

LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Avental | Óculos

2 (108) Prepare a solução do detergente desinfetante verificando as diluições corretas de uso na ficha técnica.



3 (102) Faça o recolhimento dos pratos, talheres e utensílios das mesas, removendo os resíduos de alimentos e jogando-os no lixo.



4 (102) Remova os alimentos do buffet e armazene ou descarte-os conforme norma do responsável técnico.



5 Leve todos os pratos, talheres, utensílios e formas para a área de lavagem na cozinha.



6 (18) (103) (108) Após o recolhimento e retirada dos alimentos, pulverize no pano descartável o detergente desinfetante e higienize os principais pontos críticos de contato, de cima pra baixo. Evite movimentos circulares. Deixe agir por pelo menos 10 minutos. A remoção acontecerá no passo 10.



Interruptores* | Maçanetas | Corrimões | Mesas e cadeiras | Estantes

Controles remotos* | Máquinas de cobrança* | Cardápio | Guardanapeiras | Dispensers (Interior e exterior)

*Não pulverize diretamente nos objetos.

7 (16) (27) (108) Aplique o detergente desinfetante no buffet com o auxílio do suporte com fibra de limpeza leve, no sentido de cima para baixo arrastando a sujeira para a fora do balcão. Evite movimentos circulares. Deixe agir por 10 minutos.



8 (123) Prepare a solução do detergente para vidros e superfícies verificando a diluição correta de uso da ficha técnica.



9 (18) (30) (123) Pulverize o detergente para vidros no refil e passe nos vidros e espelhos do ambiente com auxílio do suporte manual ou suporte com cabo.



LIMPEZA DIÁRIA

10 103

Remova o desinfetante previamente aplicado nas superfícies citadas no passo 6, utilizando panos descartáveis.



11 101 102

Coloque novos sacos de lixo e faça o reabastecimento de todos os dispensers utilizando os insumos para reposição: álcool para as mãos, guardanapos, etc.



12 13

Coloque a placa sinalizadora "Cuidado: piso molhado", antes de iniciar a limpeza.



13 25 26

Antes de realizar a limpeza úmida, faça o recolhimento de toda a sujidade sólida e líquida do piso. Para líquidos, utilize o coletor apropriado para líquidos e com o piso seco, utilize o suporte com cabo e refil de mop pó para fazer a varrição do ambiente.



14 27

Utilize o suporte para fibras e uma fibra de limpeza leve ou pesada, de acordo com o tipo de piso e sujidade a serem limpos.



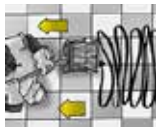
15 29 108

Prepare a solução desinfetante e coloque no reservatório do mop úmido.

Aperte o gatilho ou botão no cabo para liberação de produto. Aplique fazendo movimentos de "S" sobre o piso. Deixe secar naturalmente.

Comece pela área mais distante e trabalhe avançando para a saída. Mantenha todo equipamento utilizado na área que não esteja limpa.





16 13

Retire a placa sinalizadora, recoloque os objetos nos lugares, limpe e guarde todos os equipamentos e produtos.



LIMPEZA PERIÓDICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Avental | Óculos

2 (108) Prepare a solução do detergente desinfetante verificando as diluições corretas de uso na ficha técnica.



3 (102) Faça o recolhimento dos pratos, talheres e utensílios das mesas, removendo os resíduos de alimentos e jogando-os no lixo.



4 (102) Remova os alimentos do buffet e armazene ou descarte-os conforme norma do responsável técnico.



5 Leve todos os pratos, talheres, utensílios e formas para a área de lavagem na cozinha.



6 (18) (103) (108) Após o recolhimento e retirada dos alimentos, pulverize no pano descartável o detergente desinfetante e higienize os principais pontos críticos de contato, de cima pra baixo. Evite movimentos circulares. Deixe agir por pelo menos 10 minutos. A remoção acontecerá no passo 10.



Interruptores* | Maçanetas | Corrimões | Mesas e cadeiras | Estantes

Controles remotos* | Máquinas de cobrança* | Cardápio | Guardanapeiras | Dispensers (Interior e exterior)

*Não pulverize diretamente nos objetos.

7 (16) (27) (108) Aplique o detergente desinfetante no buffet com o auxílio do suporte com fibra de limpeza leve, no sentido de cima para baixo arrastando a sujeira para a fora do balcão. Evite movimentos circulares. Deixe agir por 10 minutos.



8 (123) Prepare a solução do detergente para vidros e superfícies verificando a diluição correta de uso da ficha técnica.



9 (18) (30) (123) Pulverize o detergente para vidros no refil e passe nos vidros e espelhos do ambiente com auxílio do suporte manual ou suporte com cabo.



LIMPEZA PERIÓDICA

10 103

Remova o desinfetante previamente aplicado nas superfícies citadas no passo 6, utilizando panos descartáveis.



11 101 102

Coloque novos sacos de lixo e faça o reabastecimento de todos os dispensers utilizando os insumos para reposição: álcool para as mãos, guardanapos, etc.



12 13

Coloque a placa sinalizadora "Cuidado: piso molhado", antes de iniciar a limpeza.



13 25 26

Antes de realizar a limpeza úmida, faça o recolhimento de toda a sujidade sólida e líquida do piso. Para líquidos, utilize o coletor apropriado para líquidos e com o piso seco, utilize o suporte com cabo e refil de mop pó para fazer a varrição do ambiente.



14 27

Utilize o suporte para fibras e uma fibra de limpeza leve ou pesada, de acordo com o tipo de piso e sujidade a serem limpos.



15 16 19 22 27 103

Prepare a solução do detergente desinfetante e coloque no compartimento de solução detergente do balde. Aplique a solução na parede e piso com o suporte de fibra e fibra verde e esfregue.

Comece sempre pelas paredes e trabalhe avançando para o piso. Caso a parede não seja revestida de azulejo, utilize fibra de limpeza leve para evitar danos a superfície.

Utilize o rodo e retire o resíduo gerado do processo de limpeza, seque o piso utilizando mop úmido e refil microfibra. Utilize cores distintas para diferenciar a limpeza das paredes e piso.

Quando seu refil estiver sujo, mergulhe-o no compartimento de água para enxágue. Em seguida, deixe escorrer, empurre a alavanca para baixo. Mergulhe o mop no compartimento do desinfetante e esprema-o novamente. Repita este processo até que todo o piso esteja higienizado.

16 13

Retire a placa sinalizadora, recoloque os objetos nos lugares, limpe e guarde todos os equipamentos e produtos.



COZINHA

TIPOS DE SUPERFÍCIES E ÍTENS NECESSÁRIOS

SUPERFÍCIES



Pratos, talheres, copos e utensílios



Coifa, chapa, fogão, micro-ondas, estufas, entre outros



Geladeira, freezer



Dispensers, cadeiras e mesas



Expositores de alimentos e bancadas



Pisos e paredes

EPIs

1



Luvas

2



Botas

4



Avental

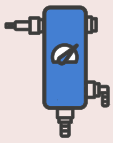
5



Óculos

EQUIPAMENTOS

11



Dosador

12



Máquina de lavar louças

13



Placa sinalizadora

14



Embalagem com pulp

16



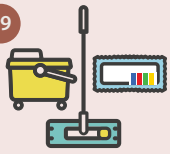
Fibra

18



Pulverizador manual

19



Balde espremedor, suporte com cabo e refil mop úmido

20



Rodo para bancada

21



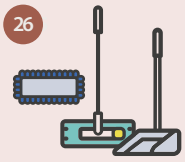
Gerador de espuma

22



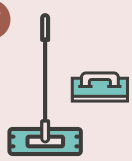
Rodo para piso

26



Suporte com cabo, refil mop pó e pá coletora

27



Suporte para fibra manual e com cabo

PRODUTOS

111



Detergente para louça e superfícies em geral

112
114



Detergente lavagem mecânica / Secante lavagem mecânica

108



Detergente desinfetante para pisos e superfícies

121
115



Neutralizador de odores / Detergente desengordurante

105



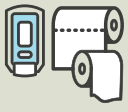
Detergente desincrustante para resíduos inorgânicos

106
107



Detergente desincrustante / Detergente desinfetante desincrustante

101



Insumos para reposição (papel toalha, sabonete, entre outros)

102
103



Saco de lixo / Pano descartável

1. A frequência da limpeza periódica é determinada de acordo com o nível de sujidade do ambiente.
2. Utilize cores distintas para os refis, baldes, entre outros conforme a superfície a ser limpa.

LAVAGEM MANUAL POR IMERSÃO

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (111) Prepare a solução do detergente, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica. Coloque a solução em um recipiente adequado para a imersão.



3 (111) Realize a pré-lavagem dos utensílios, pratos e talheres, apenas com água. Posteriormente realize a imersão das louças e utensílios na solução do detergente e deixe agir de 10 a 20 minutos dependendo do nível de sujidade.



4 (16) (111) Retire da imersão e esfregue com uma fibra de uso geral por toda a extensão da louça, talher ou utensílio.

Posteriormente, realize enxágue com água corrente até a retirada de todo o residual de detergente.



5 (20) Após o término da lavagem de toda a louça, utensílios e talheres, organizar e secar a área de lavagem utilizando o rodo para bancada.



LAVAGEM MANUAL POR APLICAÇÃO DIRETA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (14) (111) Prepare a solução do detergente, verificando a diluição correta de uso. Coloque a solução em uma embalagem com pump.



3 Realize a pré-lavagem dos utensílios, pratos e talheres, apenas com água.



4 (16) (111) Aplique a solução do detergente para louças e superfícies em geral na fibra de uso geral e esfregue por toda a extensão da louça.

Posteriormente, realize enxágue com água corrente até a retirada de todo o residual de detergente.



5 (20) Após o término da lavagem de toda a louça, utensílios e talheres, organizar e secar a área de lavagem utilizando o rodo para bancada.



LAVAGEM MANUAL POR IMERSÃO PARA DESINCRUSTAÇÃO DE PRATOS TALHERES E TÁBUAS

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 107

Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade. Coloque a solução em um recipiente de volume conhecido, adequado para imersão.



3 16 107

Realize a pré-lavagem dos utensílios, pratos e talheres, apenas com água. Com as louças previamente limpas, aplicar o produto com a fibra de uso geral e deixar agir de 10 a 15 minutos.



4 16

Após o tempo necessário da desincrustação, esfregue com a fibra de uso geral por toda a extensão dos pratos, talheres e/ou tábuas.

Finalize efetuando o enxágue com água limpa.



5 20

Após o término da lavagem de toda a louça, organizar e secar a área utilizando o rodo de bancada.



LAVAGEM MANUAL POR IMERSÃO PARA DESINCRUSTAÇÃO DE FORMAS, PANELAS E UTENSÍLIOS DE INOX

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 106

Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.

Coloque a solução em um recipiente de volume conhecido, adequado para imersão.



3 106

Imergir formas, panelas e utensílios de inox previamente limpos, na solução do detergente desinfetante desincrustante. Para gorduras carbonizadas e sujidades extremamente aderidas, indicamos o aquecimento (aproximadamente 50°C) da solução, utilizando uma resistência elétrica apropriada para esse procedimento, deixando-as imersas de 8 a 12 horas. Em casos de remoção de gordura caramelizada efetuar a imersão em solução com temperatura ambiente, deixando-as agir por 2 horas no mínimo.



4 16

Retire as formas, panelas e utensílios de inox da imersão. Esfregue-as com o auxílio de uma fibra para limpeza delicada e enxágue com água em abundância até a retirada de todo o residual de detergente. Posteriormente acondicione as formas em um local apropriado para secagem.



5 20

Após o término da lavagem de toda a louça, organizar e secar a área de lavagem utilizando o rodo para bancada.



LAVAGEM AUTOMÁTICA

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 16

Remova os resíduos sólidos de alimentos das louças engorduradas e utensílios com o auxílio de uma fibra de uso geral ou papel toalha e jogue-os em uma lixeira apropriada. Para louças engorduradas e que não seja possível lavagem mecânica imediata, deixar imersas em água para que a sujeira não impregne.



3 16 12

Pratos e bandejas

Coloque-os o prato na bandeja de forma organizada conforme instrução do fabricante, na vertical, lado a lado em ordem crescente ou decrescente de tamanho para evitar que os mesmos se sobreponham um com os outros, prejudicando a lavagem.



Talheres

Coloque facas, garfos e colheres misturados entre si e com os cabos para baixo no suporte apropriado.

Copos

Coloque os copos no bandeja de forma organizada, de boca para baixo, evitando que se encostem ou fiquem sobrepostos, prejudicando assim a lavagem.

4 12 11 112 114

Ligar a lavadora automática de louças, para o enchimento do tanque. Certifique-se que o dosador e os produtos estejam prontos para o uso.* Colocar o bandeja dentro da máquina e iniciar o processo de lavagem.



Após o término do ciclo que deve durar entre 1 a 3 minutos retirar a bandeja e colocá-la em uma bancada para que a louça seque completamente.

A etapa de secagem deve durar de 30 a 60 segundos.

5 12 20

Após o término da lavagem de toda a louça, utensílios e talheres, desligar a lavadora, drenar o tanque, retirar os resíduos sólidos retidos no filtro da bomba de lavagem e do tanque.



Organizar e secar a área de pré-lavagem utilizando o rodo para bancada.

*Recomenda-se iniciar a lavagem pelos copos e depois seguir com os demais utensílios.

LAVAGEM AUTOMÁTICA PARA DESINCRUSTAÇÃO

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (107) Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica.



3 (16) (107) Realize a pré-lavagem dos utensílios, pratos e talheres, apenas com água. Com as louças previamente limpas, aplicar o produto com a fibra de uso geral e deixar agir de 10 a 15 minutos.



4 (12) (11) (112) (114) Ligar a lavadora automática de louças, para o enchimento do tanque. Certifique-se que o dosador e os produtos estejam prontos para o uso.* Colocar o bandeja com os pratos, dentro da máquina e iniciar o processo de lavagem.

Após o término do ciclo que deve durar entre 1 a 3 minutos retirar a bandeja e colocá-la em uma bancada para que a louça seque completamente.

A etapa de secagem deve durar de 30 a 60 segundos.



*Recomenda-se iniciar a lavagem pelos copos e depois seguir com os demais utensílios.

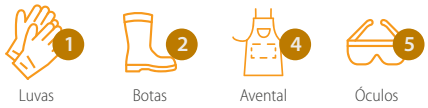
5 (12) (20) Após o término da lavagem de toda a louça, utensílios e talheres, desligar a lavadora, drenar o tanque, retirar os resíduos sólidos retidos no filtro da bomba de lavagem e do tanque.

Organizar e secar a área de pré-lavagem utilizando o rodo para bancada.



COIFA: LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 (18) (21) (106) Com o auxílio de um pulverizador ou gerador de espuma, aplique a solução do detergente por toda a extensão a ser limpa. Em caso de coifas de grandes dimensões orientamos que a limpeza seja realizada por partes, a fim de se evitar que a solução de produto seque na superfície.



4 (16) Deixe a solução agir por cerca de 5 minutos e com o auxílio de suporte para fibra e fibra de limpeza leve esfregue toda a superfície em que foi aplicada a solução.



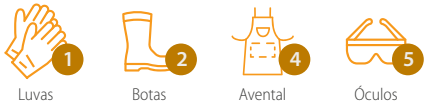
5 (20) (103) Em seguida, retire o excesso da solução aplicada com o rodo e finalize a secagem com um pano de limpeza descartável.



Caso a superfície seja de alumínio, utilizar um detergente desincrustante apropriado que não danifique metais sensíveis.

COIFA: LIMPEZA PERIÓDICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 Coloque a solução em um recipiente apropriado para realizar a imersão. Retire as telas e filtros e realize a imersão.



4 (18) (21) (106) Com o auxílio de um pulverizador ou gerador de espuma, aplique a solução do detergente por toda a extensão a ser limpa. Em caso de coifas de grandes dimensões orientamos que a limpeza seja realizada por partes, a fim de se evitar que a solução de produto seque na superfície.



5 (20) Deixe a solução agir por cerca de 5 minutos e com o auxílio de suporte com fibra para superfícies sensíveis e esfregue toda a área em que foi aplicada a solução.



COIFA: LIMPEZA PERIÓDICA

6 22 103

Em seguida, retire o excesso da solução aplicada com o rodo e finalize a secagem com um pano de limpeza descartável.



7 16

Antes de recolocar as telas e filtros, esfregue com auxílio de uma fibra. Enxágue, deixe-as secar e recoloque-as na coifa.



COIFA AUTO LIMPANTE

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 106

Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 106

Abasteça o reservatório da coifa e proceda a auto limpeza conforme a indicação de uso do fabricante.



FOGÃO: LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante para chapas e grelhas verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 (16) (18) (103) (106) Para limpeza do fogão, retire os queimadores, aplique com pulverizador a solução de detergente desincrustante na superfície do fogão deixando-a agir por cerca de 5 minutos. Esfregue com o auxílio de uma fibra de uso geral ou limpeza pesada conforme grau de sujidade e retire a solução com um pano descartável.

Efetue o enxágue.



4 (16) (106) Limpe os queimadores com uma fibra de uso geral ou limpeza pesada ou dependendo do grau de sujidade, mergulhe-os em um recipiente apropriado para imersão com a solução do detergente desincrustante. Retire do recipiente e esfregue com o auxílio da fibra até a remoção total dos resíduos.



5 Enxague os queimadores e recoloque-os em seus lugares.



CHAPA: LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 Aquecer a chapa à 50°C e desligar. Com o auxílio de espátula da chapa, retire mecanicamente os resíduos de gordura e alimentos carbonizados que estejam aderidos à chapa.



4 (16) (18) (106) Aplique a solução de detergente desincrustante para chapas e grelhas por toda a extensão a ser limpa, utilizando o pulverizador, deixando-a agir por cerca de 5 minutos. Com o auxílio de um suporte manual com fibra de limpeza pesada, esfregue toda a superfície.



5 (20) Após esfregar, recolha a solução de produto com o auxílio do rodo manual (lembrando que a chapa não pode estar com a temperatura acima de 50°C), arrastando a sujidade para a calha da chapa.



6 Realizar de 2 a 3 enxágues com água limpa, para remoção total do resíduo do desincrustante. Após a secagem, aplique óleo vegetal para evitar oxidação da chapa.

Caso a superfície seja de alumínio, utilizar um detergente desincrustante apropriado que não danifique metais sensíveis.

FORNO: LIMPEZA DIÁRIA

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Avental | Óculos

2
106

Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3
18
21
106

Abra o forno, retire as divisórias e aqueça-o com a temperatura máxima de 60°C. Abra novamente a porta e com o auxílio de um pulverizador ou um gerador de espuma manual aplique a solução de detergente desincrustante de cima para baixo por toda a extensão a ser limpa.



4
16
27
106

Deixe-a agir de 5 a 10 minutos e com o auxílio do suporte para fibra com cabo e fibra de uso geral esfregue toda a superfície do forno.



5
103

Realize o enxágue até a total remoção do resíduo da solução. Quando não houver sistema de drenagem, efetuar o enxágue com pano descartável e água limpa.



FORNO COMBINADO: LIMPEZA DIÁRIA

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Avental | Óculos

2
106

Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.



3
16
106

Abra porta do forno combinado. Use procedimento padrão do painel digital, seguindo os passos: **1.** Abrir a porta, colocar em resfriamento até baixar a temperatura á 60°. **2.** Colocar processo vapor por 10 a 15 minutos em nível de umidade máxima. **3.** Abrir as grades laterais internas facilitando a limpeza da turbina. **4.** Fazer um enxágue usando a pistola acoplada ao forno (aplicando internamente e também no vidro da porta).

4
18
21
106

Abra novamente o forno, com auxílio de um pulverizador ou gerador de espuma manual, aplique a solução detergente desincrustante de cima para baixo aplicando por toda área interna e porta de vidro. Obs: em caso de modelos de forno de carrinho, retire o carrinho, aplique por toda superfície interna do forno. Após, retorne o carrinho e aplique novamente desincrustante no carrinho tendo o mesmo dentro do forno.

Deixe a solução desincrustante agir por 15 minutos com o forno fechado. As formas e grades dever ficar em imersão de solução desincrustante por 15 minutos em uma cuba ou caixa plástica. Após, retornar as formas e grelhas para o carinho.

5
18

Acione o ciclo auto limpar no painel digital e deixar por 10 minutos. Após efetuar enxágue com a pistola acoplada ao equipamento. Efetuar secagem automática através do painel por 5 minutos, assim evitando manchas internas.



FORNO: SISTEMA LIMPEZA MANUAL PERIÓDICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3 (16) (106) Sistema de limpeza manual: Abra o forno, retire as divisórias e mergulhe-as em um recipiente apropriado para imersão. Esfregue-as utilizando uma fibra de uso geral, enxágue-as e reserve-as em um local limpo.



4 (16) (18) (106) Aqueça o forno com temperatura máxima de 60°C, abra novamente a porta e com o auxílio de um pulverizador ou um gerador de espuma manual, aplique a solução de detergente desinfetante desincrustante de cima para baixo.

Como auxílio de uma fibra limpeza leve esfregue toda a superfície do forno.



5 (103) Realize o enxague até a total remoção do resíduo da solução desincrustante. Quando não houver sistema de drenagem, efetue o enxágue com pano descartável e água limpa. Recoloque as divisórias em seus lugares.



Caso a superfície seja de alumínio, utilizar um detergente desincrustante apropriado que não danifique metais sensíveis.

DESINCRUSTAÇÃO DE MATÉRIA INORGÂNICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 (106) Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.



3 (106) Ligue o equipamento a ser limpo. Insira o detergente desincrustante dentro do tanque de lavagem. Ex: lava-louças, pass-through (cuba aquecida) ou cafeteiras elétricas.



4 Efetue de 5 a 10 ciclos contínuos de lavagem conforme grau de sujidade.



5 Drene o equipamento. Para finalizar, efetue o ciclo de lavagem completa.



MOEDOR, FATIADOR, SERRAFITA, BALANÇAS, LIQUIDIFICADOR, BATEDEIRA, ENTRE OUTROS

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Avental | Óculos

2

115

Prepare a solução do detergente desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme o grau de sujidade.



3

Desligue o equipamento da tomada.

Retire as partes móveis para efetuar a limpeza separadamente.



4

16
18
103
115

Com o auxílio de um pulverizador manual aplique a solução do detergente e/ou desengordurante em uma fibra de uso geral ou de superfícies sensíveis ou pano descartável e esfregue sobre toda a extensão do equipamento a ser limpo. Retire a solução com o auxílio de um pano descartável umedecida com água limpa e seque com outro pano limpo e seco.



5

16
103
115

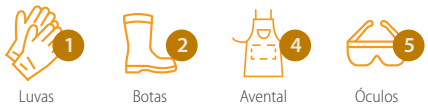
Lave as partes móveis em uma pia de lavagem com o auxílio de uma fibra de limpeza leve, utilizando a solução.

Enxágue, seque e recoloque-os no equipamento.



LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.

108



3 Com auxílio do pulverizador, aplique a solução de detergente desinfetante em uma fibra de limpeza delicada ou pano descartável e esfregue na área externa sobre toda a extensão da geladeira, freezer ou balcão refrigerado.

16
18
103
108



4 Retire a solução com um pano descartável umedecido em água limpa e seque com um pano descartável seco.

108



LIMPEZA PERIÓDICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.

108



3 Inicie retirando todos os alimentos da geladeira, freezer e/ou balcão refrigerado a ser limpo, acondicionando em caixas térmicas. Desligue o equipamento da tomada. Retire as partes móveis.



4 Com o pulverizador manual ou gerador de espuma, aplique a solução do detergente desinfetante. Deixe agir por 10 minutos e em seguida, com o auxílio de uma fibra de limpeza delicada e esfregue sobre toda a superfície interna da geladeira e/ou freezer.

16
18
21
108



5 Retire a solução com o auxílio de rodo para bancada ou um pano descartável. Enxágue com água limpa e seque com um rodo para bancada ou pano descartável.

20
108



LIMPEZA PERIÓDICA

6

16 22 103

Efetue a limpeza das prateleiras e gavetas com a solução do detergente desinfetante e com o auxílio de uma fibra de limpeza delicada.Enxágue, seque-as com pano descartável e retorne-as aos seus locais. Retorne os alimentos para a geladeira, frezeer e/ou balcão refrigerado.



LIMPEZA DIÁRIA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Máscara | Avental

2 Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.

108



3 Recolha e armazene louças, panelas, utensílios e equipamentos limpos nos locais apropriados.



4 Com o pulverizador ou gerador de espuma, aplique a solução de detergente desinfetante no suporte manual com fibra de uso geral e esfregue toda a extensão da bancada, mesa, pia ou dispenser a serem limpos.

16
18
21
108



5 Retire a solução com auxílio de um rodo de bancada e pano descartável úmido. Seque com um pano descartável seco.

20
103



LIMPEZA PERIÓDICA

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas | Botas | Máscara | Avental

2 Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.

108



3 Recolha e armazene louças, panelas, utensílios e equipamentos limpos nos locais apropriados.



4 Com o pulverizador ou gerador de espuma, aplique a solução de detergente desinfetante no suporte manual com fibra de uso geral e esfregue toda a extensão da bancada, mesa, pia ou dispenser a serem limpos.

16
18
108



5 Retire a solução com auxílio de um rodo de bancada e pano descartável úmido. Seque com um pano descartável seco.

20
103



6 Aplique o neutralizador de odores nos ralos para eliminar mau cheiro e gordura nas tubulações. Caso o detergente desinfetante utilizado neste processo seja a base de quaternário de amônia ou peróxido de hidrogênio, este também servirá como neutralizador de odores.

121



LIMPEZA DIÁRIA

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2 108

Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.



3 13

Coloque a placa sinalizadora no piso, antes de iniciar a limpeza.



4 16 26 27

Retire todos os objetos que possam ser removidos para realizar a limpeza das paredes, pisos e rodapés. Utilize o suporte com fibra para fazer o arraste das sujeiras sólidas, colete com a pá, e descarte as em uma lixeira apropriada. Inicie da parte mais alta para a mais baixa.



5 102

Retire o lixo para fora da área de manipulação de alimentos em sacos bem fechados.



6 16 18 21 27 108

Aplicar a solução de detergente desinfetante diretamente nas paredes e pisos com o pulverizador ou um gerador de espuma manual. Efetuar sempre de cima para baixo com o limite de até 1,5 a 2m de altura. Espalhe a solução de forma uniforme com o auxilio do suporte com fibra de uso geral ou pesada, deixando agir por cerca de 10 minutos. Se houver lixeiras na área, aplique o detergente desinfetante na parte exterior e interior.

Deixe agir também por 10 minutos.



7 16 27

Esfregue a lixeira utilizando suporte com fibra de uso geral, caso seja superfície delicada utilize fibra apropriada para a aplicação.

Faça o enxague da lixeira e leve-a para secar na área externa.



8 16 19 22 27

Esfregue as paredes e piso com suporte com fibra de uso geral ou pesada. Com o rodo, leve a solução para o ralo ou absorva com o mop úmido. Realize um enxague com água limpa, realizando o mesmo processo de recolhimento, finalizando o processo utilizando o balde espremedor e mop úmido limpo.



9 13

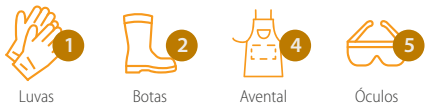
Retire a placa sinalizadora, recoloque os objetos nos lugares, limpe e guarde todos os equipamentos e produtos que foram utilizados no processo.



LIMPEZA PERIÓDICA

1

Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



2
108

Prepare a solução do detergente desinfetante desincrustante, verificando a diluição correta de uso na ficha técnica conforme grau de sujidade.



3
13

Coloque a placa sinalizadora no piso, antes de iniciar a limpeza.



4
16
26
27

Retire todos os objetos que possam ser removidos para realizar a limpeza das paredes, pisos e rodapés. Utilize o suporte com fibra para fazer o arraste das sujeiras sólidas, colete com a pá, e descarte as em uma lixeira apropriada. Inicie da parte mais alta para a mais baixa.



5
102

Retire o lixo para fora da área de manipulação de alimentos em sacos bem fechados.



6
16
18
21
27
108

Aplicar a solução de detergente desinfetante diretamente nas paredes e pisos com o pulverizador ou um gerador de espuma manual. Efetuar sempre de cima para baixo com o limite de até 1,5 a 2m de altura. Espalhe a solução de forma uniforme com o auxilio do suporte com fibra de uso geral ou pesada, deixando agir por cerca de 10 minutos. Se houver lixeiras na área, aplique o detergente desinfetante na parte exterior e interior.

Deixe agir também por 10 minutos.



7
16
27
121

Remova as grades e/ou telas dos ralos e aplique o neutralizador de odores sobre toda a extensão do ralo. Esfregue com auxilio da fibra de limpeza pesada. Enxague com água corrente. Lave as telas e grades utilizando os mesmos produtos e efetue o enxágue. Coloque novamente no lugar. Caso o detergente desinfetante utilizado no processo de limpeza da parede e pisos, seja a base de quaternário de amônia ou peróxido de hidrogênio, este poderá servir também como neutralizador de odores para ralos. Utilize o mesmo para efetuar o processo descrito acima.



8
16
27

Esfregue a lixeira utilizando suporte com fibra de uso geral, caso seja superfície delicada utilize fibra apropriada para a aplicação.

Faça o enxague da lixeira e leve-a para secar na área externa.



LIMPEZA PERIÓDICA

9

16 19 22 27

Esfregue as paredes e piso com suporte com fibra de uso geral ou pesada. Com o rodo, leve a solução para o ralo ou absorva com o mop úmido. Realize um enxague com água limpa, realizando o mesmo processo de recolhimento, finalizando o processo utilizando o balde espremedor e mop úmido limpo.



10

13

Retire a placa sinalizadora, recoloque os objetos nos lugares, limpe e guarde todos os equipamentos e produtos que foram utilizados no processo.



ALIMENTOS



Frutas



Legumes



Verduras

EPIs

1



Luvas

4



Avental

5



Óculos

PRODUTOS

109



Desinfetante para frutas, verduras e legumes

LAVAGEM MANUAL

1 Reúna todos os EPIs, equipamentos e produtos.



Luvas



Avental



Óculos

2 Faça a remoção manual de resíduos sólidos, tais como terra, insetos, folhas, raízes, etc, aderidos aos alimentos. Descarte os resíduos na lixeira.



3 Efetue a pré-lavagem das frutas, legumes e verduras com água corrente potável. Em caso de folhagem, fazer a lavagem uma a uma certificando-se de sua total limpeza.



4 Após a pré-lavagem das hortifrutícolas, retire as luvas e higienize as mãos, recolocando uma nova luva limpa.



5 109 Diluir o produto de acordo com a recomendação (destinar um recipiente específico para sanitização com volume definido) **MUITO IMPORTANTE**



6 Colocar as frutas, legumes e verduras em imersão por 10 minutos no mínimo.



7 Retirar e enxaguar bem.



BANHEIROS

TIPOS DE SUPERFÍCIES E ÍTENS NECESSÁRIOS

SUPERFÍCIES



Pisos e paredes



Vidros, espelhos e dispensers



Pias, metais e louças Sanitárias

EPIs

1 Luvas

2 Botas

3 Máscara

4 Avental

5 Óculos

EQUIPAMENTOS

13 Placa sinalizadora

15 Espanador flexível

16 Fibra
- LIMPEZA DE SUPERFÍCIE SENSÍVEL
- LIMPEZA LEVE
- USO GERAL
- LIMPEZA PESADA
- ULTRA PESADA

18 Pulverizador manual

19 Balde espremedor, suporte com cabo e refil mop úmido

22 Rodo para piso

23 Pano de microfibra
- VIDROS E ESPELHOS
- SUPERFÍCIES EM GERAL
- LOUÇA SANITÁRIA

24 Vassoura e pá

27 Suporte para fibra manual e com cabo

28 Escova para limpeza de louça sanitária

29 Mop úmido e refil microfibra

30 Refil microfibra, suporte para fibra manual e com cabo

PRODUTOS

123 Detergente para vidros e superfícies

108 Detergente desinfetante para pisos e superfícies

121 Neutralizador de odores e odorizador

107 Detergente desinfetante desincrustante

122 Detergente desengordurante desengraxante

101 Insumos para reposição (papel toalha, sabonete, entre outros)

103 Pano descartável

102 Sacos de lixo

1. A frequência da limpeza periódica é determinada de acordo com o nível de sujidade do ambiente.
2. Utilize cores distintas para os refis, baldes, entre outros conforme a superfície a ser limpa.

LIMPEZA DIÁRIA

1

Reúna todos os EPIs, Equipamentos e Produtos que serão necessários para limpeza da área.



Luvas | Botas | Máscara | Avental | Óculos

2

13

Anuncie a entrada e coloque a placa sinalizadora de "não entre" na entrada do banheiro.

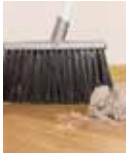
Para limpeza durante o horário de funcionamento, utilize a placa sinalizadora "Cuidado: Piso Molhado" para isolar a área que será limpa.



3

24

Acione todas as descargas com as tampas abaixadas. Recolha o lixo de todas as lixeiras e os resíduos evidentes. Varra o piso, começando do ponto mais distante da entrada e avançando para a saída.



4

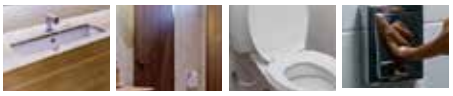
18

108

Pulverize o desinfetante, deixando agir por cerca de 10 minutos (no qual será removido no passo 6) nas superfícies:



Saboneteiras (Interior e exterior) | Dispensers de papel toalha (Interior e exterior) | Dispensers de papel higiênico (Interior e exterior) | Maçanetas | Interruptores*



Pias, bancadas e metais sanitários | Portas e divisórias | Vasos sanitários e mictórios | Válvula de descarga

*Não pulverize diretamente nos objetos.

5

18

30

108

Borrife o detergente para vidros no refil microfibra e passe nos vidros e espelhos do ambiente com auxílio do suporte manual ou suporte com cabo. Utilize cores distintas de refil para diferenciar a limpeza de vidros e espelhos das outras superfícies.



6

23

28

103

Remova o desinfetante previamente aplicado nas superfícies indicadas no passo 4 utilizando panos descartáveis ou pano microfibra e para vasos sanitários e mictórios intensifique a limpeza com a escova. Se a limpeza for feita com pano microfibra, utilize cores distintas de refil para diferenciar a limpeza de vidros e espelhos, superfícies em geral e louça sanitária.



7

101

102

Coloque novos sacos de lixo e faça o reabastecimento de todos os dispensers utilizando os insumos para reposição: sabonete, papel toalha, papel higiênico, entre outros.



8

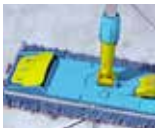
29

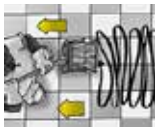
108

Prepare a solução desinfetante e coloque no reservatório do mop úmido.

Aperte o gatilho ou botão no cabo para liberação de produto. Aplique fazendo movimentos de "S" sobre o piso. Deixe secar naturalmente.

Comece pela área mais distante e trabalhe avançando para a saída. Mantenha todo equipamento utilizado na área que não esteja limpa.





9

18

121

Quando o piso estiver seco, borrife o odorizador no ambiente. Retire a placa sinalizadora e abra o ambiente para uso.

Limpe e guarde os equipamentos na área de armazenamento.

Caso esteja limpando o banheiro com um detergente desinfetante que tenha também função de odorização, não será necessário borrifar o odorizador no ambiente, pois a odorização ocorrerá no passo 8 simultaneamente.



LIMPEZA PERIÓDICA

1

Reúna todos os EPIs, Equipamentos e Produtos que serão necessários para limpeza da área.



Luvas | Botas | Máscara | Avental | Óculos

2
13

Anuncie a entrada e coloque a placa sinalizadora de "não entre" na entrada do banheiro.



3
24
15

Acione todas as descargas com as tampas abaixadas. Remova o pó das partes altas, tais como:



Teto | Grades de ventilação | Luminárias

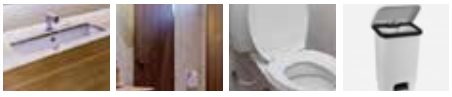
Recolha o lixo de todas as lixeiras e os resíduos evidentes. Varra o piso, começando do ponto mais distante da entrada e avançando para a saída.

4
18
108
127

Pulverize o desinfetante, deixando agir por cerca de 10 minutos (no qual será removido no passo 6) nas superfícies:



Saboneteiras (Interior e exterior) | Dispensers de papel toalha (Interior e exterior) | Dispensers de papel higiênico (Interior e exterior) | Maçanetas | Interruptores*



Pias, bancadas e metais sanitários | Portas e divisórias | Vasos sanitários e mictórios | Lixeiras (Interior e exterior)

*Não pulverize diretamente nos objetos.

Para partes internas dos vasos sanitários, aplique o detergente desinfetante desincrustante nas bordas, deixando agir por cerca de 10 minutos, onde será removido no passo 6.

5
18
19
123

Borrife o detergente para vidros no refil microfibra e passe nos vidros e espelhos do ambiente com auxílio do suporte manual ou suporte com cabo. Utilize cores distintas de refil para diferenciar a limpeza de vidros e espelhos das outras superfícies.



6
23
28
30
16

Remova o desinfetante previamente aplicado nas superfícies indicadas no passo 4 utilizando panos descartáveis ou pano microfibra e para vasos sanitários e mictórios intensifique a limpeza com a escova. Esfregue demais superfícies utilizando fibra macia branca com suporte para fibra com cabo ou manual. Se a limpeza for feita com pano microfibra, utilize cores distintas de refil para diferenciar a limpeza de vidros e espelhos, superfícies em geral e louça sanitária.



7
23
102
103

Limpe e desinfete o interior de todas as lixeiras utilizando pano descartável ou microfibra. Se a limpeza for feita com pano microfibra, utilize cores distintas para diferenciar a limpeza de lixeiras e demais superfícies do banheiro. Coloque novos sacos de lixo.



LIMPEZA PERIÓDICA

8

19 30 16 22 122

Prepare a solução do detergente desengordurante desengraxante e coloque no compartimento de solução detergente do balde.

Aplique a solução na parede e piso com o suporte de fibra e fibra verde e esfregue. Comece sempre pelas paredes e trabalhe avançando para o piso. Caso a parede não seja revestida de azulejo, utilize fibra de limpeza leve para evitar danos a superfície.

Utilize o rodo e retire o resíduo gerado do processo de limpeza, seque o piso utilizando mop úmido e refil microfibra. Utilize cores distintas para diferenciar a limpeza das paredes e piso.

Quando seu refil estiver sujo, mergulhe-o no compartimento de água para enxágue. Em seguida, deixe escorrer, empurre a alavanca para baixo. Mergulhe o mop no compartimento do desinfetante e esprema-o novamente. Repita este processo até que todo o piso esteja higienizado.

9

18 21

Quando o piso estiver seco, borrife o odorizador no ambiente. Retire a placa sinalizadora e abra o ambiente para uso.



Limpe e guarde os equipamentos na área de armazenamento.

Caso esteja limpando o banheiro com um detergente desinfetante que tenha também função de odorização, não será necessário borrifar o odorizador no ambiente, pois a odorização ocorrerá no passo 8 simultaneamente.





HIGIENE & SAÚDE

allia

www.allia.com.br