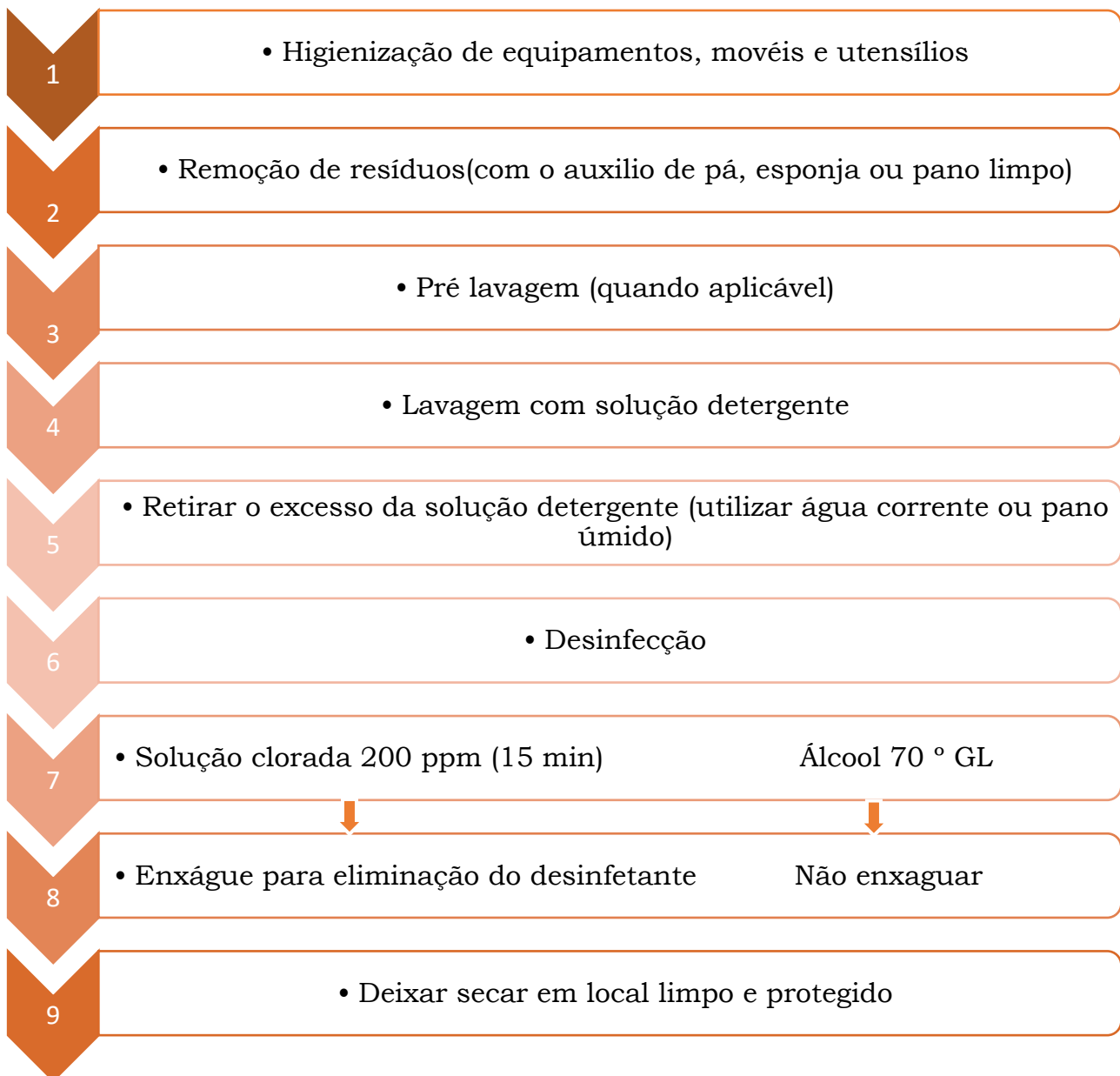


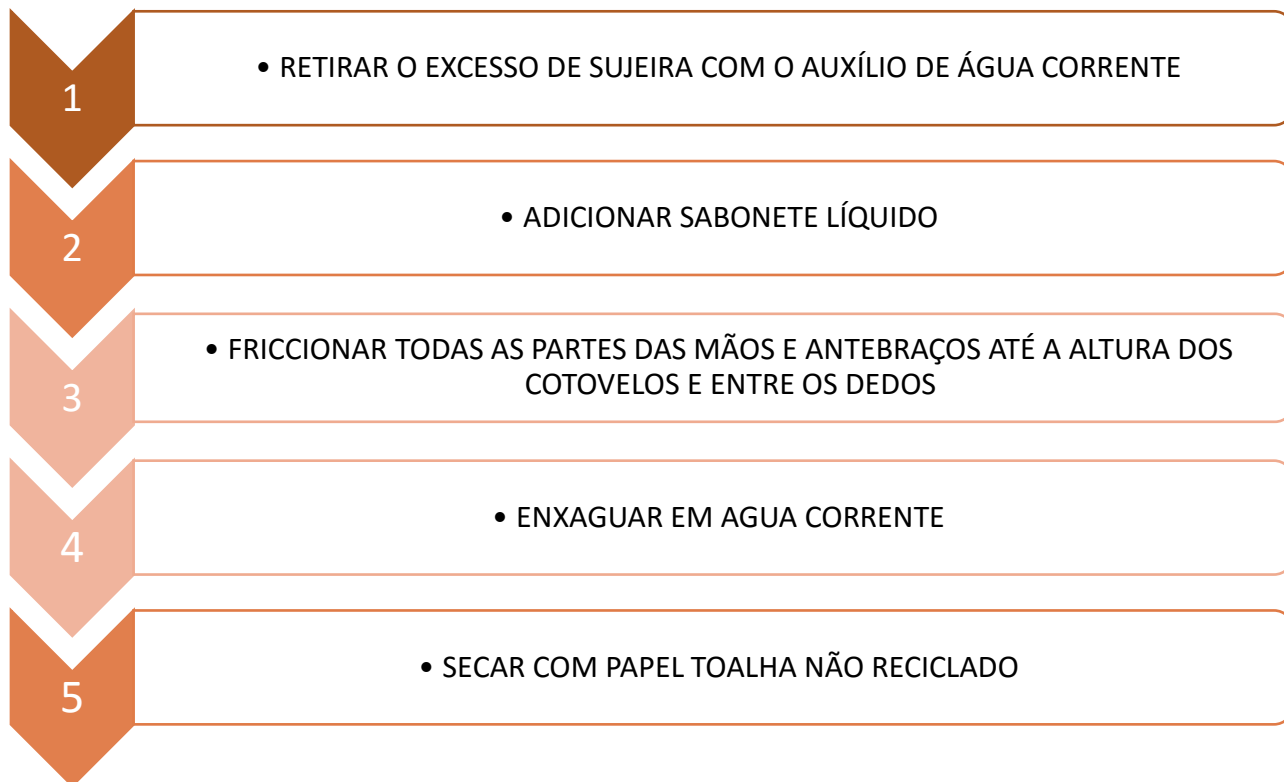
FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOVÉIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

A seguir, estão descritos os procedimentos específicos para higienização de equipamentos, móveis, utensílios e instalações, bem como as instruções de segurança desses itens.



FLUXOGRAMA DE PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

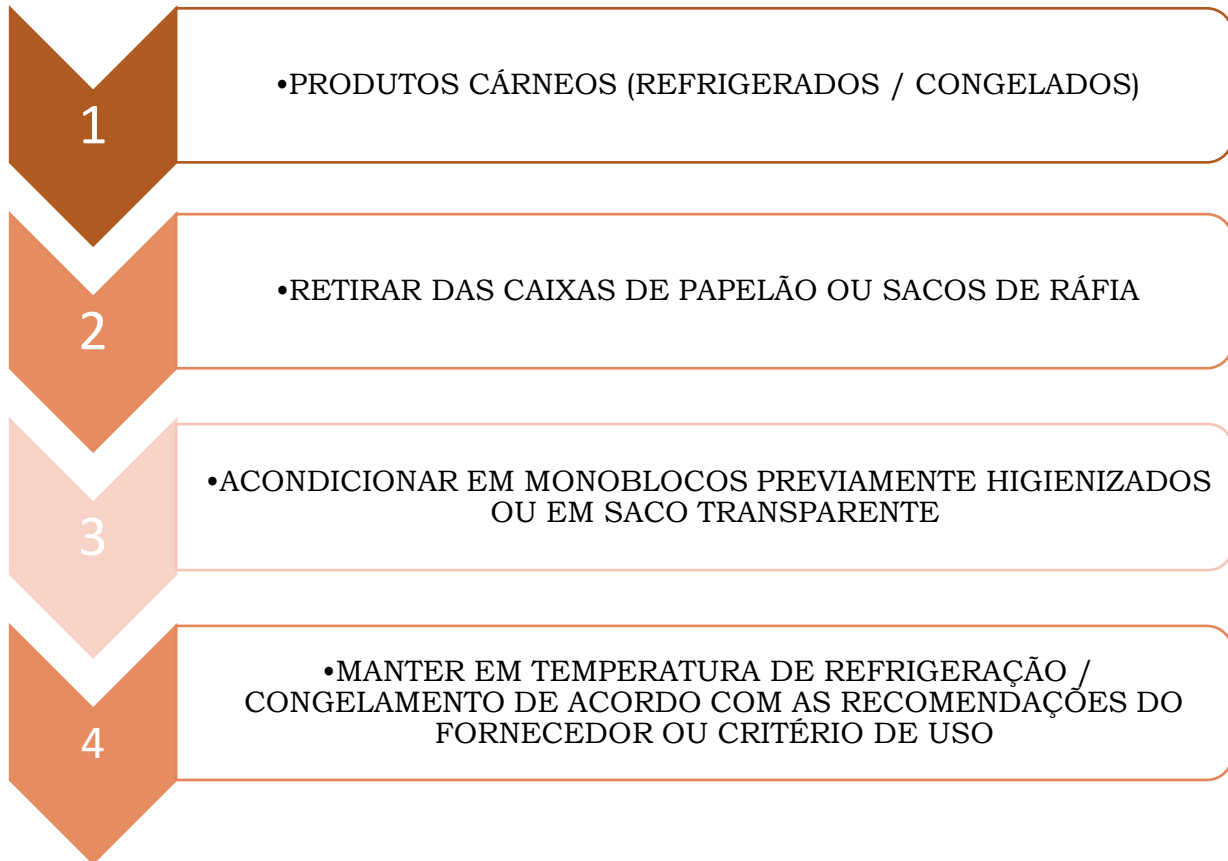
A seguir, estão descritos os procedimentos específicos para higienização das mãos.



IMPORTANTE:

- Há pias exclusivas, para a higienização de mãos, dotados de água corrente, em posição estratégica.
- As pias exclusivas/adaptadas são equipadas com saboneteiras abastecidas de sabonete bactericida neutro, solução desinfetante, porta papel toalha ou outro sistema higiênico e seguro para secagem de mãos e lixeira com tampa acionada por pedal.
- Ao finalizar a lavagem das mãos, os servidores fecham a torneira com acionamento manual com papel toalha, para evitar a recontaminação das mãos higienizadas.

FLUXOGRAMA PARA ARMAZENAMENTO DE CARNES



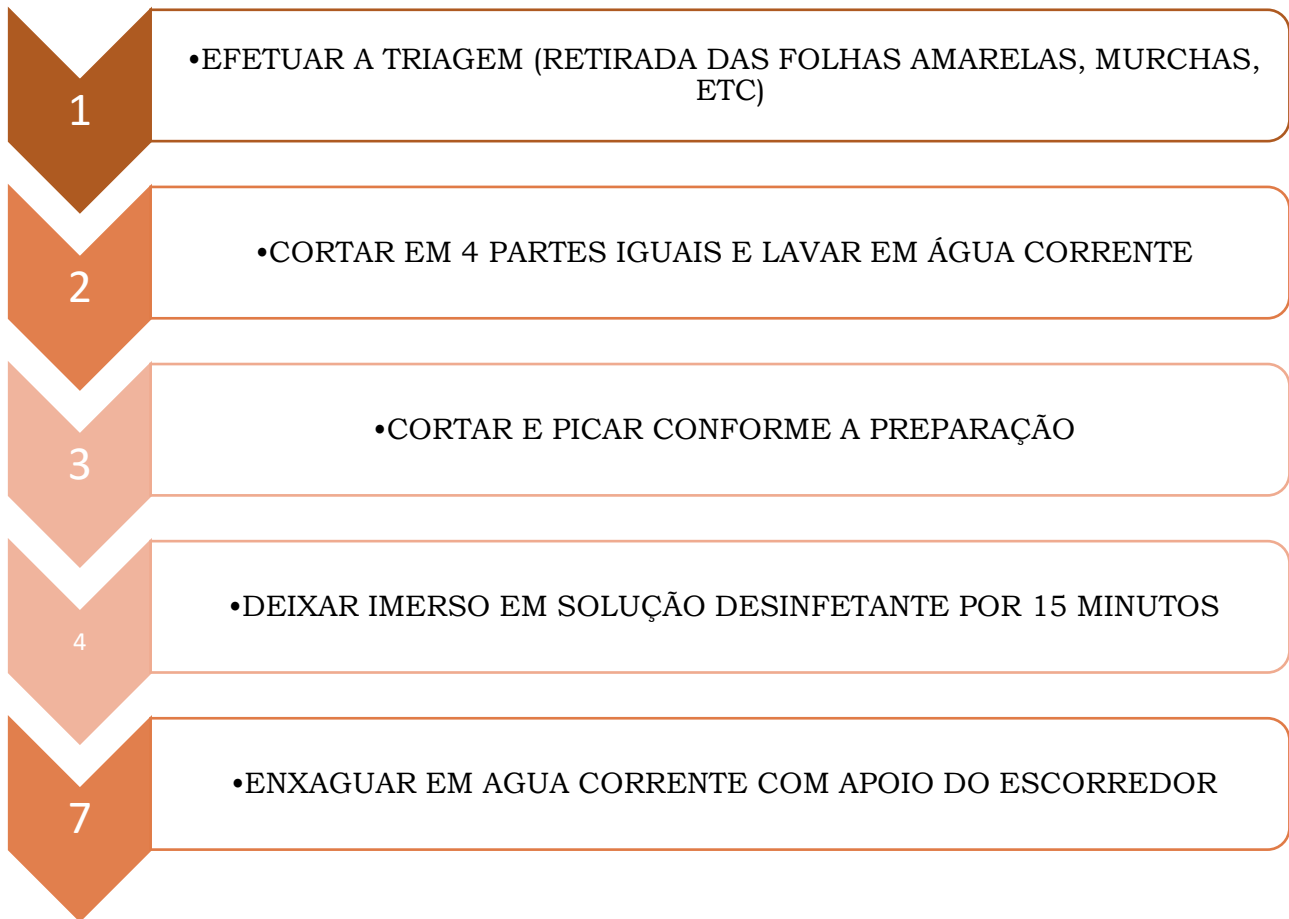
FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS FOLHAS



RECOMENDAÇÕES DO FLUXOGRAMA DE FOLHAS:

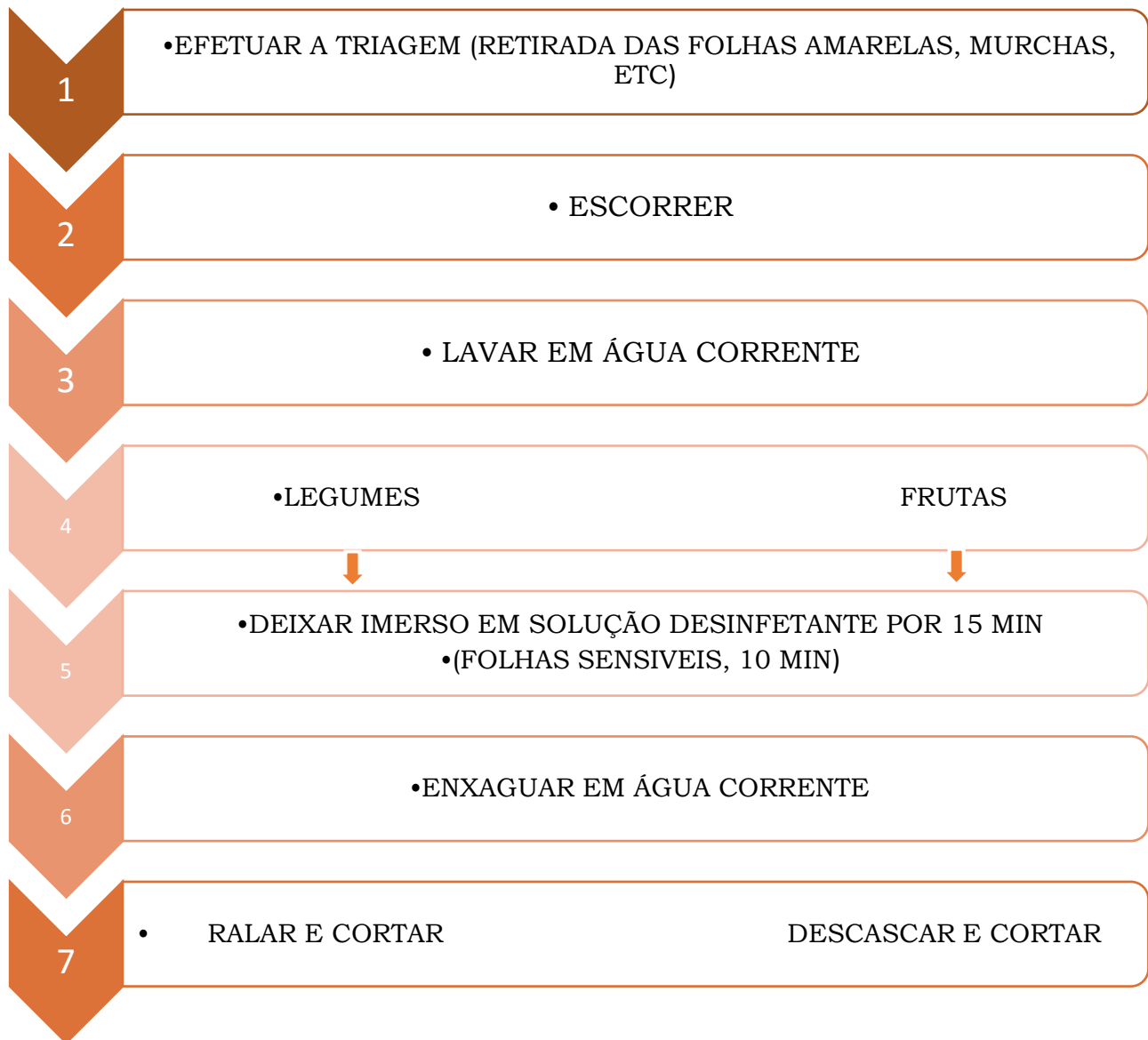
- As folhas são desinfetadas já cortadas, conforme a preparação.
- As folhas refogadas também sofrem o processo de desinfecção.

FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DO REPOLHO



REPOLHO: não é necessária a higienização folha por folha. Após a remoção das folhas não aproveitáveis, o mesmo é cortado em quatro partes, lavado em água corrente, cortado e picado, conforme preparação, e segue o fluxograma para higienização de folhas.

FLUXOGRAMA DE LEGUMES E FRUTAS



IMPORTANTE: após a desinfecção dos hortifrúteis, os mesmos são utilizados, preferencialmente, no mesmo turno do preparo ou no turno subsequente ou, no máximo, no mesmo dia (desde que protegidos/cobertos/armazenados adequadamente sob temperatura de até 4 °C). Não ultrapassar 12 horas entre a desinfecção e o término da distribuição.

FLUXOGRAMA PREPARO DA CANJICA

