



FLUXOGRAMAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

O QUE É?

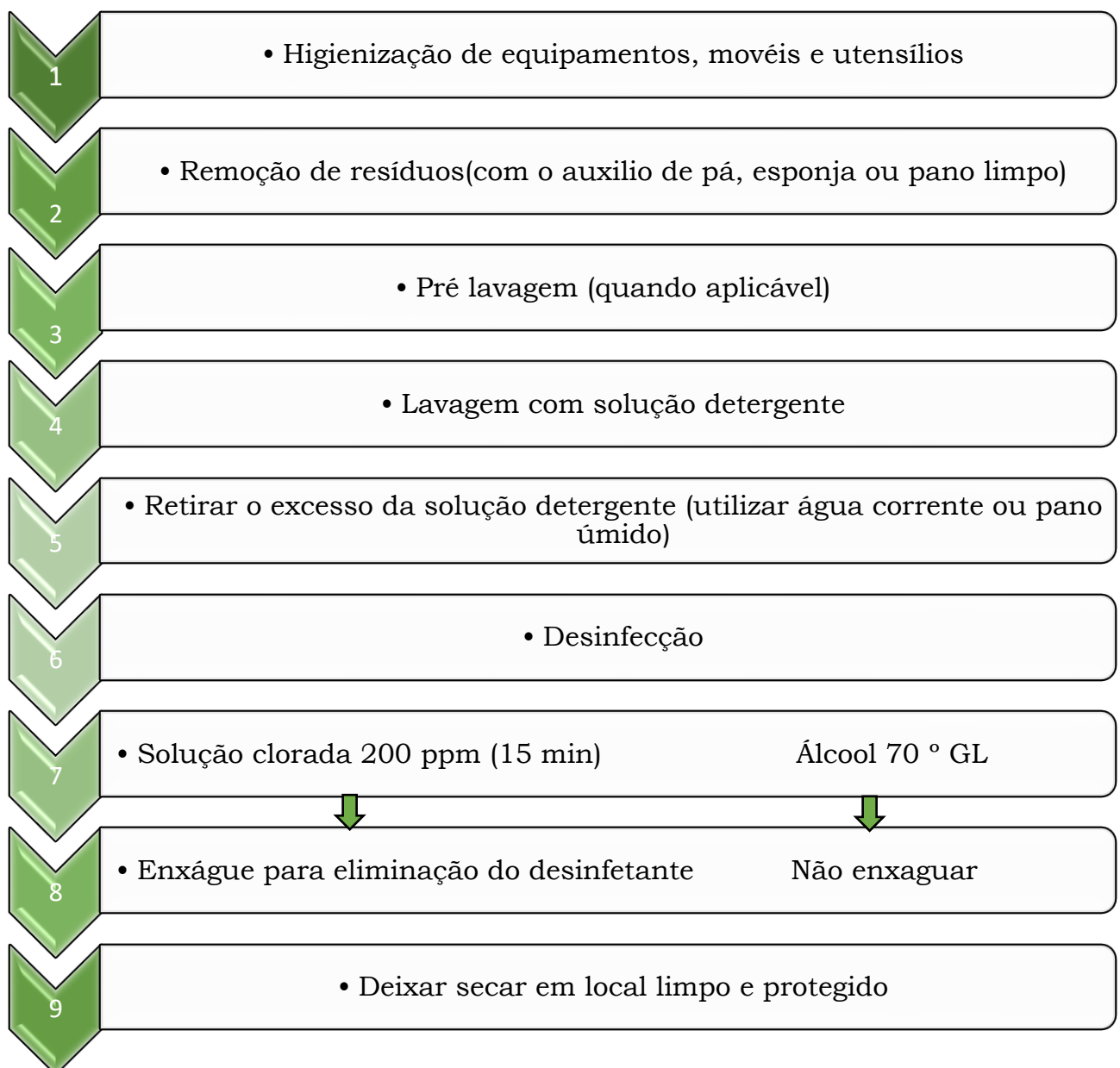
Fluxograma é um tipo de diagrama, e pode ser entendido como uma representação esquemática de um processo, muitas vezes feita através de gráficos que ilustram de forma descomplicada a transição de informações entre os elementos que o compõem. Podemos entendê-lo, na prática, como a documentação dos passos necessários para a execução de um processo qualquer. É uma das Sete Ferramentas da Qualidade. Muito utilizada em fábricas e indústrias para a organização de produtos e processos.

Os fluxogramas devem ser afixados próximo as áreas onde vão ser executados; pois tem a função de otimizar o processo durante o pré-preparo e preparo dos alimentos.



FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOVÉIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

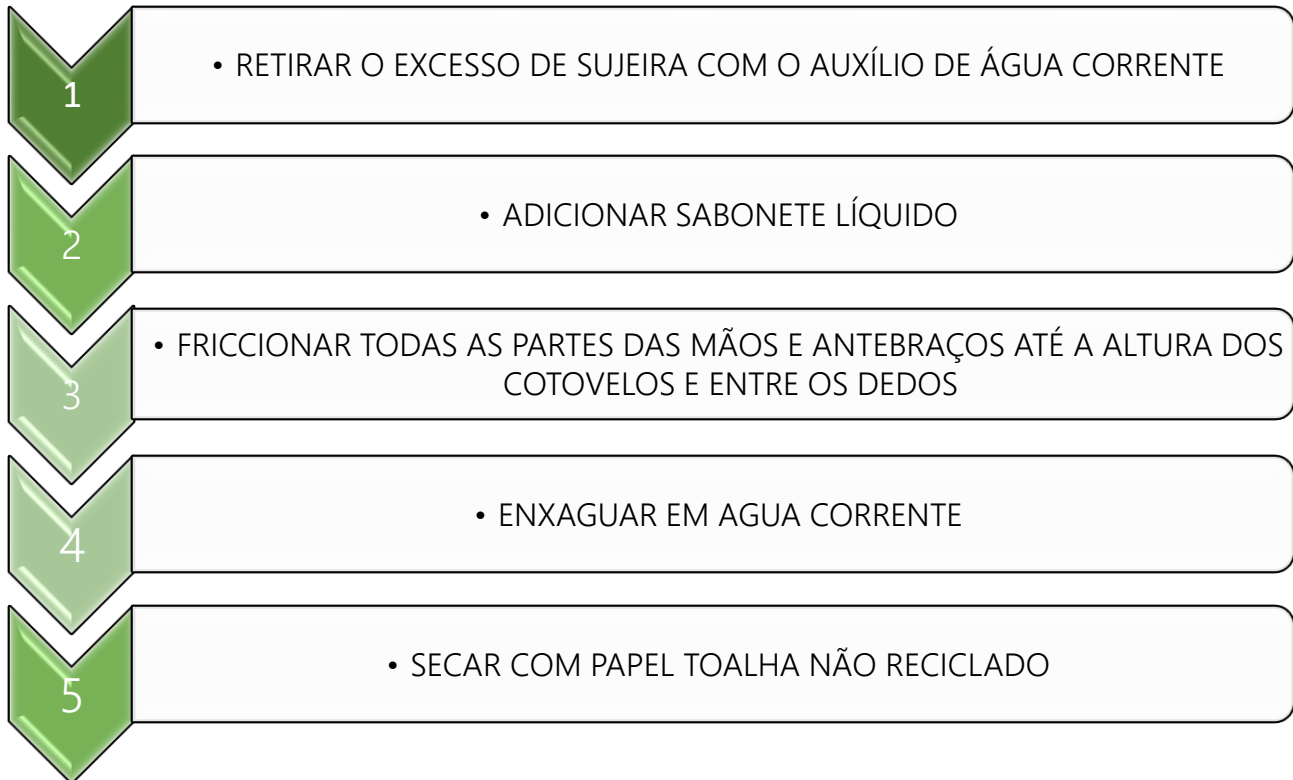
A seguir, estão descritos os procedimentos específicos para higienização de equipamentos, móveis, utensílios e instalações, bem como as instruções de segurança desses itens





FLUXOGRAMA DE PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

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

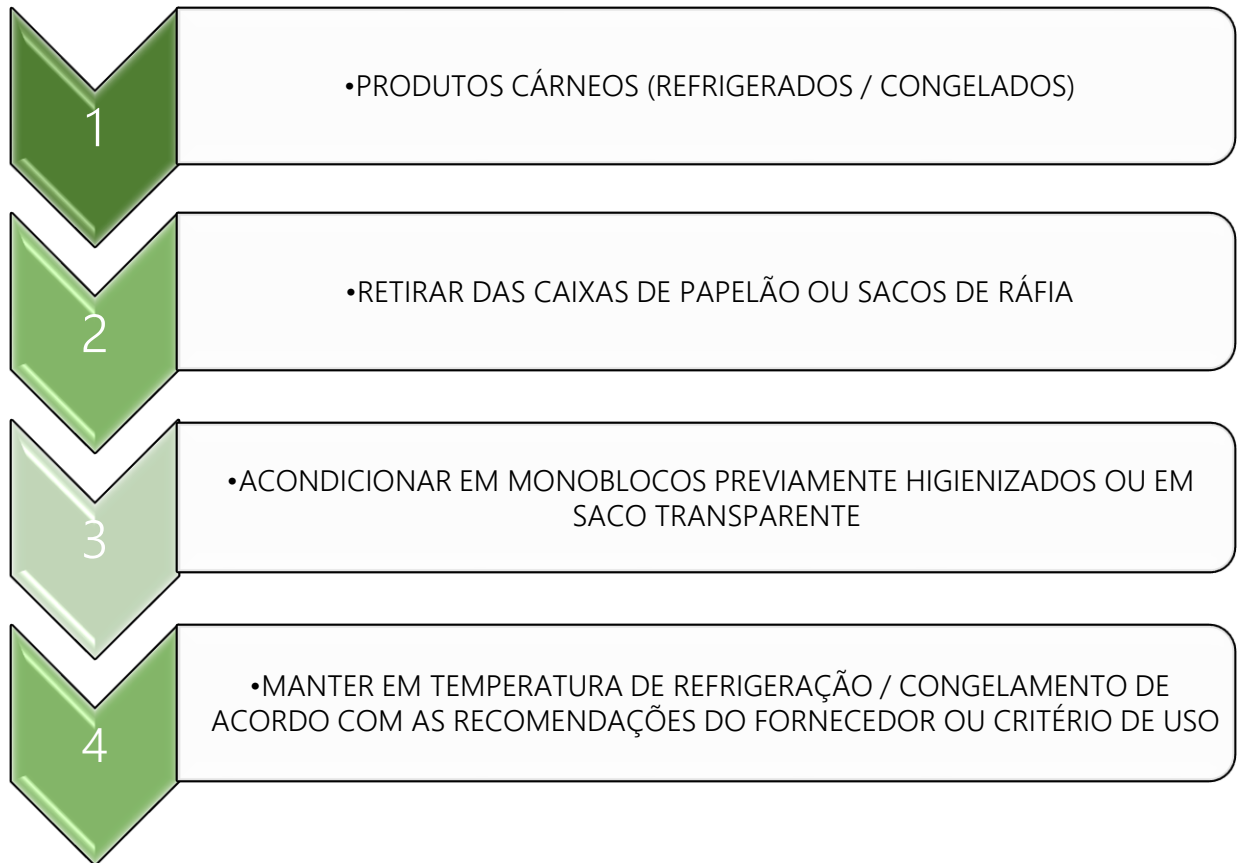


IMPORTANTE:

- 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

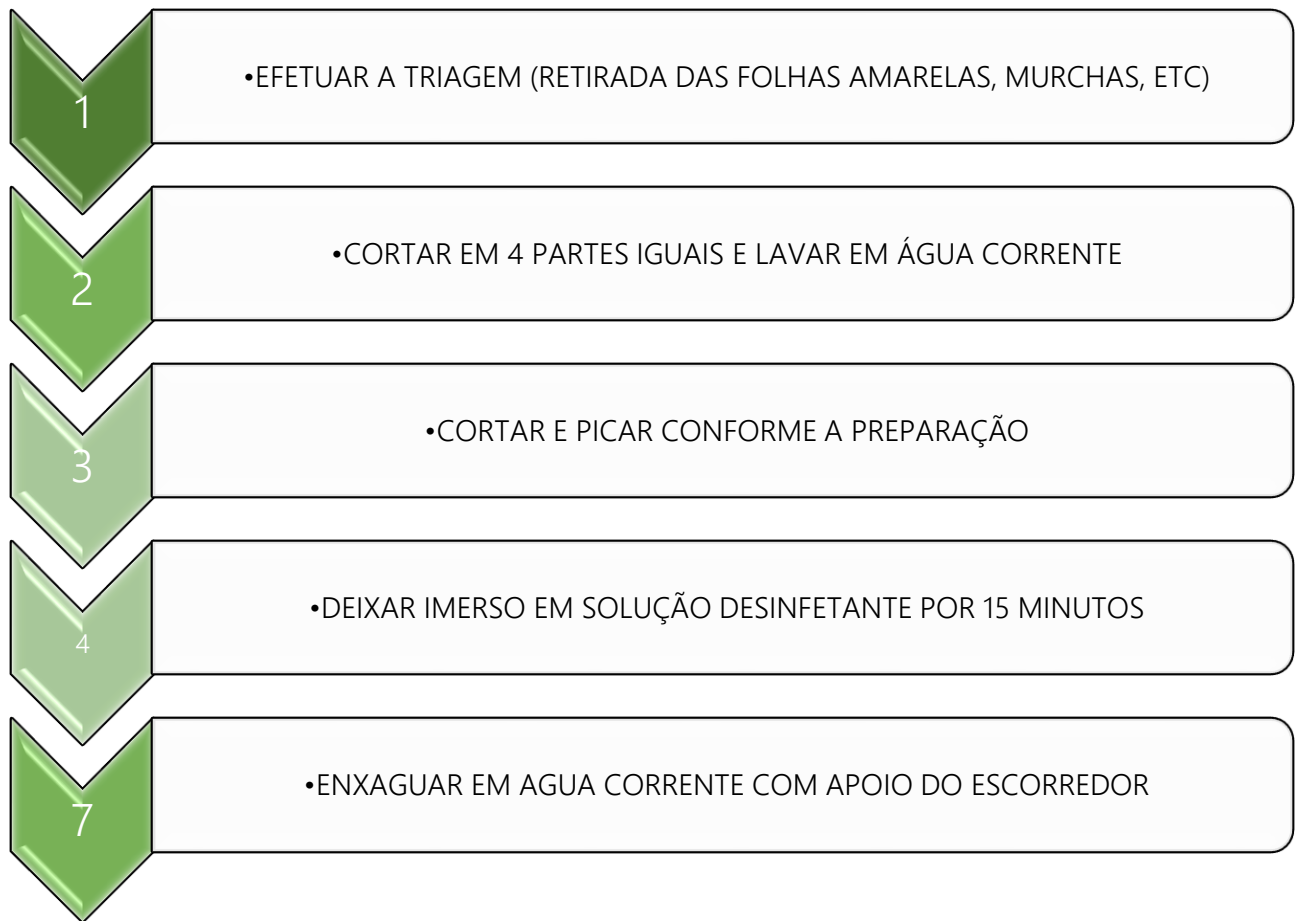


RECOMENDAÇÕES DO FLUXOGRAMA DE FOLHAS:

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



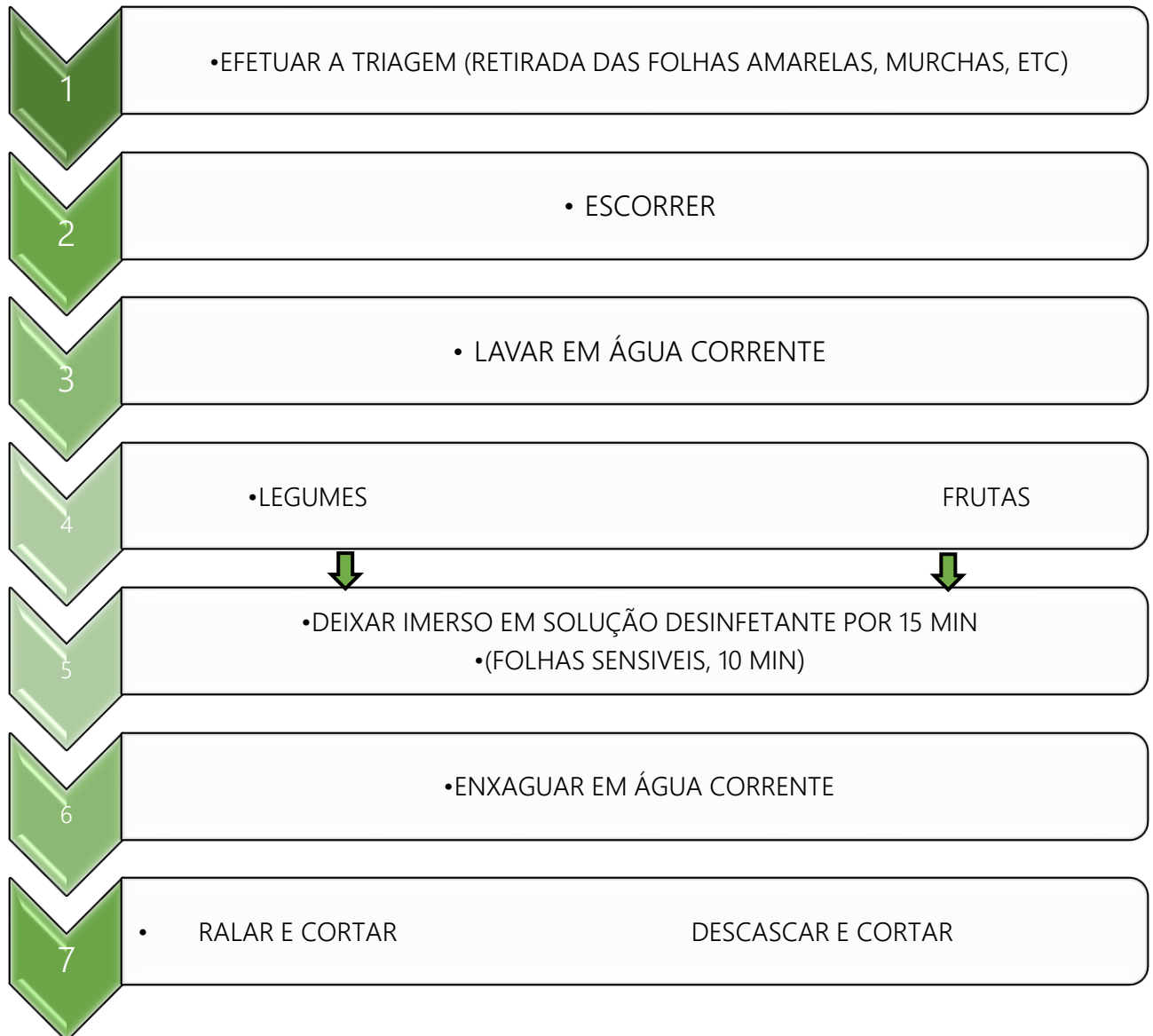
FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DO REPOLHO



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

