

**Componente da Formação:** Formação Tecnológica

**Módulo:** Higienização de Espaço e Equipamentos

**Formadora:** Marlene Santos

## Material de Apoio à Formação

### Regras de Organização do Serviço de Higienização

1

#### O Plano de Higienização (\*anexo 1)

É um documento que indica quais as ações que devem ser tomadas para limpar e/ou desinfetar, de forma apropriada, as instalações e equipamentos.

Assim, o Plano de Higienização deve responder às seguintes questões:

- **O que deve ser limpo?** (zonas, estrutura/equipamento)
- **Como deve ser limpo/desinfetado?** (detergente/desinfetante utilizado)
- **Quando deve ser limpo?** (periodicidade da higienização)
- **Como deve ser limpo?** (equipamento utilizado na limpeza/desinfecção e instruções de limpeza/desinfecção)
- **Quem deve limpar?** (responsável pela execução da operação)



O plano de higienização deverá estar afixado em local visível.

#### O Registo de Higienização

A realização de um registo de higienização permite demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização, devendo nesse registo constar as seguintes

informações: data, com o que limpou (detergente/desinfetante utilizado), como limpou (acessórios de limpeza utilizados), quem limpou (responsável pela limpeza).

## Verificação dos procedimentos de higienização

Deverá ser feito regularmente um controlo para a verificação da adequação do plano de higienização e da execução do mesmo, que poderá ser:

- **Qualitativo**, através de uma verificação dos procedimentos de limpeza e desinfeção efetuados ou por inspeção visual.
- **Quantitativo**, através de controlo analítico (microbiológico/químico).

O registo da verificação efetuada poderá ser individual ou acrescentado ao registo de higienização, com as rubricas de quem verificou e como verificou.



\* Anexo 1 – Plano de Higienização (exemplo)

Plano de Higienização - Cozinha						
Área a Higienizar	Ação	Produto	Doseamento	Equipamento	Método	Frequência
Utensílios de cozinha (formas, tachos, etc.)	Lavagem	LML	1L/40 a 50L	Cuba e esponja de lavagem	Tape o ralo da cuba, junte detergente e encha-a com água Lave as peças. Renove o banho sempre que necessário. Enxaguar com água limpa	Após utilização
Estufas e câmaras de frio	Lavagem e desinfeção	DDH	1 parte de produto/ 3 partes de água	Esfregão ou pano	Recolha os resíduos Aplique a solução e deixe atuar Enxaguar e deixar secar ao ar	Semanal