|  |  |
| --- | --- |
| **Elaboração** | **Aprovação** |
| Responsável: João Silva | Responsável: Maria Santos |
| Data de Emissão: 01/01/2017 | Data de Vigência: 01/02/2017 |
| Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS**

**HIGIENIZAÇÃO DE FORNOS COMBINADOS**

**1. OBJETIVOS**

**1.1** Estabelecer procedimentos de higienização dos os fornos combinados.

**1.2** Promover a capacitação dos funcionários quanto a higienização dos fornos combinados.

**1.3** Manter os fornos combinados em condições higiênico-sanitárias.

**2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de março de 2004. Dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**3. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se aos colaboradores responsáveis a limpeza dos equipamentos de cozinha e seus possíveis substitutos.

**4. PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DO FORNO COMBINADO**

**4.5 Equipamento higienizado:** forno combinado com superfícies em metal.

**4.1 Frequência:** ao final de cada turno de trabalho.

**4.2 Responsável:** colaborador responsável pela limpeza dos equipamentos.

**4.3 EPI’s necessários:** luvas de borracha, avental, mascarás, óculos de segurança e touca.

**4.4 Materiais necessários:** esponja fibraço, detergente, desincrustante (principio ativo: Dodecil Benzeno Sulfonato de Sódio).

**4.6 Ações necessárias:**

**01º.** Remover a sujeira com auxilio de um pano úmido;

**02º.** Retirar as grades e acessórios removíveis;

**03º.** Fazer raspagem das incrustações com uma espátula;

**04º.** Remover a sujeira com água;

**05º.** Espalhar desincrustante puro com auxílio de um borrifador em toda superfície;

**06º.** Deixar agir por 15 minutos;

**07º.** Esfregue com esponja;

**08º.** Enxague cuidadosamente com água abundante;

**09º.** Esfregue toda superfície com esponja umedecida com detergente puro;

**10º.** Enxague cuidadosamente com água abundante;

**11º.** Deixar secar naturalmente com a porta do equipamento aberta;

**12º.** Preencher ficha de controle de higienização do equipamento.

**5 ANEXO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FICHA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO: CÓD \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | |
| **Responsável:** | **Data da Execução:** | **Obs:** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |