

4. Noções de Limpeza e desinfecção

Limpeza é o acto de retirar impurezas de um corpo, de um material ou de um local.

Desinfecção, é o processo a partir do qual os microrganismos patogénicos são mortos, inibidos ou removidos.

4.1. Regras gerais

Um bom **programa de higienização** é essencialmente constituído por **duas fases**. A **primeira** consiste na remoção de todo o tipo de sujidade agarrada as superfícies, objectos e utensílios e posterior eliminação da solução detergente durante o enxaguamento final. A **segunda** fase consiste na desinfecção. A acção do desinfectante só é eficaz se houver previamente uma limpeza correcta.

Para cada produto utilizado, deverá existir uma ficha técnica, fornecida pela marca dos produtos, com especificações (a que tipo de superfície se destinam, tempo de acção, concentração a utilizar, etc.) e cuidados a ter no manuseamento dos mesmos.

A limpeza a seco, com varredura, deve ser evitada pois espalha poeiras e microrganismos por superfícies que já se encontrem higienizadas.

Após a limpeza, todas as superfícies devem ser bem secas com panos limpos e de utilização única, de modo a evitar a existência de água onde se poderiam desenvolver microrganismos.

4.2. Produtos

Os produtos de limpeza (detergentes e desinfectantes) devem ser escolhidos consoante o tipo de sujidade a remover, o material ou superfície a que se destinam (evitar a corrosão) e o tempo de acção pretendido.

A dosagem dos produtos a utilizar, assumem um papel de extrema importância. Uma dosagem menor do que a indicada poderá não ser a suficiente para uma limpeza ou desinfecção eficaz, e uma dosagem superior poderá ser de difícil remoção e consequente contaminação química dos alimentos. O melhor procedimento será ver o rótulo e seguir sempre as indicações do fabricante do produto.

- Detergente

É um produto de limpeza, uma substância que elimina a sujidade. Antes da sua aplicação é conveniente removerem-se os resíduos sólidos e enxaguar com água limpa a superfície/equipamento a limpar. Só então se coloca o detergente deixando a actuar durante o tempo definido (por tipo de produto e por tipo de equipamento). É então removido com água limpa. É conveniente que a água utilizada seja quente, mas depende também das especificações do fabricante para esse produto.

Para que não restem resíduos, após as lavagens, os detergentes têm de ser facilmente enxaguados.

- Desinfectante

Substância que elimina total ou parcialmente os microrganismos. Quando a eliminação é parcial, tem de resultar um nível não prejudicial de microrganismos para a saúde humana.

A sua acção é mais eficaz se for utilizado após uma correcta limpeza. Deixa-se o produto actuar num intervalo de tempo definido, sendo depois removido com água limpa e potável.

4.3. Ficha de limpeza

Para cada tipo de equipamento, superfície ou utensílio, deve existir uma ficha técnica de limpeza com o tipo/método de limpeza a efectuar, qual o detergente e em que concentrações, o tempo de acção, temperatura da água e cuidados a ter. Devendo-se recorrer sempre a especialistas para a sua elaboração. Estas deverão ser cuidadosamente analisadas pelo responsável ou responsáveis pela limpeza.

Em cada conjunto de fichas ou plano, deve constar:

- "Onde" - local onde se tem de executar a limpeza, ou qual o equipamento;
- "Quem" - executantes;
- "Quando" - periodicidade;
- "Como" - dosagem, tipo de baldes, esfregonas e método;
- Cuidados especiais - instruções de segurança;
- Controlo - verificação visual e análises.

4.4. Verificação

Deverão ser implementados procedimentos de monitorização e verificação da higienização, assim como estabelecidas medidas correctivas, como nova limpeza, caso seja necessário.

Para monitorização e verificação, podem ser realizadas inspecções visuais, análises microbiológicas ou outras análises, como pequenos kits que avaliam a quantidade de microrganismos existentes.

4.5. Frequência de limpeza e desinfecção

Na tabela 1 é apresentado um esquema com a frequência de desinfecção e limpeza para instalações, equipamentos e utensílios.

Tabela 1 – Esquema da frequência de limpeza e desinfecção

	DIÁRIA	SEMANAL	MENSAL
LOCAL DE PREPARAÇÃO			
Pavimento	L		
Paredes das zonas de trabalho	L		
Caleiras de escoamento	L + D		
Todas as torneiras e cabos	L + D		
Pias e lavabos	L + D		
Fornos	L		
Blocos de cozedura	L		
Recipientes do lixo	L + D		
Janelas e beirais			L
Portas		L	
Puxadores de portas	L + D		
Exaustores	L		
Grelhas			L*
Tectos			L
UTENSÍLIOS E APARELHOS			
Tábuas e superfícies de trabalho	L + D		
Utensílios	L + D		
Aparelhos de preparação	L + D		
Máquinas de preparar carnes e facas eléctricas	L + D		
Misturadores e batedeiras	L + D		
Fritadeiras	L		
Banho-maria	L		
Microondas, fornos e marmitas	L		
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
Retretes e urinóis	L + D		
Torneiras e puxadores	L + D		
Lavabos	L + D		
Pavimento	L + D		
Paredes		L + D	
Vestiários	L		

LOCAIS DE ARMAZENAGEM

Todos os puxadores	L + D		
Pavimentos		L	
Paredes e prateleiras			L*
Veículos de transporte	L		
Refrigeradores e armários frigoríficos		L	L + D
Congeladores			L*
Escovas	L + D		
Local de armazenagem dos lixos	L + D		

SALAS DE REFEIÇÕES

Mesas	L		
Cadeiras			L
Pavimentos	L		
Portas e janelas			L
Paredes			L*

VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS

Vestuário de trabalho	M		
Guardanapos e toalhas	M		

L: limpar D: desinfetar M: mudar L*: limpar todos os 3 meses

5. Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

As empresas portuguesas do sector agro-alimentar ficam, estão obrigadas a cumprir regras que cobrem os géneros alimentícios em **todas as suas fases de produção, desde a matéria-prima até à distribuição**. Para tal, devem começar por identificar as fases do processo, de forma a garantirem a segurança dos alimentos e o cumprimento dos procedimentos adequados, desenvolvendo acções de *auto-controlo*, acções estas que deverão sustentar-se nos princípios que estão na base do sistema

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) – Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo.

O HACCP vem complementar o conceito tradicional de controlo da qualidade, realizado, fundamentalmente, através de colheitas de amostra de matérias-primas, produtos intermédios e finais e, da posterior análise para confirmação dos parâmetros fixados legalmente. É um **sistema preventivo de controlo da qualidade higiénica dos géneros alimentares** (em qualquer área da cadeia alimentar), cujo principal objectivo é prevenir a ocorrência de acidentes causados por intoxicações alimentares e, garantir a segurança dos alimentos através da **identificação dos perigos** (físicos, químicos e microbiológicos) associados ao seu manuseamento e das medidas adequadas ao seu controlo.

Deste modo, exemplos de actividades que devem implementar acções de auto-controlo da segurança alimentar são: indústrias, restauração, hotelaria, actividades de comércio (hipermercados/supermercados/mercados), ou seja, qualquer empresa que por imperativo profissional intervém na preparação dos alimentos, nas suas diversas fases, confecção, conservação, distribuição, entre outras.

