

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE MÁQUINA DE GELO.



- 01** Desligue o equipamento e retire todo o gelo. Coloque-o em depósito térmico ou em outro freezer, acondicionando-o em saco plástico bem fechado.
- 02** Aguarde o degelo do equipamento.
- 03** Lave o interior com detergente neutro e com o auxílio de uma esponja.
- 04** Retire o excesso de detergente com um pano úmido e limpo até eliminar todo o detergente.
- 05** Prepare e aplique a solução clorada, de acordo com a especificação do fabricante, deixando agir por 10 minutos. Enxague bem e ligue o equipamento.

ATENÇÃO:

- A higienização deve ser realizada mensalmente.
- A troca do elemento filtrante deve ocorrer no máximo a cada 6 meses.
- O laudo microbiológico do gelo deve ser atualizado semestralmente.

Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.