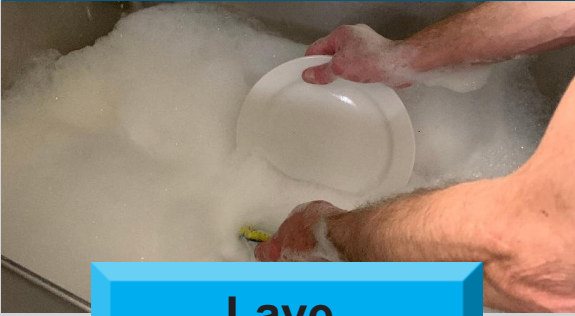


Lavagem Manual de Pratos, Utensílios e Equipamentos, e Uso de Desinfetantes Químicos



Lave

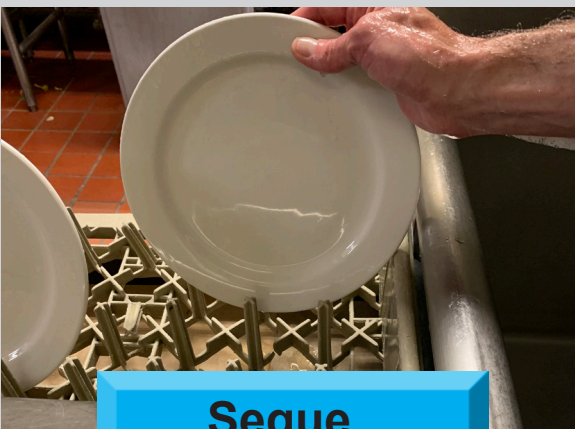
Temperatura Mínima da Água 110°F (43°C) para ambos Lavagem e Enxágue



Enxágue



Higienize



Seque

Passo 1 Prepare Suas Pias

- ▶ Use uma pia de 3 compartimentos com escurredores, ou equivalente.
- ▶ Use bujões de drenagem para que as pias retenham água.
- ▶ Verifique se as pias estão limpas e higienizadas, se também forem usadas como pia de comida.
- ▶ Encha a pia de lavar com água quente e sabão.
- ▶ Encha a pia de enxágue com água quente.
- ▶ Verifique a temperatura da água com um termômetro!

Passo 2 Prepare Seu Desinfetante

- ▶ Prepare a sua solução desinfetante na terceira pia de acordo com as instruções no recipiente.
- ▶ O desinfetante deve ter um número de registro da EPA indicando que é seguro usá-lo com alimentos.
- ▶ Alvejante com cloro deve ser sem cheiro!
- ▶ Um kit de teste deve ser usado para verificar se é uma concentração segura.
- ▶ Se a concentração estiver muito baixa, adicione mais desinfetante; se estiver muito alto, adicione mais água. Verifique novamente a concentração após cada adição.

* **Água Sanitária 100 ppm**

Temperatura Mínima da Água 55°F (13°C)
Mantenha o desinfetante por 7 segundos

* **Amônia Quaternária**, concentração de acordo com as instruções;
Temperatura Mínima da Água 75°F (24°C)
Mantenha o desinfetante por 30 segundos

Passo 3 Lavagem e Higienização

- ▶ Raspe a comida dos itens a serem limpos ou pré-enxágue.
- ▶ Lave colocando a louça suja completamente na água quente e sabão da pia e limpe com um pano de prato ou esfoliante.
- ▶ Enxágue o sabão na pia de enxágue.
- ▶ Desinfete (remova os organismos causadores de doenças) mantendo itens na solução de desinfecção pelos tempos indicados.
- ▶ Todos os itens **DEVEM** ser secos ao ar.

*Informações adicionais sobre tipos de desinfetantes, temperaturas mínimas da água, pH da água e tempos de contato do desinfetante podem ser encontradas nas seções Código de Alimentos para Varejo 590.004; FC 4-501.114 and FC 4-703.11(c) and 590.007; FC 7-204.11.

Portuguese