



RL higiene

O VALOR DA LIMPEZA

Guia da limpeza para cozinhas profissionais

— DICAS PARA RESTAURANTES —

ÍNDICE

Introdução	03
Limpeza em Números	04
Métodos e Produtos Profissionais	06
Dentro das Normas	09
Limpeza de Coifas	11
Limpeza de Fornos	13
Lavagem de Louças	16
Lavagem das Mãos	18
Frutas, Legumes e Verduras (FLV)	21
Dicas Adicionais	24

Cozinhas profissionais lidam diariamente com as pressões e expectativas de um setor exigente e movimentado. A limpeza profissional é uma ferramenta essencial e poderosa para garantir a qualidade e a segurança dos serviços no segmento de Alimentação.

Realizar a gestão da limpeza profissional nem sempre é uma tarefa fácil. Por isso, a **RL Higiene** preparou este guia com sugestões de métodos e produtos para a limpeza de cozinhas profissionais em restaurantes. Ao longo das próximas páginas, você irá encontrar informações úteis para organizar a limpeza de sua cozinha de forma **profissional, econômica, eficiente e sustentável**.

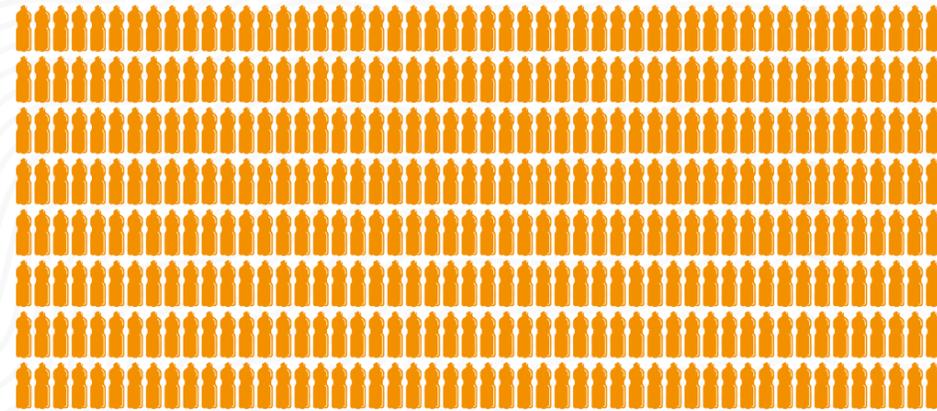
Ótima leitura!

2L
produto profissional
superconcentrado



resultam em

400L
produto
diluído



Representa impacto significativo
no **preço final** do produto

1L



de álcool ou
um multiuso
de **supermercado**



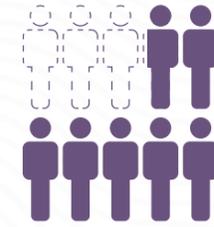
mais de
R\$5

de produto
profissional
diluído

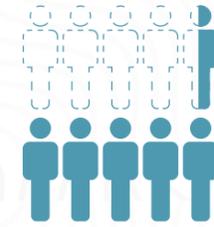


em torno de
R\$0,50

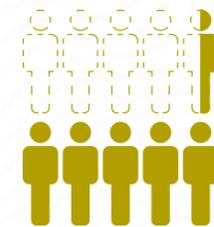
Por que os clientes
não voltam?



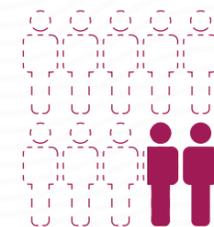
31%
por causa de
banheiros sujos



44%
por causa de
**utensílios ou
pratos sujos**



45%
por causa de
maus odores



81%
se tiverem
**intoxicações
alimentares**



+ Produtividade

46%

de redução
do absenteísmo



+ Eficiência nos processos

62%

de redução de superfícies
contaminadas



Ambiente saudável, + colaboradores saudáveis

80%

de redução de chances
de contrair gripes e resfriados

Ambientes limpos, + clientes satisfeitos



6 em cada 10 pessoas

admitem ir com mais frequência
a um restaurante fast-food
se ele estiver limpo

A person in a white long-sleeved shirt and dark trousers is mopping a light-colored floor. The mop has a long wooden handle and a large, fringed head. In the background, there is a yellow mop bucket on wheels and a stainless steel sink area. The image is partially obscured by a large, curved purple and teal graphic element on the left side.

MÉTODOS E PRODUTOS PROFISSIONAIS

Limpeza profissional não é um custo, é um investimento. Mais do que a utilização de produtos para a execução de serviços, a limpeza profissional considera um conjunto de ações, do diagnóstico e planejamento à escolha dos produtos e treinamento operacional, que garantem resultados duradouros em eficiência, economia, sustentabilidade, saúde dos colaboradores e qualidade no atendimento - atributos fundamentais para a fidelização de clientes.



Alta performance

Limpeza eficiente em menos tempo de serviço



Satisfação e bem-estar

Ambientes mais limpos conquistam os clientes



Redução do absenteísmo

Ambiente e profissionais mais saudáveis

Bom para o ambiente, para as pessoas e para o orçamento

Os métodos da limpeza profissional são desenvolvidos tendo em vista o bem-estar das pessoas e a redução do impacto ambiental. Fáceis de manipular, os produtos profissionais possibilitam melhor performance e menor desperdício, resultando em mais eficiência e economia.

- Ferramentas ergonômicas, que preservam a saúde dos operadores ao mesmo tempo em que facilitam a execução dos serviços;
- Produtos sem odores, que diminuem os riscos de contaminação;
- Embalagens seguras com dispositivos que controlam a diluição automaticamente e com precisão, evitando o contato direto com químicos puros;
- Produtos concentrados, que resultam em menor volume de embalagens armazenadas e descartadas na natureza;
- Produtos que reduzem o consumo de água.

The background features a white field with a subtle, repeating pattern of thin, wavy lines. A large, abstract shape on the left side is composed of a tan upper half and a teal lower half, separated by a thin green line. The text 'DENTRO DAS NORMAS' is centered in the white area, flanked by two horizontal gold lines.

DENTRO DAS NORMAS

Para cada tipo de equipamento em uma cozinha profissional, existe uma rotina de limpeza que deve seguir parâmetros e critérios de controle higiênico-sanitário estipulados no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216), da ANVISA.

Há ainda o Procedimento Operacional Padrão (POP), documento obrigatório exigido pela Vigilância Sanitária e citado na RDC 216 e, anteriormente, na RDC 275, que deve ser elaborado com instruções sequenciais para a execução de tarefas rotineiras de abastecimento, manipulação, preparo e limpeza dos estabelecimentos.

A seguir, confira dicas para incluir no POP do seu restaurante, mantendo a limpeza da cozinha profissional em acordo com as normas.

LIMPEZA DE COIFAS

As coifas, grandes aliadas no controle de gordura e odores, necessitam de atenção especial. A limpeza desses equipamentos é uma ação preventiva que pode evitar a ocorrência de incêndio - e até explosões - nas cozinhas (ocasionados pelo teor inflamável do óleo e do acúmulo de gorduras no interior da coifa) e também evitar a contaminação da comida pela gordura antiga.



Filtros

Os filtros devem ser higienizados conforme a periodicidade de uso, cabendo mais de uma higienização por dia, caso a utilização seja constante. Devem ser retirados da coifa e lavados manualmente. Coloque-os de molho em solução de água morna com desengordurante de linha profissional e use escova para remover os resíduos acumulados. Antes de começar a lavagem, lembre-se de verificar de qual material os filtros são feitos. Ex: Alumínio necessita de desengordurantes específicos para esse material, que facilitam a limpeza e remoção das manchas de gordura.



Cuidados elétricos

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de limpar ou realizar manutenção na coifa ou qualquer outro equipamento elétrico, a fim de evitar choques. Evite panos, esponjas encharcadas ou jatos de água. Descarte o uso de produtos de limpeza com silicone (ou cera) e materiais inflamáveis, assim como esponjas de aço ou objetos pontiagudos e cortantes, que podem danificar o produto.



Periodicidade

Limpar regularmente a parte externa a fim de evitar o acúmulo de poeira e outros depósitos. A parte interna também deve ser limpa periodicamente, evitando o acúmulo de sujeiras e eventual gotejamento de gordura nos alimentos que estão sendo preparados. Os dutos precisam ser limpos pelo menos duas vezes ao ano.

Cuidados especiais: Ao limpar a coifa, é preciso utilizar produtos profissionais, além de panos ou fibras descartáveis e esponjas. Uma limpeza incorreta pode danificar a superfície do produto, gerando danos.

LIMPEZA DE FORNOS

A limpeza de fornos em cozinhas profissionais merece atenção redobrada, pois os resíduos podem se acumular nas grades do forno e se transformar em carbono, comprometendo o aroma e a cocção da comida a ser preparada, além de gerar muita fumaça.

Alguns instrumentos contribuem para uma limpeza adequada e facilitam o trabalho do operador:



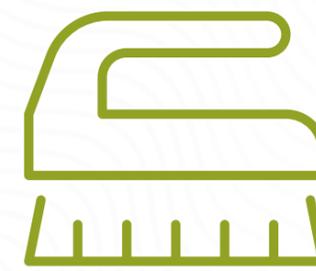
Luvas de borracha

Fundamentais para proteger a pele do contato com produtos químicos desincrustantes. Além delas, é recomendável o uso de outros EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), como botas de borracha, avental, máscara facial e óculos de segurança.



Pincéis

Para auxiliar na lavagem com desincrustantes é fundamental a escolha de uma boa cerda que alcance frestas e cantos do forno, que acumulam sujidades difíceis de ver e retirar. Evite esponjas de aço ou escovas muito duras, que podem riscar o forno.



Escovas

Para remover os restos de comida que formam uma crosta nos cantos do forno, deve-se usar escovas de nylon ou outras fibras próprias para limpeza.

Dica: cubra o piso da cozinha para protegê-lo de possíveis gotejamentos dos produtos utilizados na limpeza.

Como limpar o forno da sua cozinha?

- 1.** Verifique se a superfície está em temperatura adequada para a manipulação;
- 2.** Com auxílio de uma escova, realize a raspagem das incrustações alojadas no forno;
- 3.** Aplique desincrustante próprio para remoção de gordura carbonizada seguindo as instruções de uso do fabricante no rótulo da embalagem;
- 4.** Com um pulverizador, aplique a solução diretamente na superfície. Espalhe com esponja e deixe agir por até 10 minutos. Não permita que a superfície seque: se necessário, pulverize um pouco mais de produto;
- 5.** Para terminar a limpeza, enxágue com água e, se necessário, utilize um pano descartável ou não-tecido limpo para completar a remoção do produto.

Dica: a manutenção diária do seu forno profissional permite a limpeza dos resíduos ainda frescos, evitando que grudem na superfície depois de secos, ou deixem manchas. Recomendável ainda que as grelhas sejam removidas e lavadas pelo menos uma vez por semana.

LAVAGEM DE LOUÇAS

Lavar manualmente as louças de uma cozinha profissional é uma tarefa que demanda muito tempo e mão de obra. Passível de falhas humanas, a operação pode deixar resquícios de alimentos nos pratos e talheres. Para evitar tais situações, a máquina de lavar louças se apresenta como uma solução eficiente e econômica. O processo de lavagem é totalmente automatizado e proporciona a termodesinfecção das peças, garante limpeza profunda e combate de patógenos por meio do calor.

Cinco vantagens do uso de lava louças em cozinhas profissionais:

1

Redução de custos e recursos

Pode ser observada uma redução do custo geral com o uso das lava-louças, considerando sua capacidade de economizar quase 5 mil litros de água por ano, evitar quebras e danos para o enxoval, diminuir a incidência de acidentes com cortes e ferimentos, e otimizando a tarefa – com a máquina, é possível lavar até 18 pratos utilizando menos de três litros de água.

2

Economia de tempo e proatividade

Lavar manualmente cada peça exige tempo para esfregar, limpar, enxaguar e secar. Com o uso da máquina, a tarefa é executada em no máximo dois minutos e o profissional responsável pode ser alocado em outro serviço.

3

Longevidade do enxoval

A máquina de lavar louças não danifica nenhum utensílio. Até mesmo itens mais frágeis, como taças de vinho, são protegidos por bandejas adequadas, evitando danos e protegendo também o orçamento.

4

Produtividade constante

Com baixo índice de falhas e paradas, além do uso simplificado, o equipamento possibilita maior produtividade. A lavagem não ficará atrelada à operação humana e será executada mais rapidamente.

5

Excelência na limpeza

A máquina de lavar louças fornece limpeza genuína, pois o processo é automatizado. A função da termodesinfecção higieniza a louça de forma mais eficiente para a completa remoção de sujidades e dispensa o uso de álcool.



LAVAGEM DAS MÃOS

Higienizar corretamente as mãos traz muitas vantagens. Mãos limpas geram mais saúde, diminuem o risco de transmissão de doenças e a contaminação cruzada.

Como lavar as mãos corretamente?

Confira o processo completo descrito abaixo e assista à demonstração [neste link](#).

1	2	3	4
Antes de iniciar a lavagem, retire qualquer adorno (como relógio, anel) e não recolque enquanto estiver em atividade.	Molhe as mãos evitando encostá-las na pia.	Aplique o sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.	Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa), entrelaçando os dedos.
5	6	7	8
Entrelace os dedos palma com palma e fricção os espaços interdigitais.	Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.	Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.	Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.
9	10	11	12
Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.	Enxágue as mãos com água, retirando resíduos de sabonete.	Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.	O procedimento deve durar em torno de 60 segundos.

Use apenas produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Atenção! O uso de álcool gel não substitui a lavagem das mãos!

Atenção! As luvas de borracha usadas para proteção do funcionário em processos de limpeza não devem ser as mesmas usadas para manipular alimentos! O uso de luvas não substitui a lavagem de mãos.

Quando lavar as mãos?

- Ao chegar e ao sair do trabalho;
- Ao usar o banheiro, antes e depois;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro e outros objetos que contêm sujidades;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Após tossir, espirrar ou assoar;
- Antes e após as refeições;
- Após fumar;
- Toda vez que mudar de atividade;
- Após manusear o aparelho celular;
- Em inatividade, lavar as mãos no intervalo máximo de duas horas;
- Antes de manipulação e preparo de alimentos, ou quando for mudar o alimento a ser manipulado.



FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS (FLV)

Sanitização

A sanitização das FLV (Frutas, Legumes e Verduras) deve ser feita com água potável, em local apropriado e isolado de outros grupos de alimentos. Para o preparo destes gêneros, a sanitização compreende três etapas básicas:

- Lavagem criteriosa com água potável.
- Sanitização: imersão em solução clorada por 10 minutos, no mínimo.
- Enxágue com água potável.



Frutas

- Fazer uma seleção e em seguida lavar em água corrente.
- Frutas sem cascas devem ser deixadas em imersão com solução de água clorada ou com produtos apropriados para a sanitização de FLV, seguindo as recomendações do fabricante descritas no rótulo.
- Enxaguar em água e prepará-los para o consumo imediato.

Legumes e Vegetais Folhosos

- Desfolhar as verduras antes de iniciar a lavagem e fazer uma seleção, descartando as folhas com aspecto inapropriado.
- Lavar folhas e legumes em água potável corrente, garantindo a limpeza e a retirada de sujidades, como terra que fica aderida.
- Fazer a sanitização dos vegetais, deixando-os de molho em água com solução clorada ou produto apropriado e regularizado no Ministério da Saúde, seguindo as recomendações do fabricante descritas no rótulo.
- Enxaguar legumes e verduras em água potável corrente e deixar escorrer.
- Armazenar cobertos, protegidos e adequadamente identificados no refrigerador por, no máximo, 24h.

Procedência e armazenamento

Adquira alimentos de procedência garantida, inspecionados pelos órgãos responsáveis e verifique os seguintes aspectos:

- O veículo de entrega deve estar em boas condições de higiene e conservação;
- Produtos que necessitam de refrigeração devem estar acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4 a 7°C);
- Devem estar íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas;
- Isentos de odores estranhos, insetos, larvas e fungos.

As FLV são enquadradas como alimentos perecíveis e devem seguir os seguintes critérios de temperatura:

Congelados

-18°C

Tolerância
até -12°C



Refrigerados

Até 6°C

Tolerância
até 7°C

Resfriados

6 a 10°C

Conforme
especificação
do fabricante

DICAS ADICIONAIS

Agora que você já sabe mais sobre planejamento e execução de uma limpeza profissional, confira dicas para manter o espaço limpo por mais tempo.



Tire o lixo com frequência adequada

e não espere o cesto encher. Por conter resíduos de alimentos, lixos cheios podem exalar odores desagradáveis, que podem chegar ao salão. Por mais que não esteja muito próximo à bancada, pia ou fogão, pode também causar contaminação dos alimentos. Separe o lixo orgânico do reciclável para dar o destino adequado a cada um deles. Utilize lixeiras com tampa. Ao final do expediente, é indicado realizar a higienização da lixeira com um produto desinfetante e sem perfume.



Disponibilize uma pia para lavagem das mãos

acessível, de preferência, na entrada do estabelecimento para funcionários e também para clientes. Opte por espumas higienizantes sem perfume no lugar de sabonetes sólidos. Coloque um dispenser com produto apropriado para a sanitização das mãos. Isso reduz os riscos de contaminação com microrganismos externos ao estabelecimento logo na chegada ao local.



Limpe as caixas de gordura e ralos regularmente.

Não basta remover a sujeira acumulada, deve-se usar produtos de limpeza específicos para esta finalidade, garantindo a completa remoção de resíduos e odores.



Coloque tela nas janelas da cozinha,

evitando a presença de insetos e roedores, que podem aparecer mesmo em ambientes limpos. É sabido que 82% dos clientes não voltam se virem pragas urbanas nos estabelecimentos. Plantas também podem atrair insetos. Evite-as no ambiente da cozinha.



Limpeza dos sapatos: o ideal é trocar os sapatos utilizados em ambientes externos assim que chegar ao local de trabalho.

Comece a mudança agora!

Para saber mais sobre esse tema e conhecer nosso portfólio de produtos para limpeza de HoReCa, visite o [site da RL Higiene](#) ou entre em contato conosco através do número

 **|| 3839 2501**

