

5 dicas para garantir segurança na limpeza de bares e restaurantes

Além da preocupação com a qualidade no atendimento e fidelização dos clientes, existe outro fator de extrema importância para quem atua no segmento de bares e restaurantes: respeitar os procedimentos de higienização específicos protegendo os alimentos que serão consumidos por milhares de pessoas por dia.

Diante deste cenário, a Abralimp (Associação Brasileira do Mercado de Limpeza Profissional) reuniu dicas sobre as características próprias que devem ser levadas em conta para que sejam alcançados bons resultados na limpeza destes ambientes. Confira:

1) Assegure boas condições higiênico-sanitárias

Nos ambientes onde há manipulação de alimentos é fundamental que o estabelecimento siga as normas de limpeza e assegure que a manipulação e o preparo sejam executados em boas condições higiênico-sanitárias, evitando intoxicações. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) estabeleceu um regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Segundo as normas, para evitar a contaminação dos alimentos, o local de trabalho deve ser limpo e organizado e a limpeza deve ser feita sempre ao final das atividades de trabalho, exceto em casos excepcionais. Isso sem falar na importância da higiene pessoal dos colaboradores que irão manipular diretamente os alimentos.

2) A importância da utilização de produtos adequados

O mercado de limpeza profissional dispõe de uma gama de produtos químicos para a higienização específica deste setor. Na cozinha, fogões, chapas e coifas, por exemplo, são indicados produtos à base de hidróxido de sódio, para desincrustar gorduras carbonizadas e caramelizadas. Pisos, bancadas, paredes, superfícies e acessórios em geral podem ser limpos com detergente desengordurante. Já para a lavagem manual de talheres, pratos, copos e afins, bem como limpeza geral, o mais indicado é a utilização de detergente neutro, com pH entre 6,5 e 7,5, garantindo uma limpeza eficiente e segura para o usuário. Além disso, deve-se sempre obedecer as orientações do fabricante quanto à indicação, diluição e EPIs (Equipamentos de Proteção Individuais) necessários aos operadores.

3) Tenha atenção às áreas críticas

O piso destes ambientes, por estar exposto ao derramamento de líquidos e gordura, é considerado uma “área crítica”. Para higienização correta recomenda-se o uso de *mop*, carrinhos funcionais e detergentes neutros, além de desengordurantes quando necessário.

4) Ofereça segurança para clientes e funcionários

Outro ponto fundamental que deve ser considerado no processo de limpeza é a segurança dos clientes e funcionários. Alimentos derrubados, bem como líquidos, podem causar escorregões e acidentes. Por isso, é preciso ter velocidade para isolar a área e executar a limpeza. Os funcionários também precisam estar protegidos e atuar com todos os EPIs obrigatórios, uma vez que manipulam facas, garfos e restos de alimento.

5) Invista na higienização das mãos

De acordo com os Centros de Controle e Prevenção de Doenças (CDC), a lavagem das mãos é uma das formas mais eficazes de evitar doenças e reduzir a propagação de germes. Por isso, recomenda-se nestes estabelecimentos o uso de bactericida na fórmula, à base de Triclosan 0,5%, que garante a perfeita higienização das mãos, evitando a contaminação cruzada, inclusive nos alimentos. A instalação de torneiras sem toque também pode ser uma das alternativas para reduzir a transmissão de infecções.

Quer saber mais sobre a limpeza profissional em bares e restaurantes? Venha visitar a 25ª Feira Higiexpo (maior evento de produtos e serviços para higiene, limpeza e conservação da América Latina), de 8 a 10 de agosto, no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, em São Paulo.

Serviço

25ª Higiexpo – Feira de Produtos e Serviços para Higiene, Limpeza e Conservação Ambiental.

Datas: 8, 9 e 10 de Agosto de 2017.

Horário: das 13h às 20h

Local: Expo Center Norte – Pavilhão Amarelo – Rua Galatéia, 1001.

Entrada gratuita

Inscrições abertas no www.higiexpo.com.br e www.higicon.com.br

Informações à imprensa: ADS Comunicação Corporativa

Vera Santiago – veras@adsbrasil.com.br – (11) 5090-3016

Marina Batista – marinab@adsbrasil.com.br – (11) 5090-3019