

Limpeza de estabelecimentos

Diariamente, os estabelecimentos alimentares deparam-se com múltiplos desafios no que diz respeito à higiene e segurança alimentar nas suas instalações, tais como:

- Manter a higiene geral do estabelecimento.
- Garantir a higiene das áreas utilizadas pelos clientes, como banheiros e restaurantes.
- Preservar a higiene dos alimentos para garantir a sua qualidade e segurança alimentar.

Desenvolvemos um guia para auxiliar nessas questões, pois a primeira impressão é fundamental. Os clientes só se sentirão seguros e confortáveis em um ambiente limpo e higiênico.



Limpeza de instalações



Apresentamos aqui alguns aspectos importantes para manter a higiene geral das instalações.

Manter um estabelecimento limpo e organizado é essencial para garantir a segurança alimentar, saneamento e higiene adequados, e também para causar uma boa impressão nos clientes.

Para isso, é fundamental ter quadros de organização de produtos ou cronogramas de limpeza adequados, incluindo itens como limpeza frequente de paredes, pisos, utensílios e utensílios, plano para situações de limpeza “emergência” e limpeza de pontos de contato.



Limpeza de estabelecimentos

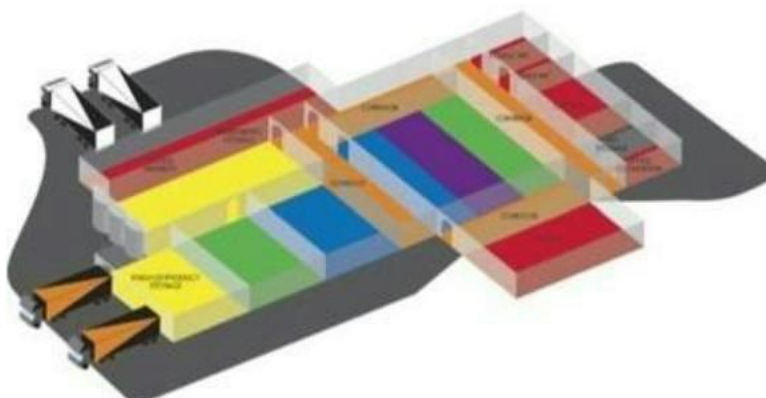


O uso do código de cores é uma prática eficaz para melhorar a segurança alimentar. Esta técnica consiste em usar cores específicas para separar os utensílios de acordo com os perigos associados, os processos para os quais são utilizados ou as diferentes áreas do seu estabelecimento. Desta forma, minimiza-se o risco de contaminação cruzada por microrganismos, resíduos alimentares, alergénios, substâncias químicas e corpos estranhos.

Aqui está o processo para desenvolver um plano de codificação de cores eficaz em sua instalação:

1. Identificar áreas críticas e processos onde a contaminação cruzada pode ser um problema.
2. Selecione as cores a serem usadas para codificação de cores e defina seu uso para cada área ou processo.
3. Comunique e treine toda a sua equipe sobre o uso do código de cores e a importância de sua correta aplicação.
4. Etiquete e marque claramente os utensílios e áreas correspondentes com as cores correspondentes.
5. Verifique e monitore regularmente a conformidade com o plano de codificação de cores e faça os ajustes necessários.

A implementação eficaz de um plano de codificação de cores pode melhorar significativamente a segurança alimentar em seu estabelecimento.



Limpeza de estabelecimentos

Sugerimos que seja desenvolvido um plano eficaz para prevenir a contaminação cruzada.

Recomenda-se que você monitorize e reavalie regularmente seu plano de codificação de cores, bem como inspecione suas ferramentas de manuseio de alimentos e equipamentos de limpeza.

É importante identificar os riscos associados ao alimento, a sua suscetibilidade, os processos seguidos e os requisitos legais. Uma forma de fazer isso é diferenciando os tipos de matérias-primas e seus riscos, atribuindo uma cor a cada uma delas.

Também é aconselhável separar as etapas de produção ou gestão por cor para evitar problemas de contaminação cruzada. Para aplicar esta estratégia, é necessário que as zonas sejam previamente diferenciadas com um critério lógico e específico.

Trabalhamos com a única empresa no mundo que possui 11 cores para áreas possíveis.

- A legislação NÃO estabelece cores padrão a serem utilizadas.
- O responsável pela qualidade é quem deverá estabelecê-los em seu protocolo de limpeza.
- Deve ser realizada uma detecção visual para que o operador na fábrica, em caso de quebra das peças, possa identificar um corpo estranho.
- As ferramentas da mesma cor estarão sempre em uma determinada área sem que sejam perdidas ou usadas em outras áreas.



Limpeza de estabelecimentos por zonas



Área de alimentos preparados



zona da peixaria



área de padaria



Área de açougue



Área de laticínios



Armazém ou zona de estacionamento

Processamento de carne

O processamento de carne representa um desafio na higiene alimentar, seja processando carne congelada, crua ou processada. Os perigos são múltiplos ao nível microbiano, assim como a contaminação por outras carnes que são trabalhadas no mesmo local.

Tudo isto implica um elevado risco para a qualidade e segurança alimentar; A empresa pode ser seriamente afetada caso surja algum tipo de contaminação em seus produtos, por isso é muito importante ter ferramentas adequadas para o seu setor. No Grupo Maya temos uma grande variedade de materiais e utensílios de limpeza que podem facilitar o dia a dia dos seus colaboradores.

Temos até 11 cores diferentes para cada produto para que você possa identificar os produtos por zona.



Processamento de carne



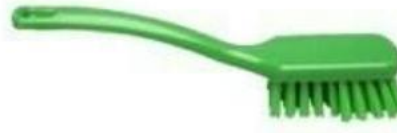
47156

Vassoura
Intermedio
600x60mm



40155

Escova angular Intermediário
285x130mm



10203

Escova multiuso de cabo
curto
Duro
270x47mm



10466

Escova de prato
Intermedio
225x35mm



50150

Escova pequenos espaços
Duro
200 x 12 x 70 mm



50153

Escova de máquina estreita Duro
275x20mm



10201

Escova multifuncional de cabo curto
Intermedio
270x47mm



47152

Limpador de cachimbo com acoplamento de cabo
Intermedio
Ø 105 x 115 x 140 mm



54134

Escova de mão redonda
Intermedio
Ø 125mm

Processamento de carne



43153

Escova chapuz
Duro
300x60mm



50155

Escova de limpeza da lâmina
Duro
510 x Ø100mm



15103

Pá monobloco
cabo longo
270 x 340 x 1330 mm



15025

Escova para limpeza de tanques
Intermedio
200x120mm



57159

Escova para limpar cachimbos com pega
Duro
Ø 90 x 80 x 370 mm



10215

Pincel multifuncional de cabo longo
Duro
410x45mm

Processamento de carne



49812

Cabo ergonômica
Alumínio
650 x 32 mm



15174

Rodo com recarga
borracha preta
700mm



49904

Cabo ergonômica super higiênica
Peça unica
1500 x 32 mm



48420

Rodo de condensação de uma peça
super higiênico
420mm



28243

Rodo de mão
300mm



48600

Rodo peça única super higiênico
600mm

Processamento de carne



48281

Raspador de aço inoxidável
Muito duro
270 x 110
mm



48082

Espátula pequena de aço
inoxidável para cabo
Rígido



15109

Espátula de plástico
110x250mm



88082

Espátula de aço
inoxidável Rígido
80mm



15106

Pá de mão retangular Médio
135 x 185 x 310 mm



80102

Balde de polipropileno
9 litros



15064

Escova de mão multiuso
Intermedia
210x70mm



90200

Pá de lixo industrial com cabo de
alumínio
270 x 300 x 160 mm



52154

Escova com borda de borracha/passagem de
água Duro
300x75mm

Recomendações

Escovas

Escolha escovas para limpar detalhadamente as áreas onde a sujidade se costuma se acumular.

As escovas com cerdas duras são as mais eficazes para a limpeza de superfícies molhadas.



RODO

Os rodos com lâmina de espuma são mais adequados para remover sangue ou outros líquidos de superfícies.

Para remover outros detritos, como carne picada, é melhor usar um rodo de peça única. É mais fácil de limpar e desinfetar e também é mais duradouro.



Áreas diferenciadas

Todas as ferramentas devem ser adequadas para contato com alimentos e devem ser diferenciadas por cada zona específica ou área de produção.

Trabalhamos com código de cores para evitar a contaminação cruzada. Temos até 11 cores disponíveis.

Processamento de laticínios

A higiene é um fator muito importante na área de processamento de laticínios.

Do ponto de vista microbiológico, os produtos lácteos podem ser considerados de alto risco, portanto os fabricantes desses alimentos devem manter altos níveis de higiene para garantir a segurança do consumidor e maior vida útil do produto.

Para este setor dispomos de uma grande variedade de utensílios de limpeza que podem facilitar o trabalho dos colaboradores, sendo fundamental controlar a contaminação cruzada entre os produtos, principalmente com alérgenos, para o devido cumprimento da rotulagem e requisitos legais.



Processamento de laticínios



49105

Escova com fluxo de água
Suave
290 x 130 mm



10548

Escova de limpeza leiteira
Duro
275x70mm



54454

Escova manual multifuncional com
pega
Intermedia
200x65mm



50155

Escova de limpeza da lâmina
Duro
510 x Ø100mm



40155

Escova angular Intermedia
285x130mm



47156

Vassoura
Intermédia
600x60mm



15025

Escova para limpeza de tanques
Intermedia
200x120mm



48600

Rodo de peça única super higiênico
600mm



80101

Balde de polipropileno
15 litros

Processamento de laticínios



57159

Escova para limpar tubos com pega
Duro
Ø 90 x 80 x 370 mm

45197

Vassoura
Muito duro
400x60mm

49904

Cabo ergonômico super higiênico
monopeça
1500 x 32 mm



10750

Escova de limpeza de tubos
Intermediário
Ø 10 x 150 x 500 mm



28243

Rodo de mão
300mm



50153

Escova de Máquina Estreita Duro
275x20mm

Processamento de laticínios



15109
Espátula de plástico
110x250mm



54254
Escova de mão
Duro
180x60mm



49813
Cabo ergonômico de
alumínio 1300 x 32 mm



10775
Escova de limpeza de tubos para aparafusar
o cabo
Intermedio
Ø 50 x 100 x 160 mm



15174
Rodo com substituição de borracha preta
700mm



47121
Limpador de tubos com acoplamento de cabo
Intermedio
Ø 63 x 95 x 120 mm

Recomendações

Escovas

Para limpar resíduos secos de laticínios, recomenda-se o uso de escovas com cerdas duras. Estes podem ser usados sozinhos para limpeza a seco ou em combinação com água e detergente/ desinfetante para limpeza úmida.

Se for necessário remover semissólidos úmidos, como coalho, é preferível usar escovas com cerdas médias.

Em vez disso, para remover restos secos soltos, como leite em pó, é recomendável usar escovas com cerdas macias.



Rodos

Para remover líquidos como leite ou soro de superfícies, os rodos de espuma são muito eficazes. No entanto, é importante observar que as lâminas são difíceis de limpar e higienizar e tendem a se desgastar rapidamente.

Em vez disso, as lâminas integradas são mais fáceis de limpar e desinfetar. Eles são úteis para remover resíduos úmidos soltos, como coalhada de queijo e pós, como leite em pó. Pode ser uma boa alternativa aos pincéis.



Espátulas e raspadores

Ao escolher uma espátula ou raspador, é importante considerar sua capacidade de remover a sujeira de forma eficaz sem danificar a superfície. As lâminas de metal podem riscar superfícies metálicas e plásticas, o que pode dificultar a limpeza a longo prazo e aumentar o risco de retenção de corpos estranhos.

Por isso, é recomendável optar por espátulas e raspadores que não danifiquem as superfícies, como as feitas de materiais macios ou lâminas de plástico. Eles podem remover a sujeira sem arranhar a superfície, facilitando a limpeza e reduzindo o risco de acumulação de sujeira.



Panificação e confeitaria

O processamento de panificação e confeitaria requer uma ampla gama de utensílios específicos para a limpeza de máquinas e manipulação de alimentos.

No Grupo Maya você encontra os melhores equipamentos para processamento de panificação e confeitaria. Produtos de panificação geram umidade ou ressecamento no ambiente de trabalho, portanto, o uso de materiais de limpeza adequados facilitará o trabalho dos funcionários.

Além disso, com a opção de codificação por cores, os alérgenos estarão sempre sob controle.



Panificação e confeitaria



54434

Escova manual multifuncional
com cabo
Suave
200x65mm



80302

Pá de mão
Extra forte
290 x 165 x 60 mm



55061

Escova de unha
Duro
125x55mm



10256

Escova de padeiro
Suave
340x35mm



81125

Pincel de pastelaria suave

50mm



52126

Escoval de
farinha
Muito suave
300 x 20 mm



80205

Pá de lixo

330 x 310 x 125 mm



48600

Rodo monopeça super higiênico

600mm



82904

Espátula de plástico

75x250mm

Panificação e confeitaria



43153

Escova chapuz
Duro
300x60mm



48290

Raspador de polipropileno para
cabo Duro
112x235mm



80200

Pá dobrável com
cabo
330 x 310 x 125 mm



15025

Escova para limpeza de tanques
Intermedio
200x120mm



48281

raspador de aço inoxidável
Muito duro
270 x 110 mm



10215

Escova multifuncional de cabo
longo
Duro
410x45mm

Panificação e confeitaria



49812

Cabo ergonômico
Alumínio
650 x 32 mm



15111

Lâmina em forma de remo com furos
1135 x Ø167mm



49904

Cabo ergonômica super higiênica em
uma peça
1500 x 32 mm



81911

raspador de massa
Flexível
146x98mm



51126

escova de padeiro
Muito suave
410x55mm



10758

Escova de limpeza de tubos
Intermediário
Ø 50 x 150 x 500 mm

Recomendações

Escovas

Escovas com cerdas finas sujam mais rápido e são mais difíceis de limpar se usados com pós como cacau, açúcar de confeitoiro, farinha...

As escovas de cerdas médias são perfeitas para limpar detritos maiores, como grãos, aparas, frutas secas, açúcar granulado...

Escolha escovas com cerdas duras para limpeza úmida, perfeitas para remover resíduos pegajosos e gordurosos.



Rodo

Rodos One Piece são uma alternativa perfeita às escovas de cerdas finas. Removem resíduos secos ou úmidos permitindo uma limpeza mais rápida, fácil e higiênica.

Espátulas e raspadores

Escolha um material que remova a sujidade sem danificar a superfície a ser limpa. Elimina facilmente restos secos ou semilíquidos.



Áreas diferenciadas

Todas as ferramentas devem ser adequadas para contato com alimentos e devem ser diferenciadas por cada área de produção específica.

Trabalhamos com código de cores para evitar a contaminação cruzada. Temos até 11 cores disponíveis.

Processamento de alimentos prontos para consumo

O processamento de alimentos prontos para consumo é um setor em constante evolução, que tem apresentado um crescimento significativo nos últimos anos devido à crescente demanda por alimentos preparados.

Estes tipos de alimentos são produzidos em larga escala e distribuídos por todo o mundo, pelo que é fundamental garantir a sua qualidade e segurança.

O processamento de alimentos prontos para consumo requer um manuseamento cuidadoso dos produtos para minimizar o risco de contaminação e crescimento bacteriano.



Alimentos refrigerados prontos para consumo



54234

Escova de mão
Intermedio
180x60mm



80302

Pá de mão
Extra forte
290 x 165 x 60 mm



15110

Pá em forma de remo sem furo
1135 x Ø167mm



82904

Espátula de plástico
75x250mm



48082

Espátula pequena para cabo
rígido
80x110mm



47156

Vassoura
Intermedia
600x60mm



54134

escova de mão redonda
Intermedio
Ø 125mm



48600

Rodo monopeça super higiênico
600mm



80101

balde de polipropileno
15 litros

Alimentos refrigerados prontos

para consumo



49812

Cabo ergonômico
Alumínio
650 x 32 mm



40155

Escova angular
Intermedia

285x130mm



15103

Pá monobloco
cabo longo
270 x 340 x 1330 mm



80200

Pá dobrável com cabo
Tamanho da lâmina: 330 x 310 x 125
mm Tamanho do cabo: 800 x 25 mm



10203

Escova multifuncional de cabo curto
Duro
270x47mm



10232

Escova multiuso de cabeça
larga
Intermedia
410x55mm

Alimentos secos prontos para consumo



15105

Pá de mão
500 gramas
110 x 150 x 265 mm



70301

Pá de mão detectável por raios X e metal
Extra forte
300 x 310 mm



48290

Raspador de polipropileno para cabo
Duro
112x235mm



82904

Espátula de plástico
75x250mm



51126

Escova multiuso
Muito suave
410x55mm



10201

Escova multifuncional de cabo curto
Intermedio
270x47mm



50145

Escova estreita
Intermediário



48400

Rodo monopeça super higiênico



80102

Balde de polipropileno

Alimentos secos prontos para consumo



50321

Cabo ergonômico
Alumínio
1500 x 32 mm



15010

Vassoura
Duro
500x60mm



90200

Pá de lixo industrial com
cabo

270 x 300 x 160 mm



95204

Vassoura de sistema de resina
Intermedio
400x50mm



44157

Vassoura reta
Intermedio
280x48mm



10232

Escova multiuso de cabeça
larga
Intermedio
410x55mm

Recomendações

Aspectos gerais

As fábricas de alimentos prontos para consumo realizam extensa limpeza húmida.

É aconselhável usar equipamentos e técnicas de limpeza que minimizem a propagação da contaminação em alimentos abertos e áreas de contato com alimentos. Por exemplo, é preferível usar um balde de água e uma escova em vez de uma mangueira de pressão.

Escovas

Recomenda-se escolher escovas com design higiênico ideal, ou seja, fáceis de limpar e desinfetar, e limpá-las e desinfetá-las regularmente para reduzir o risco de formação de biofilme e contaminação cruzada de micróbios, alérgenos e ingredientes alimentares.

Além disso, é importante escolher escovas com excelente retenção de cerdas para minimizar a contaminação dos produtos por corpos estranhos.



Rodos

Os rodos inteiriços são perfeitos para remover líquidos de superfícies e podem ser uma boa alternativa às escovas para remover partículas de resíduos. Além disso, têm a vantagem de não ficarem saturados de sujeira, o que permite uma limpeza e desinfecção mais rápida e fácil.

Os rodos manuais são ideais para limpar superfícies de contato com alimentos ou limpar o excesso de gordura e óleos das superfícies.



Espátulas e raspadores

Eles são uma maneira eficaz de remover resíduos queimados. Ao escolher uma lâmina, é importante selecionar um material que remova efetivamente a sujeira sem danificar a superfície a ser limpa.



Utensílios para manipulação de alimentos

Todos os utensílios como jarros, conchas, baldes ou espátulas utilizados na manipulação de alimentos devem ser fabricados com materiais próprios para contato com alimentos e preferencialmente ser de cor que contraste com o alimento para facilitar a identificação visual.

É aconselhável usar cores específicas para minimizar o risco de contaminação cruzada.