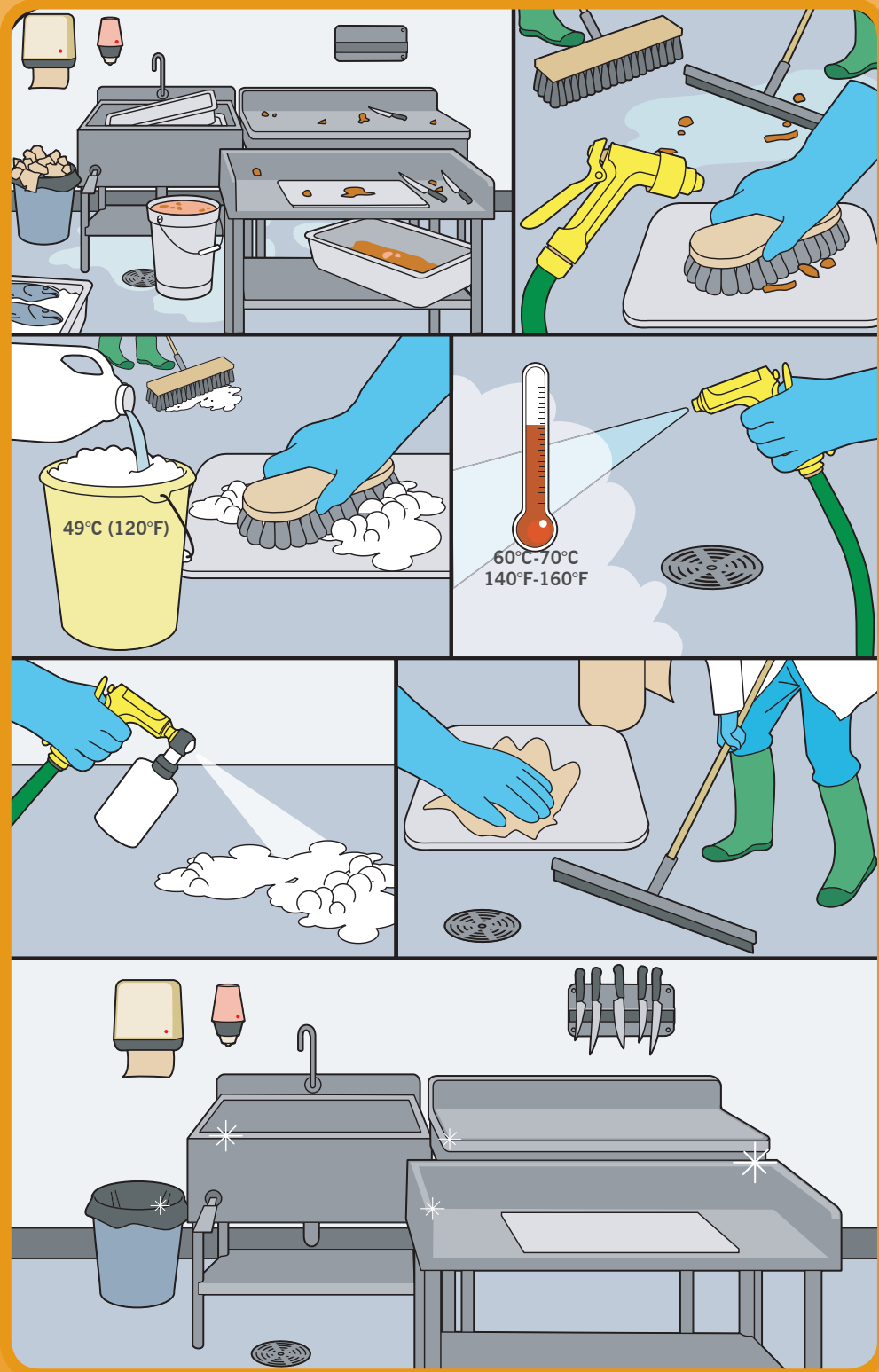


# Limpeza da área de trabalho em uma unidade de processamento de pescado



Manter sua área de trabalho limpa pode ajudar a evitar a contaminação de peixes e produtos de pescado, e resultar em um melhor produto quando tiver terminado. Além disso, é mais fácil trabalhar em uma área de trabalho limpa do que em uma área bagunçada e desorganizada.

Os resíduos se acumulam facilmente em uma área de trabalho. Se não forem limpos imediatamente, fica mais difícil remover secreções, entranhas e outros resíduos. Se os peixes ou os produtos de pescado entrarem em contato com equipamentos ou superfícies cobertas por estes resíduos, serão contaminados e passarão a ser impróprios para o consumo. As embalagens também podem ser contaminadas. Portanto, é importante manter sua área de trabalho limpa!

### **Pontos a considerar:**

- Dois motivos para manter a área de trabalho limpa
- Cinco etapas para limpar a área de trabalho

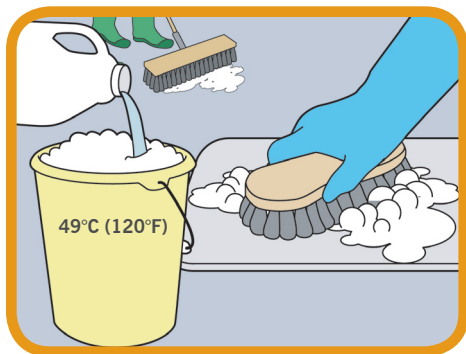
## Limpeza a seco

Use uma vassoura, escova ou rodo para remover os pedaços maiores de alimentos, entranhas e outros tipos de resíduos de todas as superfícies. As vassouras e escovas devem ser feitas de material à prova d'água que possa ser limpo. Os resíduos menores podem ser movidos para ralos no piso com uma mangueira.

Esta é uma boa ocasião para esvaziar e colocar um novo saco na lata de lixo.



## Limpeza da área de trabalho



Agora os produtos de limpeza podem ser retirados do armário fechado onde são guardados. É importante que você seja treinado sobre a maneira correta de usar produtos de limpeza em uma área de processamento de pescado.

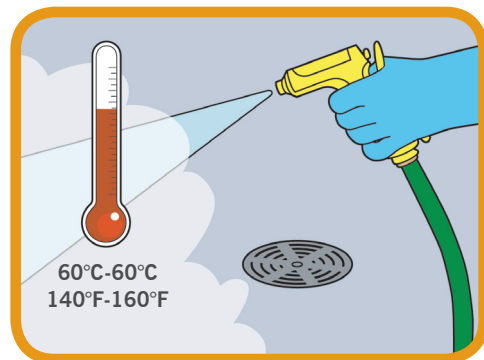
Antes de começar, leia os rótulos e siga as instruções de uso dos produtos. A solução de limpeza deve ser misturada com água morna a uma temperatura aproximada de 49°C (120°F). Pode ser que não dê bons resultados se estiver muito fria ou muito quente.

A solução de limpeza deve ser aplicada em todas as superfícies de trabalho, incluindo as mesas, o piso e os equipamentos. Use uma escova para garantir que todos os resíduos sejam removidos. Leia o rótulo da solução de limpeza para se informar sobre quanto tempo deve permanecer na superfície antes de ser enxaguada.

## Enxágüe da área de trabalho

Use uma mangueira para lavar todas as superfícies com água quente (60-70°C (140-160°F)) para remover todos os resíduos da solução de limpeza.

A solução de limpeza deve ser totalmente removida de todas as superfícies de trabalho e equipamentos. Produtos de limpeza e outros produtos químicos podem ser tóxicos e podem contaminar peixes e produtos de pescado, tornando-os impróprios para o consumo.



## Sanitização da área de trabalho

Assim que todas as partes da área de trabalho – mesas, equipamentos e piso – tiverem sido esfregadas com produto de limpeza e lavadas completamente, deve-se borrifar um produto sanitário sobre a superfície. O produto sanitário ajuda a matar as bactérias que podem ter sido deixadas para trás. Lembre-se de ler com atenção o rótulo do produto e seguir as instruções ao usá-lo.

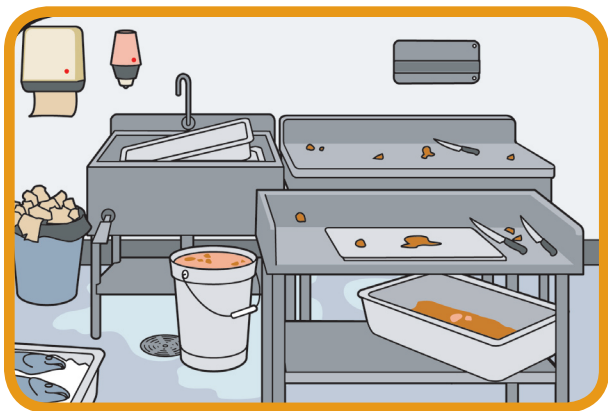
## Secagem da área de trabalho

Use um rodo para remover o excesso de umidade. Bactérias se reproduzem com mais rapidez em superfícies úmidas, portanto é importante certificar-se de que todas as mesas de trabalho, os equipamentos e o piso estejam completamente secos.

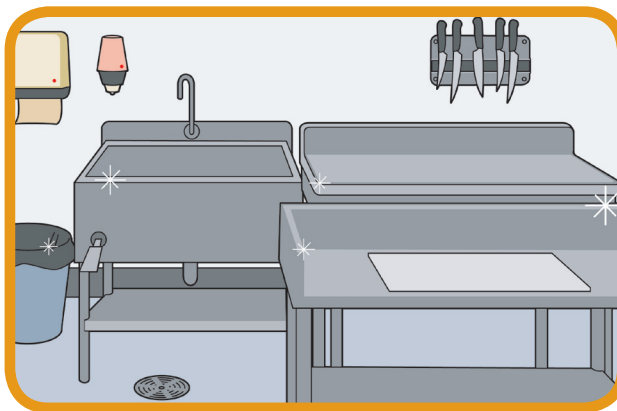
Esta também é uma boa ocasião para repor rolos de papel toalha e todos os outros suprimentos que possam estar acabando.



## Uma área de trabalho limpa



Desenho A



Desenho B

Ao final do seu turno, a sua área de trabalho pode estar parecida com a retratada no desenho A. O desenho B mostra como deve ser a aparência de uma área de trabalho depois de ser limpa. Note que:

- As mesas de trabalho foram desobstruídas e limpas
- As facas estão limpas e penduradas nos locais corretos
- Todos os demais equipamentos foram limpos e guardados
- As toalhas de papel foram repostas
- A lata de lixo está vazia e com um saco novo
- Não há resíduos nem empecilhos no chão

É uma boa idéia ir fazendo a limpeza enquanto trabalha durante o turno. Todos os produtos de pescado devem ser removidos dos equipamentos e da mesa de trabalho e ela deve ser limpa entre as etapas de processamento do pescado.

Não demora muito para que haja acúmulo de secreções, entranhas e bactérias nos equipamentos, na mesa e no piso da área de trabalho. Ao limpá-los durante o trabalho, você garantirá que os peixes e os produtos de pescado não serão contaminados quando passar de uma etapa do processamento para a próxima.



## O que é contaminação?

Alimentos contaminados não são seguros para o consumo.

Os alimentos podem ser contaminados quando bactérias ou produtos químicos nocivos são transferidos de:

- pessoas ou equipamentos para os alimentos, ou
- de um alimento para o outro

Este livreto está disponível on-line em vários idiomas.

**Para obter mais informações, entre em contato com:**

Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
1 Stone Road West,  
Guelph, Ontario N1G 4Y2  
1 888 466-2372

[www.ontario.ca/omafra](http://www.ontario.ca/omafra)