

TECNOLOGIA THERMODRIVE®

AS SETE ETAPAS DA HIGIENIZAÇÃO A SECO

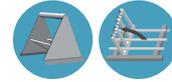
DICAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Siga a política interna de bloqueio/etiquetagem dos equipamentos.
- Nunca coloque as mãos ou ferramentas sobre ou dentro de uma esteira durante o seu funcionamento.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL



SISTEMA DE LIMPEZA ASSISTIDA



Este documento traz orientações preparadas por especialistas em higienização da Commercial Food Sanitation, uma empresa da Intralox. As empresas podem usar estas orientações à medida em que desenvolvem os seus próprios procedimentos padrão de higiene operacional (SSOP), considerando as normas vigentes, as políticas corporativas (inclusive procedimentos de bloqueio/etiquetagem) e a necessidade de verificação e validação sanitária.

1. PREPARO DA PRÉ-HIGIENIZAÇÃO

- Remova todos os itens desnecessários (como ingredientes, embalagens, lixo, filtros, etc.) da área.
- Reúna as ferramentas apropriadas: equipamento de proteção pessoal, ferramentas de limpeza e produtos químicos.
- Acione o transportador para remover os detritos maiores.

2. DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO

- Levante a esteira para realizar uma limpeza eficiente. Os levantadores de esteira são ideais para esteiras maiores ou mais longas, pois impedem danos às bordas causados por intrusão de alavancas.
- Para acessar o equipamento, remova recipientes coletores, raspadores e suportes de transição.

3. LIMPEZA A SECO

- Para fins de segurança, use os EPIs corretos.
- Trabalhando de cima para baixo, use as ferramentas apropriadas para remover resíduos de alimentos acumulados. Entre os métodos apropriados para isso estão a escovação, raspagem, limpeza e aspiração.
- Limite o uso de ar comprimido para impedir a disseminação de alérgenos e bactérias do ar.
- Colete e descarte os resíduos.
- Remova o máximo possível de detritos grosseiros.

4. LIMPEZA DETALHADA

- Trabalhando de cima para baixo, use as ferramentas apropriadas para limpar a esteira e os equipamentos próximos. Entre os métodos apropriados para isso estão a escovação, a raspagem, a limpeza, o vapor a seco e a aspiração.
- Execute o ciclo do equipamento completo em segurança, se necessário.
- Colete e descarte de detritos do piso.
- Continue ou repita esta etapa até alcançar 100% de limpeza visível.

5. AUTOINSPEÇÃO

- Com uma lanterna, faça a inspeção do equipamento e da área ao redor.
- Limpe novamente as áreas conforme necessário.
- Inspeccione o caminho da esteira para ver se há pontos de retenção ou corpos estranhos, como ferramentas e mangueiras.

6. INSPEÇÃO PÓS-HIGIENIZAÇÃO ANTES DA OPERAÇÃO

- Com uma lanterna, faça uma inspeção de segurança no equipamento em busca de quaisquer resíduos de alimentos, graxa, ferrugem ou danos, e limpe novamente se necessário. O equipamento deve estar acessível para fins de inspeção.
- Execute a contagem microbiológica conforme apropriado.

7. REMONTAGEM E HIGIENIZAÇÃO

- Higienize todas as superfícies e remonte o equipamento.
- Todos os componentes (blocos de contenção, soleiras, limitadores de posição, raspadores, etc.) devem estar firmemente presos.
- Verifique se as engrenagens estão posicionadas corretamente e engatadas na esteira.
- Limpe, inspeccione e higienize todas as ferramentas.
- Deixe a área bem seca antes de iniciar.
- Acione o transportador.

TECNOLOGIA THERMODRIVE®

AS SETE ETAPAS DA HIGIENIZAÇÃO A ÚMIDO

DICAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Siga a política interna de bloqueio/etiquetagem dos equipamentos.
- Nunca coloque as mãos ou ferramentas sobre ou dentro de uma esteira durante o seu funcionamento.

*AO APLICAR DETERGENTE, CONSIDERE OS QUATRO FATORES DA EFICÁCIA DO DETERGENTE DE LIMPEZA:

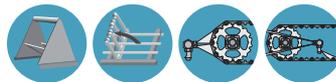
- Tempo
- Ação mecânica
- Temperatura
- Substâncias químicas adequadas

Entre em contato com a Intralox se tiver dúvidas sobre compatibilidade química com os materiais da esteira.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL



SISTEMA DE LIMPEZA ASSISTIDA



Este documento traz orientações preparadas por especialistas em higienização da Commercial Food Sanitation, uma empresa da Intralox. As empresas podem usar estas orientações à medida em que desenvolvem os seus próprios procedimentos padrão de higiene operacional (SSOP), considerando as normas vigentes, as políticas corporativas (inclusive procedimentos de bloqueio/etiquetagem) e a necessidade de verificação e validação sanitária.

1. FIXAÇÃO, DESMONTAGEM, LIMPEZA A SECO

- Acione o transportador para remover os detritos maiores.
- Levante a esteira para realizar uma limpeza eficiente. Os levantadores de esteira são ideais para esteiras maiores ou mais longas, pois impedem danos às bordas causados por intrusão de alavancas.
- Para acessar o equipamento, remova recipientes coletores, raspadores e suportes de transição.
- Use ferramentas apropriadas para remover o acúmulo de resíduos de alimentos.
- Remova o máximo possível de detritos grosseiros.

2. PRÉ-ENXÁGUE

- Lave o equipamento, de cima para baixo. Use a temperatura adequada da água para a aplicação.
- Colete e descarte de detritos do piso.
- Após recolher os detritos, lave os pisos ao redor do equipamento.
- Continue ou repita esta etapa até alcançar 95% de limpeza visível.

3. APLICAÇÃO DE DETERGENTE E ESFREGAÇÃO*

- Para fins de segurança, use os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) corretos.
- Para preservar a vida útil e a integridade da esteira, não a deixe de molho.
- Trabalhando de baixo para cima, aplique o detergente até cobrir todas as peças do equipamento.
- Esfregue as superfícies para remover o acúmulo de produto. Use ferramentas adequadas para evitar danos à esteira. Use ferramentas adequadas para evitar danos à esteira. Materiais macios e não abrasivos são ideais para a limpeza das esteiras ThermoDrive.
- Deixe o detergente agir pelo tempo determinado nas instruções de uso.

4. PÓS-LAVAGEM E AUTOINSPEÇÃO

- Trabalhando de cima para baixo, enxágue todas as superfícies do equipamento. Use o enxágue com inundação em vez de alta pressão para evitar a contaminação por resíduos de alimentos. A pressão da água não deve ser superior a 150 lb/pol² (10 bar).
- Execute o ciclo do equipamento em segurança, se necessário.
- Faça a autoinspeção do equipamento durante o enxágue e limpe novamente as áreas conforme necessário.
- Continue ou repita esta etapa até alcançar 100% de limpeza visível.

5. PREPARO PARA INSPEÇÃO FORMAL

- Remova a condensação de água e o acúmulo de água do teto, paredes, sistema de transportadores e piso.
- Remova, limpe e inspecione todas as ferramentas.
- Lubrifique os rolamentos quando apropriado.
- Inspecione o caminho da esteira para ver se há pontos de retenção ou corpos estranhos, como ferramentas e mangueiras.

6. INSPEÇÃO PÓS-HIGIENIZAÇÃO ANTES DA OPERAÇÃO

- Com uma lanterna, faça uma inspeção de segurança no equipamento em busca de quaisquer resíduos de alimentos, graxa, ferrugem ou danos, e limpe novamente se necessário. O equipamento deve estar acessível para fins de inspeção.
- Execute a contagem microbiológica conforme apropriado.

7. REMONTAGEM E HIGIENIZAÇÃO

- Higienize todas as superfícies, incluindo ferramentas, e remonte o equipamento.
- Todos os componentes (blocos de contenção, soleiras, limitadores de posição, raspadores, etc.) devem estar firmemente presos.
- Deixe o desinfetante agir pelo tempo determinado nas instruções de uso.
- Verifique se as engrenagens estão posicionadas corretamente e engatadas na esteira.
- Enxágue o desinfetante, se exigido pelas instruções do rótulo ou legais.
- Acione o transportador.