

HIGIENIZAÇÃO DAS LUVAS DE MALHA DE AÇO



A **higienização** deve ser tratada como prioridade em qualquer estabelecimento do ramo alimentício, inclusive em açougues. Quando analisamos a estrutura e processo do açougue, são inúmeros os pontos a serem observados e definidos para que seja feita uma higienização eficiente, cabendo assim definir a frequência conforme o risco de contaminação dos produtos.

Além de focar em estrutura (paredes, piso, bancadas), não podemos deixar passar despercebido um item que entra em contato direto com toda matéria-prima que é manipulada no açougue, as **LUVAS DE MALHA DE AÇO!**

A **sanitização das luvas** é de suma importância, a fim de garantir a eliminação de todos os microrganismos ali presentes, que possam não ter sido eliminados pela limpeza.

O processo de limpeza e sanitização deve ser descrito e estar em local visível aos colaboradores. Além disso, é importante ter registro de treinamento dos funcionários, a fim de comprovar ao órgão fiscalizador que os manipuladores estão devidamente orientados e seguem o POP.

PASSO A PASSO DE HIGIENIZAÇÃO DAS LUVAS:

- 1- Realizar um enxágue da luva de malha de aço em água corrente, para retirar todo o resíduo cárneo e gorduroso;
- 2- Aplicar detergente líquido desengraxante em toda a luva de malha de aço;
- 3- Realizar a esfrega, com o auxílio de uma escova de cerdas grossas, para remover todo resíduo e sujidades presente;
- 4- Realizar o enxague em água corrente de forma a retirar todo o detergente e resíduos;
- 5- Avaliar a eficácia da limpeza das luvas. Se for observada a presença de resíduos, repetir o procedimento a partir do item 1;
- 6- Se a limpeza estiver conforme, colocar as luvas por imersão por 15 minutos em solução clorada (para cada litro de água, uma colher de água sanitária).

REFERÊNCIA:

Higienização em açougues: dicas de ouro para luvas de malha de aço. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/dica-de-ouro-higienizacao-das-luvas-de-aco-em-acougue/>