

SEU NEGÓCIO:

O que não pode faltar na organização da limpeza da cozinha do seu restaurante?

A limpeza da cozinha do restaurante é um assunto sério, pois envolve a gestão do empreendimento e a saúde e fiscalização dos clientes. Além das multas e dos riscos de fechamento, a falta de higiene nas empresas de alimentos também pode causar sérios danos à saúde de seus consumidores e funcionários.

Para evitar isso, você deve desenvolver um plano de limpeza. Porém, no dia a dia, com o fluxo de trabalho, essa pode ser uma tarefa desafiadora!

Confira nossas dicas!

1 ORGANIZE UMA LIMPEZA GERAL

Além do plano de limpeza diária, uma limpeza completa deve ser providenciada periodicamente. Isso inclui mover a mobília do restaurante, limpar todos os cômodos, como, estoque, utensílios e equipamentos que não são usados com frequência, incluindo aqueles locais mais difíceis, onde a gordura se acumula com o tempo, por exemplo.

2 DESENVOLVA PROCEDIMENTOS

É importante estabelecer uma rotina. Trace uma estratégia que determine uma divisão de tarefas e otimize o trabalho de toda a equipe, isso fará a limpeza mais eficiente e rápida. Um plano de higiene diária deve incluir o que é mais comumente usado, como geladeiras, talheres, panelas, bancadas, fogões, pias, cortadores, fritadeiras, churrasqueiras e retirada de lixo. Para facilitar todo o processo, uma boa dica é criar uma lista e colocá-la onde os funcionários possam vê-la, com tarefas delegadas e o tempo de cada uma delas.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

3 USE AS FERRAMENTAS E PRODUTOS CERTOS

Limpar uma cozinha industrial é muito diferente do que estamos acostumados a fazer em casa. Portanto, nem todos os produtos usados em cozinhas domésticas são adequados para uso profissional. Por exemplo, a louça deve ser limpa com água, sabão e esponja - que deve ser substituída frequentemente. Para que não haja mais resíduos, uma boa prática é deixar os pratos e utensílios de molho em água fervente por 15 minutos.

Em bancadas, pias, fogões e pisos, o correto é desinfetar com cloro, mas sempre na concentração e diluição indicadas na embalagem. Este tipo de substância tem efeitos bactericidas e fungicidas, podendo prevenir e eliminar a propagação de agentes infecciosos.

4 VERIFIQUE O EQUIPAMENTO COM FREQUÊNCIA

Além das louças, o seu equipamento de cozinha também merece atenção, pois se não for devidamente desinfetado, pode acumular microorganismos nocivos. Para manter a cozinha do restaurante limpa, é imprescindível verificar as máquinas de lavar louça, fogões, fornos, geladeiras, freezers e demais máquinas de uso diário.

Esta limpeza deve ser feita com produtos que não deixem muito odor, pois entrarão em contato com alimentos e utensílios. Além disso, é importante verificar outros detalhes desses aparelhos, como sinais de ferrugem, partes descascando ou mofo. Uma dica é investir em equipamentos de aço inoxidável, pois não enferrujam e são mais fáceis de limpar.

5 ATENDA SEMPRE ÀS NORMAS DA ANVISA E ÓRGÃOS MUNICIPAIS

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), em conjunto com o Ministério da Saúde, são os responsáveis por formular e definir normas e diretrizes relacionadas ao manuseio de alimentos, medicamentos, cosméticos e outros produtos que possam afetar a saúde da população.

Para garantir o cumprimento dessas normas, a fiscalização sanitária qualifica os agentes do órgão fiscalizador. Portanto, seu negócio precisa atender às regras definidas tanto pelo órgão municipal quanto pela Anvisa. Se o seu restaurante for frequentado e estiver violando as regras, a agência pode receber notificações que incluem datas de reajuste, multas ou até mesmo proibição imediata.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

A limpeza de cozinhas de restaurantes precisa atrair a atenção de todos os envolvidos no estabelecimento, não apenas dos responsáveis pela limpeza. Por isso, desenvolva procedimentos e planos de rotina e sempre invista em treinamento e envolva toda a sua equipe para fazer da limpeza uma cultura e política corporativa. Assim, seu bolso e a saúde de seus clientes e funcionários agradecerão.

Todo detalhe é importante! Quando falamos de detalhes, é importante citar também outras práticas, como prestar atenção na estrutura do local, não deixar lixeiras perto de cozinhas e depósitos, e nunca delegar tarefas de lida com dinheiro ou serviços aos clientes aos manipuladores de alimentos.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive