

GUIA DE PRÁTICAS DE HIGIENE COM ÁGUA OZONIZADA PARA RESTAURANTES

Introdução

Este guia foi criado para ajudar restaurantes e estabelecimentos Horeca a integrar o uso de água ozonizada em seus processos de limpeza e desinfecção, eliminando a necessidade de produtos químicos agressivos e melhorando a segurança e a higiene no estabelecimento.



A indústria hoteleira é um dos setores mais históricos do nosso país e conquistou amplo reconhecimento nacional e internacional. O seu prestígio não se baseia apenas na criatividade e inovação, mas também no rigor, na organização e na higiene, essenciais para garantir a segurança alimentar e a confiança do consumidor.

Este guia foi desenvolvido para ajudar tanto os gerentes de restaurantes quanto os trabalhadores a interpretar e aplicar na prática as diversas regulamentações legais sobre segurança e higiene alimentar estabelecidas na União Europeia e na legislação nacional.

Uma das novidades deste guia é a inclusão do ozono na água como alternativa inovadora e sustentável para limpeza e desinfecção em restaurantes. O uso dessa tecnologia melhora a higiene nos estabelecimentos, reduzindo a dependência de produtos químicos e proporcionando benefícios em termos de segurança alimentar, sustentabilidade e eficiência operacional.

Aqueles que adotarem e cumprirem os requisitos deste guia não só melhorarão a segurança dos alimentos servidos ao público, mas também otimizarão seu ambiente de trabalho, garantindo um controle mais eficiente da ordem, limpeza e desinfecção em cozinhas, refeitórios e armazéns.

Além disso, este guia é uma ferramenta de formação fundamental que permitirá que as equipas internalizem e implementem de forma fácil e eficaz as melhores práticas de higiene e saúde exigidas pelas normas vigentes. O nosso objetivo é que este guia não ajude apenas a cumprir as normas, mas também sirva como um estímulo para a melhoria contínua, garantindo uma oferta alimentar segura e de alta qualidade.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO: CONSIDERAÇÕES PARA UMA LIMPEZA EFICAZ

A limpeza e a desinfecção num restaurante são essenciais para que os clientes possam desfrutar de alimentos e bebidas com segurança e com a qualidade esperada.

Ao implementar o uso de água ozonizada, o uso de produtos químicos pode ser reduzido em até 75%, otimizando a limpeza de superfícies, pisos, utensílios e pratos sem comprometer a segurança alimentar ou a eficácia da desinfecção.

Uso combinado de Ozono e produtos complementares

Embora o ozono na água seja altamente eficaz na eliminação de vírus, bactérias, gordura e odores desagradáveis em superfícies porosas ou de difícil acesso, é aconselhável complementá-lo com desinfetantes específicos para garantir uma limpeza completa.

Áreas onde o ozono pode substituir completamente os produtos químicos: pisos, mesas de trabalho, pratos, utensílios de cozinha, baldes de esfregão, lava louça.

Áreas onde o reforço químico é recomendado: superfícies porosas (madeira, mármore não selado, tecidos), banheiros com acúmulo de calcário e áreas com alto risco de contaminação cruzada.

NORMA:

Os produtos utilizados para complementar a limpeza com ozono devem ser específicos para a indústria alimentar.



Siga as instruções para a aplicação correta de ozono na água e produtos de suporte.

USO PREFERENCIAL DE OZONO NA ÁGUA:

A água ozonizada deve ser a base principal para limpeza e desinfecção nas instalações, reduzindo o uso de produtos químicos em 75%.

Deve ser usado para limpar superfícies, pisos, utensílios, louças e remover gorduras, aproveitando seu poder desinfetante e desengordurante sem deixar resíduos químicos.

Apenas em casos específicos (superfícies porosas, acúmulo de calcário ou áreas com risco de contaminação cruzada) serão utilizados produtos químicos, representando no máximo 25% do total de produtos utilizados.



CONSELHO:

Para garantir o uso eficiente do sistema de água ozonizada e dos produtos de suporte, é essencial seguir as instruções do fabricante:

Utilize bastante água ozonizada, garantindo cobertura completa das superfícies.

Deixe a água ozonizada agir pelo tempo necessário (entre 3 e 5 minutos), principalmente em áreas de alto contato, permitindo que seu poder oxidante elimine microrganismos e gorduras sem a necessidade de produtos químicos.

Caso seja necessário utilizar produtos químicos em combinação com o ozono, aplique somente as quantidades recomendadas (25%) para evitar contaminação desnecessária das superfícies e reduzir o impacto ambiental e o consumo.

Mantenha os produtos de assistência nas suas embalagens originais e nunca reutilize recipientes químicos para armazenar água ozonizada.

Utilize ferramentas adequadas para aplicar ozono na água, como pulverizadores e baldes de esfregão, garantindo que todos os equipamentos sejam compatíveis com o sistema.

Siga as medidas de segurança indicadas para cada tipo de limpeza. Embora a água ozonizada não exija proteção especial, quaisquer produtos auxiliares utilizados devem ser aplicados com as medidas de segurança recomendadas (luvas, máscaras, etc.).

Tenha sempre em mãos as fichas técnicas e de segurança dos produtos de suporte utilizados, garantindo o cumprimento das normas de manuseamento, dosagem e armazenamento.

Os utensílios de limpeza e desinfecção devem ser de uso específico.

- Não os utilize para outras atividades.
- Após a limpeza, deixe-os limpos, em boas condições e prontos para o próximo uso.
- Guarde-os em local fixo, longe de alimentos e bebidas.
- Mantenha sempre as máquinas de lavar louça, talheres e copos limpos e mantenha as partes internas, como filtros, bandejas, etc., em bom estado.



NORMA

- Mantenha os utensílios de limpeza suspensos no ar ou sobre uma superfície limpa quando não estiverem em uso. Não é recomendado colocá-los no chão, onde podem ficar sujos e, no caso de vassouras e escovas, até mesmo deformar. Caso o restaurante não possua uma área separada para a limpeza de utensílios de cozinha, a limpeza pode ser feita numa área dedicada ao preparo de alimentos, desde que as duas tarefas não sejam simultâneas. Lembre-se de sempre desinfetar pias e outras superfícies entre os usos.
- Mantenha os instrumentos de limpeza separados de acordo com o local onde são utilizados (pias, cozinha, sala de estar).

Lembre-se de que limpeza e desinfecção não significam a mesma coisa.

- A limpeza remove sujeira e resíduos de alimentos, que criam condições para a multiplicação de microrganismos.
- A desinfecção envolve eliminar ou reduzir microrganismos para que eles não sejam transmitidos aos alimentos que servimos.

Escolha móveis, materiais, equipamentos e utensílios do restaurante que facilitem a limpeza e a desinfecção.



PADRÃO

Os materiais devem ser contínuos (sem rachaduras, furos ou cantos onde a sujeira possa acumular), impermeáveis (não permitindo que a sujeira seja absorvida) e resistentes à corrosão.

Instale ou coloque móveis e equipamentos em espaços que permitam a limpeza de todas as partes: por baixo, nas laterais e na parte de trás.



DICA

Durante a limpeza, preste atenção especial às áreas de difícil acesso, como cantos, rodapés, ralos, canos, prateleiras altas e baixas e parte traseira e inferior de móveis e máquinas.

Limpe e desinfete utensílios e aparelhos que não são usados com frequência antes de usá-los novamente.

A limpeza adequada de todos os materiais, equipamentos e utensílios do restaurante prolongará sua vida útil.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO: O QUÊ E COMO LIMPAR

O objetivo da limpeza e desinfecção é eliminar ou, pelo menos, reduzir significativamente a quantidade de microrganismos que podem estar presentes em equipamentos, superfícies de trabalho, utensílios e também nas mãos, roupas, etc. das pessoas que manipulam alimentos.

Realizar limpeza geral e desinfecção da cozinha e do refeitório após cada serviço.

Limpe e desinfete cada elemento com a frequência necessária para evitar qualquer risco de contaminação.

Limpe e desinfete prioritariamente os itens que estiveram em contato com os alimentos durante o serviço.

Se encontrar sujeira ou gordura persistente, deixe o elemento de molho em água quente a no máximo 30 °C e ozono. Em seguida, esfregue até remover todos os resíduos e, por fim, enxague em água corrente ozonizada.

Desmonte os equipamentos compostos por peças para garantir a limpeza e desinfecção adequadas de todos os cantos.



RECOMENDAÇÃO

Limpe o chão da cozinha e dos depósitos de alimentos de forma a evitar que a sujeira suba. Não varra a seco.

Após a limpeza, borrife ozono para reduzir ou eliminar microrganismos em superfícies e utensílios que já estejam limpos.

Evite que a água suja de um equipamento ou utensílio que está a ser limpo salpique outros equipamentos ou utensílios que já foram limpos e desinfetados.

Ao usar produtos químicos, após a limpeza e a desinfecção, passe com bastante água limpa, quente e potável para evitar qualquer resíduo de detergente.

É muito importante deixar as superfícies secarem ao ar livre e evitar a humidade, pois favorece o crescimento de microrganismos.

Se precisar de secá-los rapidamente, utilize papel absorvente de uso único.

Não arraste o equipamento pelo chão ou outras superfícies sujas depois de limpo. Não o guarde em armários ou gavetas sujos.

Para evitar que sujidade e microrganismos sejam transferidos entre os alimentos, limpe as superfícies de trabalho e os utensílios de cozinha que utilizou.



RECOMENDAÇÃO

Antes de realizar tarefas de limpeza e manutenção:

- Remova ou cubra os alimentos para protegê-los de contaminação por produtos químicos de limpeza ou salpicos de sujidade.

Enquanto prepara a comida:

- Retire da bancada de trabalho tudo o que não seja necessário. Os sujos, leve-os para a área de limpeza.

Elementos críticos:

Limpe caixotes de lixo ou recipientes de resíduos com água quente e depois desinfete-os.



CONSELHO

Limpe enquanto remove os sacos de lixo. Depois de limpos, coloque um novo saco.



Limpe e desinfete eletrodomésticos e equipamentos de cozinha, como fornos, micro-ondas, fritadeiras, batedeiras, picadores, etc., de acordo com o uso. Desmonte as peças (bandejas, prateleiras, etc.) para limpá-las e remover gordura e resíduos de alimentos, tanto internos quanto externos.

- Não utilize este equipamento deixando objetos sobre ou dentro dele, pois isso aumenta a probabilidade de se esquecer de limpar todas as peças.
- Limpe o exaustor de acordo com o seu uso e a frequência recomendada pelo fabricante. Limpe o tubo de extração para evitar incêndios na cozinha.

Desinfete e limpe completamente as câmaras frigoríficas e os congeladores com bastante água ozonizada, tendo em consideração prateleiras, gavetas, prateleiras, paredes, portas e chão.

As maçanetas das portas de câmaras frigoríficas são áreas de alto risco de contaminação cruzada, pois são constantemente manuseadas por mãos cobertas de resíduos de alimentos e gordura. Após a limpeza com água ozonizada, seque com papel-toalha de uso único.



RECOMENDAÇÃO

- Aproveite a limpeza e desinfecção das câmaras frigoríficas para verificar o stock de alimentos e bebidas e as datas de validade.
- Para tarefas de limpeza, escolha o dia da semana em que as câmaras ou armários contêm a menor quantidade de material.
- Manter o piso das câmaras livre de caixas e objetos para facilitar a limpeza e desinfecção de todas as partes.
- Limpe completa e periodicamente os armários frigoríficos e os congeladores horizontais com vedações de borracha para mantê-los em boas condições e evitar que apodreçam.

Lave pratos, talheres e copos em máquinas de lavar louça automáticas, selecionando as temperaturas recomendadas pelos fabricantes para o processo de lavagem, a fim de garantir a máxima desinfecção.



CONSELHO

Se possível, pode lavar tábuas de corte e outros utensílios de cozinha em máquinas de lavar louça automáticas para garantir a desinfecção adequada e limpar qualquer sujeira incrustada.

Limpe e desinfete maçanetas, torneiras e interruptores com frequente contato com as mãos, pois microrganismos são transmitidos pelas mãos.

Limpar e desinfetar minuciosamente paredes, tetos, janelas, etc. que não sejam diariamente, de acordo com a frequência estabelecida pelo estabelecimento (semanal, quinzenal, mensal, etc.).

Não é necessário limpar e organizar outras áreas do restaurante com tanta frequência, mas não se esqueça de o fazer. Isso inclui as áreas de armazenamento de alimentos, bebidas, lixo e outros materiais, bem como áreas com máquinas (caldeiras, tanques de armazenamento, condicionadores de ar, amaciadores de água, geradores elétricos, lavanderias, etc.).

PROTOCOLOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO COM OZONO NA ÁGUA

Os protocolos a seguir descrevem como usar água ozonizada em diferentes áreas do restaurante, garantindo uma limpeza eficaz com uso mínimo de produtos químicos.



Substituir água ozonizada a cada 2 horas



Carregamento e Aplicação de Água Ozonizada:

A água ozonizada deve ser carregada da torneira do equipamento de ozono para o pulverizador, substitua a cada duas horas para garantir a máxima eficácia.

Também pode ser usado diretamente na torneira de água ozonizada instalada para limpeza imediata, sem necessidade de pulverização.

Nota importante:

Sempre que armazenada, a água ozonizada deve ser renovada a cada duas horas.

Para uma limpeza imediata e eficiente, recomendamos utilizá-lo diretamente na torneira de água ozonizada instalada.



Seguindo esses protocolos, o uso adequado da água ozonizada é maximizado, garantindo um ambiente seguro, higiênico e sustentável com eficiência efetiva.

Limpeza de utensílios de cozinha

✓ **Procedimento com água ozonizada:**
Encha um recipiente com água ozonizada da torneira do equipamento de ozono. Deixe os utensílios de molho por, pelo menos, 5 minutos para eliminar bactérias e resíduos orgânicos. Retire e deixe secar ao ar ou seque com um pano limpo.

● **Resultado:** Elimina gordura, bactérias e odores sem deixar resíduos químicos, garantindo que os utensílios estejam prontos para uso.



Remoção de Gordura em Exaustores e Limpeza de Superfícies de Aço Inox

Exaustores, filtros e áreas de acumulação de gordura.
Superfícies de aço inoxidável, como mesas de trabalho, prateleiras e pias.

✓ **Procedimento com água ozonizada:**
Borrife água ozonizada na superfície garantindo uma cobertura uniforme.
Deixe agir de 3 a 5 minutos, dependendo do grau de sujeira, para que o ozono possa quebrar a gordura e os resíduos.
Remova resíduos grossos com papel descartável ou um pano limpo.
Borrife água ozonizada na superfície novamente para remover qualquer sujeira restante.
Seque com papel absorvente de uso único para deixar a superfície limpa e sem gordura.

● **Resultado:** Remoção eficaz de gordura e resíduos sem a necessidade de produtos químicos agressivos, mantendo o aço inoxidável limpo, higiênico e sem manchas.

💡 **DICA:** Faça esta limpeza diariamente em superfícies de aço inoxidável para evitar acúmulo de gordura que pode causar contaminação ou risco de incêndio.



Limpeza e Desinfecção de Chão e Casas de Banho

Casas de banho e zonas de passagem.

✓ **Procedimento com água ozonizada:**
Encha o balde com água ozonizada da torneira do equipamento.
Aplique bastante água ozonizada diretamente na superfície e deixe agir de 3 a 5 minutos.
Seque com esfregona.

● **Resultado:** Elimina microrganismos e resíduos sem vapores tóxicos, deixando um ambiente limpo e sem odores.



Limpeza de Superfícies e Equipamentos

Bancadas, mesas de trabalho e áreas de manipulação de alimentos.
Eletrodomésticos e equipamentos de cozinha (batedeiras, fatiadores, fornos).
Câmaras frigoríficas e áreas de armazenamento.

✓ **Procedimento com água ozonizada:**
Remova os resíduos sólidos com um pano ou espátula.
Aplique água ozonizada por pulverização ou diretamente na torneira do sistema.
Deixe agir de 3 a 5 minutos para garantir a eliminação de microrganismos.
Seque com um pano limpo, se necessário, ou deixe secar ao ar livre.

● **Resultado:** Superfícies livres de bactérias, resíduos e gordura, sem necessidade de enxágue adicional.



Limpeza de grelhas e chapas

✦ Substitua produtos desengordurantes e sabões químicos por água ozonizada na limpeza:

Grelhas e chapas de cozinha, especialmente ao trocar produtos (peixe para carne, vegetais, etc.).



✓ Procedimento

1. Remova os resíduos sólidos maiores:

Usando uma espátula ou escova para grelha, remova qualquer alimento carbonizado e acúmulo de gordura na superfície.

2. Borrife água ozonizada diretamente na grelha quente ou morna (não fria). A ação do ozono ajuda a quebrar a gordura e os resíduos sem a necessidade de produtos químicos.

3. Deixe a água ozonizada agir por 3 a 5 minutos

Durante esse tempo, o ozono oxidará as proteínas e gorduras restantes, facilitando a sua remoção sem resíduos tóxicos.

4. Esfregue com uma escova de aço ou esponja (dependendo da grelha). Se houver resíduos persistentes, use uma espátula ou escova para remover a sujeira sem a necessidade de produtos químicos.

5. Borrife água ozonizada novamente. Isso permite uma segunda fase de limpeza e desinfecção sem a necessidade de enxágue subsequente.

6. Seque com papel descartável ou deixe secar ao ar livre. A grelha estará pronta para o próximo uso sem o risco de contaminantes químicos.

✦ Ao contrário dos produtos químicos, a água ozonizada não deixa resíduos tóxicos e não requer enxágue, o que a torna fácil de limpar rapidamente durante trocas de produto (por exemplo, de peixe para carne).

RECOMENDAÇÕES PARA LAVAR LOUÇA E MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA COM LIGAÇÃO PARA ÁGUA OZONIZADA

Durante o processo de lavagem, restos de comida e gordura acumulam-se na máquina de lavar louça. Isso, além de contribuir para a proliferação de germes, também impede que a máquina de lavar louça desempenhe seu papel de forma ideal. Portanto, dependendo do número de utilizações, recomenda-se realizar uma limpeza básica diária e uma limpeza mais completa uma vez por semana. Essa limpeza aplica-se tanto interna quanto externamente.



Descarte de resíduos sólidos:

Antes de colocar a louça na máquina de lavar louça, passe em água corrente, com água ozonizada, removendo assim resíduos de alimentos e sujeira maior.

Limpeza de filtros e braços de pulverização:

No final do dia, desligue a máquina de lavar louça.

Remova os filtros e os braços aspersores.

Limpe-os bem, deixando-os de molho em água ozonizada para remover resíduos de alimentos e depósitos de calcário. Use uma escova macia, se necessário.

Passe com água ozonizada e recoloque-os corretamente.



Semanal



Limpeza do balde e das paredes internas:

Escorra qualquer água residual da máquina de lavar louça.

Borrife água ozonizada dentro do tanque e nas paredes do equipamento.

Deixe atuar por 3 minutos para que o ozono desinfete e quebre os resíduos gordurosos.

Limpe com um pano limpo ou uma esponja não abrasiva, prestando atenção especial aos cantos e juntas.

Passe com água ozonizada e seque com um pano limpo.

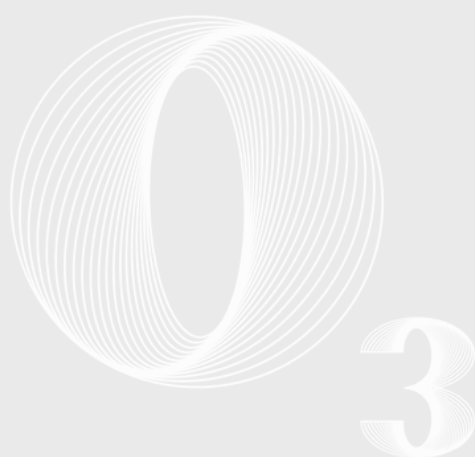
Limpeza de juntas e vedações:

Inspecione as juntas das portas e outras vedações para verificar se há sinais de desgaste ou acúmulo de detritos.

Limpe essas áreas com um pano humedecido em água ozonizada.

Seque bem para evitar o crescimento de mofo e bactérias.





Certificações:



Associações:



* Teste de atividade bactericida n.º 492324 realizado em laboratório pela ACONSA a uma temperatura máxima da água de 35°C.

* Teste de atividade bactericida (NORMA UNE 13697:2020), atividade fungicida (NORMA UNE 13697:2020) e atividade virucida (NORMA UNE 14476:2019 + A2).