



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Campus Araguatins

ANEXO IV

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

1. DOS ALIMENTOS

1.1. As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Fazer uso de luvas durante a manipulação dos alimentos sempre que se fizer necessário seguindo as legislações da vigilância sanitária;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as sempre de molho em solução clorada para desinfecção;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar muito bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;

d) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;

e) Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, a lanchonete e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Fazer diariamente a lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfetar e higienizar o ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.4. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.5. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;



Documento assinado eletronicamente por **Claudio de Sousa Galvao, Diretor-Geral**, em 05/06/2025, às 09:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2797959** e o código CRC **4B708FB8**.

Referência: Processo nº
23233.007434/2025-69

SEI nº 2797959