



## Limpeza da saída de exaustão em cozinhas

As coifas e depuradores de ar, são muito utilizadas em cozinhas profissionais e locais de manipulação de alimentos (restaurantes, bares, churrascarias, clubes, salões de festa ...) utilizado para garantir um melhor ar, pois filtra as gorduras e gases do local.

Você sabe identificar ou qual o período indicado para a limpeza completa da coifa, dutos e outras partes do sistema de ventilação?

Conforme a legislação, a limpeza completa (pesada) das coifas e do sistema de exaustão devem ocorrer no máximo a cada 4 meses ou quando atingirem 3 mm de camada de gordura? E para cozinhas domésticas, a indicação desta limpeza é a cada 6 meses.

**A limpeza é muito importante para:**

- **Evitar a contaminação microbiológica do alimento e do ar:** o acúmulo de sujidades que ficam incrustadas são fonte para crescimento microbiano e até atrativo para pragas;
- **Reduzir os riscos de acidentes:** as incrustações com óleos e gorduras aliado a alta temperatura, em contato com a rede elétrica do sistema de exaustão, e utilização de celofanes e outros para o cozimento dos alimentos, podem gerar incêndios ou explosões





Princípio de incêndio em restaurante em Brasília em junho de 2021. Incêndio teve princípio na coifa. Fonte: metropolis.com. e jornaldebrasil.com.br

A limpeza deve ser realizada na coifa, na tubulação, dutos, caixas de gordura, filtros e terminais de carga. A RDC 216/2004 (Ministério da Saúde-ANVISA), Notas Técnica específicas do Corpo de Bombeiros de cada estado e a ABNT 14518:2020, exigem que a realização da limpeza seja registrada.

Como as sujidades são provindas dos preparos dos alimentos, portanto orgânicas, a limpeza deve ser realizada utilizando desengordurante e desincrustantes adequados ao material da coifa e dutos.

Lembrando que as limpezas em locais acima de 2 metros de altura devem ser realizadas por funcionários com treinamento específico e utilizando os EPIs adequados.

As partes dos equipamentos que ficam dentro das cozinhas, devem ser limpas diariamente ou semanalmente (periodicidade definida de acordo com o uso). Mas a limpeza completa deve ser realizada periodicamente conforme legislação

## Tipos de coifas / superfícies

### Coifa de aço galvanizado

Utilize produto com menor concentração de alcalinos cáusticos para não agredir/queimar a superfície.

**Recomendação ATL:** ATLACRUST .



### Coifa de aço inox

Pode utilizar produtos em qualquer concentração de alcalinos cáusticos

**Recomendação ATL:** ATLACRUST PLUS, GR 500 L ou GR 500 Master



## Limpeza

Primeiro realize a remoção das sujidades superficiais.

Aplique o produto indicado de acordo com a superfície e diluição recomendada no rótulo. Utilizando buchas de fibra branca na parte externa (limpa sem riscar) e verde nas partes internas (limpeza abrasiva), realize a esfregação para retirada das sujidades.

Enxague com água corrente ou utilizando lavadora de alta pressão. (cuidado com as instalações elétrica e as partes do motor para não molhar).

Para sujidades muito incrustadas, se necessário, repita a operação.

A **Personal Clean** possui uma assessoria especializada que auxilia a implementação dos **Processos de Limpeza e Higienização** específico em seu negócio e produto, com químicos, processos, procedimentos e assessoria corretas, assertivas, de alta segurança e eficaz.



***Conte sempre conosco***  
***Nos vemos nos próximos Informativos!***

Dr. ATL  
[dr.atl@grupoatl.com.br](mailto:dr.atl@grupoatl.com.br)