

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.012 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENE DOS MANIPULADORES	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 04	

1. OBJETIVO

Orientar os manipuladores: Auxiliar de Cozinha, Cozinheira, Copeira, Encarregada, Estoquista quanto à correta higiene pessoal e atitudes higiênicas.

2. MATERIAL

- ✓ Produtos de higiene pessoal: sabonete, toalha de banho;
- ✓ Uniforme;
- ✓ Touca.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Tomar banho diariamente e se enxugar com toalha limpa;
- II. Lavar e secar bem os pés;
- III. Manter-se uniformizados;
- IV. Manter sempre os cabelos limpos e presos, cobrindo-os com a touca;
- V. Não utilizar adornos como anéis, relógios e pulseiras;
- VI. Unhas aparadas, limpas e sem esmalte;
- VII. Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- VIII. Não aplicar maquiagem em excesso;
- IX. Atentos a atitudes anti-higiênicas como: tossir, espirrar sobre os produtos, equipamentos e instalações, levar a mão à boca, ao nariz e as orelhas, cuspir no ambiente, etc.;
- X. Lavar as mãos sempre que necessário.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.012 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENE DOS MANIPULADORES	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 04	

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Brasília-DF, 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Manual de Boas Práticas HU-UFGD** - Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010. Revisado em 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	27/10/2011	Elaboração do POP Higiene pessoal dos manipuladores
02	01/2015	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores
03	2017	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores
04	09/07/2021	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores. Inserção do material necessário para a higienização.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.012 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENE DOS MANIPULADORES	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 04	

Elaboração: Miriam Pereira Soares	Data: 27/10/2011
Revisão: 2ª Versão: Débora K. Tadano 3ª Versão: Débora K. Tadano 4ª Versão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021
Validação: Fuad Fayez Mahmoud – SVSSP	Data: 20/09/2021
Aprovação: Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do Setor de Hotelaria Hospitalar João Fernandes Guimarães Júnior – Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Vagno Nunes de Oliveira – Gerente Administrativo	Data: 30/08/2021 Data: 11/11/2021 Data: 01/12/2021

Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte