

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.013 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 07	

## 1. OBJETIVO

Orientar as auxiliares de cozinha e copeiras quanto a correta higienização dos Equipamentos: liquidificadores e espremedores.

## 2. MATERIAL

- ✓ Detergente neutro;
- ✓ esponja dupla face;
- ✓ Álcool 70%,
- ✓ Pano multiuso (tipo perflex).

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Desligar da tomada;
- II. Desmontar o equipamento retirando suas partes removíveis;
- III. Lavar com detergente neutro e esponja;
- IV. Enxaguar em água corrente as partes laváveis;
- V. Fazer a desinfecção: borrifar álcool 70%, na forma líquida;
- VI. Deixar secar naturalmente ou utilizar o pano multiuso (perflex) para a secagem;
- VII. Partes fixas, fios e tomadas - higienizar com esponja dupla face e detergente neutro e após, enxaguar com pano multiuso úmido;
- VIII. Finalizar com pano multiuso embebido de álcool 70%, somente nas partes metálicas;
- IX. Montar o equipamento e guardar.

Quadro 1 – Frequência da limpeza dos equipamentos e funcionários responsáveis.

Funcionário	Equipamentos	Frequência
Auxiliar de cozinha e Copeira	Liquidificadores, espremedores	Antes e após o uso

Fonte: própria.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.013 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 07	

#### 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	10/08/2010	Elaboração do POP para higienização dos equipamentos
02	27/10/2011	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
03	01/2012	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
04	11/2013	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
05	01/2015	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
06	2017	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
07	09/07/2021	Revisão do POP para higienização dos equipamentos - auxiliar de cozinha e copeira fazem a higienização

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.013 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 07	

<b>Elaboração:</b> Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
<b>Revisão:</b> 2ª Versão: Miriam Pereira Soares 3ª Versão: Miriam Pereira Soares 4ª Versão: Miriam Pereira Soares 5ª Versão: Débora K. Tadano 6ª Versão: Débora K. Tadano 7ª Versão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 27/10/2011 Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021
<b>Validação:</b> Fuad Fayez Mahmoud – SVSSP	Data: 20/09/2021
<b>Aprovação:</b> 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*