

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.011 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS	Emissão:	Próxima revisão: 2023
		Versão: 07	

1. OBJETIVO

Orientar auxiliar de cozinha e copeira quanto a correta higienização das câmaras frias, freezer e geladeiras.

2. MATERIAL

- ✓ Luvas de borracha;
- ✓ Botas de borracha;
- ✓ Pano multiuso (tipo perflex);
- ✓ Detergente neutro;
- ✓ Fibra sintética verde;
- ✓ Álcool 70%.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Retirar todos os alimentos (colocando-os na câmara fria de hortifrúti) e se ficar em temperatura ambiente, não ultrapassar 1 hora;
- II. Desligar/interromper alimentação elétrica do equipamento.
- III. Retirar todas as prateleiras;
- IV. Lavar as partes internas e externas dos equipamentos com detergente neutro e fibra sintética verde;
- V. Enxaguar com água corrente;
- VI. Enxugar com pano multiuso e seco;
- VII. Borrifar álcool 70% e friccionar com pano multiuso seco;
- VIII. Fechar as portas e ligar;
- IX. Retornar os alimentos retirados para a higienização apenas quando a temperatura estiver adequada (resfriamento: 4º a 10ºC e congelamento: 0 a -10ºC);
- X. No caso de alimentos que ficaram a temperatura ambiente,
- XI. Recolocar imediatamente no equipamento agora limpo.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.011 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS	Emissão:	Próxima revisão: 2023
		Versão: 07	

Tabela 1 – Funcionário e frequência

Funcionário	Frequência
Auxiliar de cozinha e copeira	Semanalmente ou sempre que necessário

4. REFERÊNCIAS

Manual de Boa Práticas HU-UFGD- Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010; Revisado em 2021.

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

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 Higienização das câmaras frias
02	27/10/2011	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
03	Janeiro/ 2012	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
04	Novembro/ 2013	Revisão do POP Higienização das câmaras frias

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.011 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS	Emissão:	Próxima revisão: 2023
		Versão: 07	

05	Janeiro/ 2015	Revisão do POP Higienização das câmaras frias. Inserção da nomenclatura da temperatura adequada (resfriamento: 4º a 10ºC e congelamento: 0 a -10ºC)
06	2017	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
07	09/07/2021	Revisão do POP Higienização das câmaras frias. Unificou com o POP de higienização de freezer e geladeiras.

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
Revisão: Miriam Pereira Soares	Data: 27/10/2011
Revisão: Miriam Pereira Soares	Data: janeiro/12
Revisão: Miriam Pereira Soares	Data: novembro/2013
Revisão: Débora K. Tadano	Data: janeiro/2015
Revisão: Débora K. Tadano	Data: 2017
Revisão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 09/07/2021
Validação: Fuad Fayes Mahmoud – Setor de Vigilância em Saúde e Segurança do Paciente	Data: 15/09/2021
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

(Poderão ser incluídas no quadro abaixo as identificações dos responsáveis pela elaboração/revisão e avaliação)

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