

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.007 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO	Emissão: 09/07/2021	Próxima revisão: 09/07/2023
		Versão: 01	

## 1. OBJETIVO

Orientar a auxiliar de cozinha quanto a higienização correta dos utensílios de alumínio: formas, panelas, bacias e tampas.

## 2. MATERIAL

- ✓ Pano multiuso (tipo perflex);
- ✓ Fibra sintética verde e/ou esponja dupla face;
- ✓ FX 1100 Ativado;
- ✓ Álcool 70%;
- ✓ Luvas de látex até o cotovelo;
- ✓ Botas;
- ✓ Óculos de proteção;
- ✓ Avental de vinil.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Calçar os EPI's: botas, avental de vinil, óculos de proteção e luvas de látex até o cotovelo;
- II. Diluir o FX 1100 Ativado à 10% em água usando o medidor específico (100ml para 1 litro de água);
- III. Aplicar o FX 1100 Ativado diluído nos utensílios a serem limpos e deixar de molho caso necessário;
- IV. Lavar os utensílios utilizando a esponja;
- V. Enxaguar bem em água corrente;
- VI. Borrifar com álcool 70% e deixar secar;
- VII. Se necessário, secar com pano multiuso.
- VIII. Guardar o material de limpeza utilizado no DML.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.007 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO	Emissão: 09/07/2021	Próxima revisão: 09/07/2023
		Versão: 01	

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

Funcionário	Frequência
Auxiliar de cozinha	Diariamente ou sempre que necessário

Fonte: própria.

#### 4. REFERÊNCIAS

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. 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. 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	09/07/2021	Elaboração do POP de Higienização dos Utensílios de Alumínio

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.007 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO	Emissão: 09/07/2021	Próxima revisão: 09/07/2023
		Versão: 01	

<b>Elaboração:</b> Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 09/07/2020
<b>Análise:</b> Kelle Cristhiane Soria Vieira Benedetti	Data: 13/08/2021
<b>Validação:</b> Fuad Fayez Mahmoud – Setor de Vigilância em Saúde e Segurança do Paciente	Data: 13/08/2021
<b>Aprovação:</b> Josiclari Mota Carbonari – Setor de Hotelaria Hospitalar João Fernandes Guimarães Júnior – Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Carlos Alexander Simão Narciso Junior – Gerente Administrativo (Substituto)	Data: 13/08/2021 Data: 11/11/2021 Data: 17/11/2021

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