

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.007 – Página 1/2	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO</b>	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 03	

## 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. Aplicar o FX 1100 Ativado diluído nos utensílios a serem limpos e deixar de molho caso necessário;
- III. Lavar os utensílios utilizando a esponja;
- IV. Enxaguar bem em água corrente;
- V. Borrifar com álcool 70% e deixar secar;
- VI. Se necessário, secar com pano multiuso.
- VII. Guardar o material de limpeza utilizado no DML.

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

<b>Funcionário</b>	<b>Frequência</b>
Auxiliar de cozinha	Diariamente ou sempre que necessário

Fonte: Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados, 2025.



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.007 – Página 2/2	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO</b>	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 03	

#### 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 2023.

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
02	15/03/2023	Revisão do POP de Higienização dos Utensílios de Alumínio. Alteração da diluição manual, cozinha com instalação de diluidor.
03	09/05/2025	Revisão do POP.

<b>Elaboração:</b> Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 09/07/2020
<b>Revisão:</b> Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 2ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 3ª Versão	Data: 15/03/2023 Data: 09/05/2025
<b>Validação:</b> Fuad Fayez Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
<b>Aprovação:</b> Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do STHH Danielly Vieira Capoano – Gerência Administrativa	Data: 13/05/2025 Data: 20/05/2025

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.011029/2021-04