

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.010 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES	Emissão: 20/05/2025 Versão: 08	Próxima revisão: 20/05/2027

1. OBJETIVO

Orientar as auxiliares de cozinha, cozinheira e copeira quanto a correta forma de higienização das bancadas de inox, granito e superfícies existentes no serviço de nutrição e dietética.

2. MATERIAL

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

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Lavar com detergente neutro com ajuda da fibra sintética verde e água;
- II. Enxaguar com água corrente a bancada/superfície;
- III. Secar com pano multiuso;
- IV. Borrifar álcool 70% e friccionar com pano multiuso contra a superfície;
- V. Guardar o material o restante no DML.

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

Funcionário	Equipamentos	Frequência
Auxiliar de cozinha, Cozinheira e Copeira	Bancadas	Diariamente ou sempre que necessário

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

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.010 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES	Emissão: 20/05/2025 Versão: 08	Próxima revisão: 20/05/2027

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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 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.

Manual de Boa Práticas HU-UFMG - **Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética - SND.** Elaborado em 2010; revisado em 2023.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	10/08/2010	Elaboração do POP Higienização das Bancadas de inox
02	01/2012	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
03	11/2013	Revisão do POP Higienização das Bancadas, Inserção do uso rodo para bancada de inox.
04	01/ 2015	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
05	2017	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
06	09/07/2021	Revisão do POP Higienização das Bancadas e Superfícies, retirada do uso do rodo para bancada. Unificou com o POP de higienização de bancada de granito.
07	15/03/2023	Revisão do POP Higienização das Bancadas e Superfícies
08	12/05/2025	Revisão do POP



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.010 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 08	

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
Revisão: Miriam Pereira Soares – 2ª Versão Miriam Pereira Soares – 3ª Versão Débora K. Tadano – 4ª Versão Débora K. Tadano – 5ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos e Célia Aparecida Martins Alves dos Santos – 6ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 7ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 8ª Versão	Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data: 15/03/2023 Data: 12/05/2025
Validação: Fuad Fayez Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
Aprovação: Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do STHH Danielly Vieira Capoano – Gerência Administrativa	Data: 13/05/2025 Data:

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.011029/2021-04