

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.011 – Página 1/3	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS</b>	Emissão: 20/05/2025 Versão: 09	Próxima revisão: 20/05/2027

## 1. OBJETIVO

Orientar os colaboradores do serviço de nutrição e dietética 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. Retirar todas as prateleiras;
- III. Lavar as partes internas dos equipamentos com detergente neutro e fibra sintética verde;
- IV. Enxaguar com água;
- V. Enxugar com pano multiuso e seco;
- VI. Borrifar álcool 70% e friccionar com pano multiuso seco;
- VII. As partes externas devem ser higienizadas somente com pano multiuso e álcool 70%;
- 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	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.011 – Página 2/3	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS</b>	Emissão: 20/05/2025 Versão: 09	Próxima revisão: 20/05/2027

Tabela 1 – Funcionário e frequência

Funcionário	Frequência
Auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais e copeira	Semanalmente ou sempre que necessário

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

#### 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-UFGD - **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 câmaras frias
02	27/10/2011	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
03	01/ 2012	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
04	11/2013	Revisão do POP Higienização das câmaras frias
05	01/ 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	Unificou com o POP de higienização de freezer e geladeiras.
08	15/03/2023	Revisão do POP; Retirado a lavagem externa dos equipamentos e inserido "VII- As partes externas devem ser higienizadas somente com pano multiuso e álcool 70%".
09	12/05/2025	Revisão do POP Higienização das câmaras frias, freezer e geladeiras.



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.011 – Página 3/3	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS CÂMARAS FRIAS, FREEZER E GELADEIRAS</b>	Emissão: 20/05/2025 Versão: 09	Próxima revisão: 20/05/2027

<b>Elaboração:</b> Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
<b>Revisão:</b> Miriam Pereira Soares – 2ª Versão Miriam Pereira Soares – 3ª Versão Miriam Pereira Soares - 4ª Versão Débora K. Tadano – 5ª Versão Débora K. Tadano – 6ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos e Célia Aparecida Martins Alves dos Santos – 7ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 8ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 9ª Versão	Data: 27/10/2011 Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data: 15/03/2023 Data: 12/05/2025
<b>Validação:</b> Fuad Fayed 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