

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.012 – Página 1/3	
Título do Documento	<b>HIGIENE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 06	

## 1. OBJETIVO

Orientar os manipuladores: Auxiliar de Cozinha, Cozinheira, Copeira, Encarregada, Estoquista quanto à correta higiene pessoal e atitudes higiênicas.

## 2. MATERIAL

- ✓ Produtos de higiene pessoal: sabonete, toalha de banho;
- ✓ Uniforme;
- ✓ Touca.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Tomar banho diariamente e se enxugar com toalha limpa;
- II. Lavar e secar bem os pés;
- III. Manter-se uniformizados;
- IV. Manter sempre os cabelos limpos e presos, cobrindo-os com a touca;
- V. Não utilizar adornos como anéis, relógios e pulseiras;
- VI. Unhas aparadas, limpas e sem esmalte;
- VII. Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- VIII. Não aplicar maquiagem em excesso;
- IX. Atentos a atitudes anti-higiênicas como: tossir, espirrar sobre os produtos, equipamentos e instalações, levar a mão à boca, ao nariz e as orelhas, cuspir no ambiente, etc.;
- X. Lavar as mãos sempre que necessário.

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

Funcionário	Frequência
Auxiliar de Cozinha, Cozinheira, Copeira, Encarregada, Estoquista	Diariamente

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



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.012 – Página 2/3	
Título do Documento	<b>HIGIENE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 20/05/2025 Versão: 06	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	27/10/2011	Elaboração do POP Higiene pessoal dos manipuladores
02	01/ 2015	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores
03	2017	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores
04	09/07/2021	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores. Inserção do material necessário para a higienização.
05	15/03/2023	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores
06	12/05/2025	Revisão do POP Higiene pessoal dos manipuladores



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.012 – Página 3/3	
Título do Documento	<b>HIGIENE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 06	

<b>Elaboração:</b> Miriam Pereira Soares	Data: 27/10/2011
<b>Revisão:</b> Débora K. Tadano – 2ª Versão Débora K. Tadano – 3ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos e Célia Aparecida Martins Alves dos Santos – 4ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 5ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 6ª Versão	Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data: 15/03/2023 Data: 12/05/2025
<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