



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.013 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 09	

1. OBJETIVO

Orientar as auxiliares de cozinha e copeiras quanto a correta higienização dos Equipamentos.

2. MATERIAL

- ✓ Detergente neutro;
- ✓ esponja dupla face;
- ✓ Álcool 70%,
- ✓ Pano multiuso (tipo perflex).

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Desligar da tomada;
- II. Desmontar o equipamento retirando suas partes removíveis;
- III. Lavar com detergente neutro e esponja;
- IV. Enxaguar em água corrente as partes laváveis;
- V. Fazer a desinfecção: borrifar álcool 70%, na forma líquida;
- VI. Deixar secar naturalmente ou utilizar o pano multiuso (perflex) para a secagem;
- VII. Partes fixas, fios e tomadas - higienizar com esponja dupla face e detergente neutro e após, enxaguar com pano multiuso úmido;
- VIII. Finalizar com pano multiuso embebido de álcool 70%, somente nas partes metálicas;
- IX. Montar o equipamento e guardar.

Tabela 1 – Frequência da limpeza

Funcionário	Equipamentos	Frequência
Auxiliar de cozinha e copeira	Liquidificadores, espremedores	Antes e após o uso

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



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.013 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/05/2025 Versão: 09	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-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 para higienização dos equipamentos
02	27/10/2011	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
03	01/ 2012	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
04	11/2013	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
05	01/ 2015	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
06	2017	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
07	09/07/2021	Revisão do POP para higienização dos equipamentos - auxiliar de cozinha e copeira fazem a higienização
08	15/03/2023	Revisão do POP para higienização dos equipamentos
09	12/05/2025	Revisão do POP para higienização dos equipamentos



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.013 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 09	

Elaboração: Andréa Ribeiro Luz Chamma	Data: 10/08/2010
Revisão: 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
Validação: Fuad Fayed Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
Aprovação: 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