

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.014 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS FOGÕES	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 09	

1. OBJETIVO

Orientar a auxilia de cozinha quanto a correta higienização dos Fogões.

2. MATERIAL

- ✓ Luvas de borracha de cor amarela;
- ✓ Botas de borracha de cor branca;
- ✓ Fibra verde sintética;
- ✓ Pano multiuso (tipo perflex);
- ✓ Detergente neutro.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Colocar as luvas e botas de borrachas;
- II. Retirar restos de comida do equipamento com a fibra sintética verde;
- III. Limpar com a esponja úmida e detergente neutro;
- IV. Enxaguar com pano multiuso úmido;
- V. Secar com pano multiuso;
- VI. Acender as chamas por 30 segundos para secagem completa;
- VII. Guardar o material restante no DML.

Tabela 1 – Frequência da limpeza

Funcionário	Equipamentos	Frequência
Auxiliar de cozinha	Fogões	Diariamente ou sempre que necessário

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

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.014 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS FOGÕES	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 09	

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 Boas 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 de Higienização dos Fogões
02	27/10/2011	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
03	01/ 2012	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
04	11/2013	Revisão do POP de Higienização dos Fogões- Passa a ascender a chama por 30 segundos para secagem completa
05	01/ 2015	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
06	2017	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
07	09/07/2021	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
08	15/03/2023	Revisão do POP de Higienização dos Fogões
09	13/05/2025	Revisão do POP de Higienização dos Fogões



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.014 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DOS FOGÕES	Emissão: 20/05/2025 Versão: 09	Próxima revisão: 20/05/2027

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	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: 11/2023 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data: 15/03/2023 Data: 13/05/2025
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: 20/05/2025

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.011029/2021-04