

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.019 – Página 1/3	
Título do Documento	MANEJO DOS RESÍDUOS NA COZINHA	Emissão: 20/05/2025 Versão: 08	Próxima revisão: 20/05/2027

1. OBJETIVO

Orientar a auxiliar de cozinha e cozinheira quanto ao correto manejo dos resíduos desde a retirada do descarte da cozinha até o depósito na lixeira.

2. MATERIAL

- ✓ Caixa plástica;
- ✓ Lixeiras de acionamento por pedal (metal, papel, plástico, orgânico e resíduo comum);
- ✓ Sacos plásticos.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Retirar o lixo da área de pré-preparo ou preparo utilizando uma caixa plástica;
- II. Depositar o material a ser descartado nas lixeiras, conforme o alimento e sua embalagem (plástico, metal, papel, orgânico ou lixo comum);
- III. Acionar a abertura da lixeira com o pedal, não usar as mãos;
- IV. Manter as lixeiras tampadas.

Obs: Não há recolhimento de alimentos no HU. O que não pode ser aproveitado é descartado como lixo orgânico e coletado pela empresa responsável. O lixo é retirado da cozinha 4x ao dia por funcionários da empresa terceirizada de higienização, quando então são lavados os recipientes.

Tabela 1 – Frequência e funcionário

Funcionário	Frequência
Auxiliar de cozinha e Cozinheira	Sempre que necessário

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

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.019 – Página 2/3	
Título do Documento	MANEJO DOS RESÍDUOS NA COZINHA	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 08	

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-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 de Manejo de resíduos na cozinha
02	01/ 2012	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha
03	11/2013	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha
04	01/ 2015	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha
05	2017	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha
06	09/07/2021	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha - Alteração para retirada do lixo 4 vezes ao dia. Adicionado: acionar a abertura da lixeira com o pedal, não usar as mãos.
07	15/03/2023	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha
08	13/05/2025	Revisão do POP de Manejo de resíduos na cozinha



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.019 – Página 3/3	
Título do Documento	MANEJO DOS RESÍDUOS NA COZINHA	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 08	

Elaboração: Miriam Pereira Soares	Data: 27/10/2011
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: 01/12 Data: 11/2013 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