

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.032 – Página 1/2	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS GARRAFAS TÉRMICAS	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 02	

1. OBJETIVO

Orientar a auxiliar de cozinha e copeiras quanto a correta higienização das garrafas térmicas.

2. MATERIAL

- ✓ Detergente
- ✓ Escovinha;
- ✓ Esponja;
- ✓ Caixa plástica branca;
- ✓ Solução de hipoclorito.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Fazer uma pré-lavagem com água nas garrafas;
- II. Retirar as torneiras, quando existentes, e tampas;
- III. Lavar com detergente e esponja;
- IV. Esfregar as garrafas, as torneiras e as tampas com a escovinha para retirada da sujidade ainda existente;
- V. Enxaguar até ficar livre de resíduos;
- VI. Aplicar solução de hipoclorito na seguinte diluição: 1 colher de sopa de hipoclorito para 1 litro de água, dentro da garrafa e deixar agir por 15 minutos;
- VII. Borrifar álcool 70% na parte externa e deixar secar;
- VIII. Colocar as torneiras nos locais e tampar;

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

Funcionário	Frequência
Copeira e Auxiliar de Cozinha	No horário das refeições

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



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.032 – Página 2/2	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS GARRAFAS TÉRMICAS	Emissão: 20/05/2025 Versão: 02	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-UFOD - **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	15/03/2023	Elaboração do POP de higienização das garrafas térmicas
02	13/05/2025	Revisão do POP de higienização das garrafas térmicas. Alterado a desinfecção em imersão no hipoclorito para desinfecção interna com hipoclorito e externa com álcool 70%.

Elaboração: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos	Data: 15/03/2023
Revisão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos	Data: 13/05/2025
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