	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

## 1. OBJETIVO

Descrever as operações de limpeza, desinfecção e conservação dos equipamentos e utensílios permanentes das diferentes áreas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

## 2. RESPONSABILIDADES

A equipe de Higienização do hospital tem a responsabilidade de trabalhar em conjunto com o SND ao programar o cronograma de limpezas dos equipamentos e utensílios; disponibilizar os Serviços Gerais (SG) para realizar a limpeza e desinfecção e; manter uma comunicação ativa com o setor, a fim de melhorar os fluxos do processo.

## 3. ABRANGÊNCIA


A limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios, segue um cronograma diário, semanal e após o uso e, abrange: garrafas plásticas; garrafas térmicas; liquidificador; espremedor de laranja; bancadas, armários estantes; fogão; bandejas de refeições; coifa; monoblocos; lixeiras; panelas e frigideiras e; colheres, pegadores, conchas, garfos e espátulas.

## 4. DESCRIÇÃO

Os equipamentos e utensílios do SND, são peças-chave para o funcionamento e manutenção de controle de qualidade dos alimentos, para se garantir a inocuidade das refeições devem-se buscar meios para impedir surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que podem surgir se não houver a higienização correta de equipamentos e utensílios.

O profissional de serviços gerais (SG) ou a copeira ou o auxiliar de cozinha ou o cozinheiro responsável pela limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios,

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

deverá utilizar a solução conforme o padrão pré-estabelecido (Anexo 1) e portar os materiais necessários para a execução de cada serviço.

#### 4.1. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Equipamentos de Proteção Individual (EPI) é todo dispositivo de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado a prevenir riscos que podem ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador. São considerados EPI's:

**Avental:** protege contra o contato com fluidos orgânicos e contra umidade gerada pelo aerossol e respingos provenientes dos procedimentos de limpeza e desinfecção de artigos e superfícies, e de acidente térmico, mecânico e químico. O avental impermeável deve ser usado nos procedimentos de limpeza e desinfecção de artigos e superfícies, sendo que para o profissional de limpeza protege a roupa contra umidade.


**Máscara:** Indicada para recolhimento de resíduo, diluição de produtos, manejo de vidrarias, entre outros. A máscara não deve ser tocada com as mãos enluvasadas.

**Protetor ocular:** utilizado nos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies quando houver risco de contaminação por aerossóis e produtos químicos. Protege os olhos do impacto de partículas volantes, de luminosidade intensa, de radiação ultravioleta e de respingos de produtos químicos e material biológico. Deve ser confortável, ter boa vedação, ser transparente, permitir lavagem com água e sabão e desinfecção quando indicada.

**Botas:** indicada para as atividades de lavagem em geral.

**Luvas de borracha:** Usada para a proteção das mãos, tendo dois tipos: 1). Cano curto: usadas nas superfícies onde a sujidade é maior (Exemplo: lixeiras, pisos, banheiro, rodízios de mobiliários, janelas, tubulações na parte alta, etc.). 2). Cano longo: usadas em mobiliários (Exemplo: mesas, cadeiras, paredes, portas, pias, etc.).

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

A escolha do EPI dependerá do procedimento a ser realizado pelo profissional. Diariamente os calçados, luvas e avental de borracha, devem ser lavados, desinfetados, secos e armazenados em local arejado.

## 5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Disponível em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em: maio, 2024.

## 6. ANEXOS


### ANEXO 1 – CRONOGRAMA E PREPARO DE SOLUÇÕES

## 7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2020
Revisão Geral para atualizações de rotinas e adequação ao template conforme Norma Zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7ª Edição, 2021.	02	06/06/2022
Atualização do documento em conjunto coordenação da nutrição e do serviço de higiene e limpeza.	03	23/08/2024

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---




	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 5/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

### ANEXO 1 – CRONOGRAMA E PREPARO DE SOLUÇÕES


Natureza da Superfície	Frequência	Método de Higienização	Princípio Ativo / Composição	Diluição / Concentração	Tempo de Contato	Temperatura	Responsável Pela Execução
Jarras Plásticas	Diária	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; e Secagem	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG
Garrafinhas térmicas	Diária	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; e Secagem	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG
Garrafinhas térmicas	Semanal	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; e Secagem	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG
Garrafas Térmicas pretas	Diária	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; e Secagem	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf.ª Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 6/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	


<b>Garrafas Térmicas Pretas</b>	Semanal	Desmontagem, Lavagem com detergente; imersão do produto por 20 min; Enxague; e Secagem	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG
<b>Bancadas</b>	Diário	Lavagem com solução de detergente; Enxague e desinfecção	Peróxido de hidrogênio e quaternário de amônia 5º geração	1:100	10 min	-	SG
			Álcool Etilico	70%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha / Copeira
<b>Armários e Estantes (inox)</b>	Diário	Lavagem com solução de detergente; Enxague e desinfecção	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1113)	1:100	10 min	-	SG
			Álcool Etilico	70%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha / Copeira
<b>Espremedor de laranja e Liquidificador</b>	Após o Uso	Lavar com solução de detergente neutro e esponja; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf.ª Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 7/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	


<b>Fogão</b>	Diário	Lavar com solução de detergente neutro; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo (Dety 7111 ou MAxxGrill)	5%	Imediato	-	SG
<b>Coifas/ Forno combinado</b>	Semanal ou se necessário	Aplicar desencrustante e aguardar a ação do produto; esfregar com fibraça o local até retirar toda a sujidade; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo (Dety 7111 ou MAxxGrill)	5% 1 litro de produto para 19 litros de água	Imediato	-	SG
<b>Pass through</b>	Semanal ou se necessário	Lavar com solução de detergente neutro e esponja; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	2% 1 litro de produto para 49 litros de água	Imediato	-	SG
<b>Hot Box</b>	Diário	Lavar com solução de detergente neutro e esponja duplas face; Enxaguar; desinfetar e Secar	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo (Dety7011 ou Dety 1113)	1-5%	Imediato	-	SG
<b>Bandeja de Refeições do Paciente</b>	Diário	Retirar o excesso de resíduo com o auxílio de uma escovinha; lavar,	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e	1-5%	Imediato	-	SG

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 8/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

		enxaguar e esterilizar; secar	Veículo (Dety 1160) e secante (Dety 1116)				
<b>Monoblocos</b>	Diário	Com uma escovinha e solução de detergente neutro retirar o excesso de resíduo; Enxaguar; Desinfetar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1113)	1-5%	Imediato	-	SG
<b>Lixeiras</b>	Diária	Com uma escovinha e solução de detergente neutro retirar o excesso de resíduo; Enxaguar; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo (Dety 7011)	2%	Imediato	-	SG
<b>Ivairo</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111 ou MaxxGrill)	1-5%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha / Cozinheiro
<b>Máquina de lavar louça</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Alcalinizante, sequestrante e veículo. (Dety 1160) e secante (Dety 1116)	2%	Imediato	-	SG
<b>Cafeteira/ Leiteira</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	1-5%	Imediato	-	SG/ Copeiro

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 23/08/2024
		Vencimento: 23/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 9/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO SERVIÇO DA NUTRIÇÃO</b> <b>HPD-NP-POP-02</b>	

<b>Centrifuga</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	1-5%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha
<b>Balcão térmico</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111 ou Dety 7111)	1-5%	Imediato	-	SG
<b>Fatiadora de frios</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111 ou Dety 7111)	1-5%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha
<b>Robot coupe</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo (Dety 1111)	1-5%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha
<b>Embaladora a vácuo</b>	Diária	Lavar com solução de detergente neutro; Enxaguar e Secar	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante. (Dety 1111)	1-5%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha

<b>Revisão:</b> Amanda Larissa Coordenação Nutrição	<b>Validação:</b> Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	<b>Aprovação:</b> Enf. <sup>a</sup> Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---

