	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

1. OBJETIVO

Descrever as operações de remoção de resíduos de matéria orgânica e inorgânica presentes nas superfícies fixas e bancadas, bem como promover a destruição de microrganismos evitando a sua disseminação 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 concorrentes e terminais; disponibilizar os Profissionais de Serviços Gerais (SG) para realizar a limpeza e desinfecção das áreas do SND e; manter uma comunicação ativa com o setor, a fim de melhorar os fluxos do processo.

3. ABRANGÊNCIA

A limpeza ambiental abrange todas as áreas do SND, seguindo um cronograma mensal. As áreas contempladas são: câmara de hortifrúti; câmara de congelados; câmara de refrigeração; estoque descartáveis; área de recebimento; estoque; banheiro masculino; banheiro feminino; sala de nutricionistas; sala da gerência; freezer de polpas; freezer de hortifrúti; freezer de proteínas; área de pré-preparo de hortifrúti; área de pré-preparo de proteínas; área de preparo de bebidas e massas; área de abastecimento de carros; rampa de distribuição pacientes; rampa de distribuição refeitório; área de lavagem de louças pacientes; área de lavagem de louças funcionários; área de louças geral; área de produção; área de resíduos; área de armazenamento de louças e utensílios; depósito de materiais de limpeza (DML); carros térmicos; garrafas térmicas; basquetas de plástico; *pass trough* e banho-maria; coifa da área de produção; coifa da área de preparo de bebidas e massas; lixeiras; refeitório e; corredor e portas de vidros.

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

4. DESCRIÇÃO

A Limpeza Ambiental é o processo de remoção de sujidades, mediante a aplicação de agentes químicos, mecânicos ou térmicos, num determinado período de tempo. Se determina pela limpeza de todas as superfícies fixas (verticais e horizontais) e equipamentos permanentes, das diversas áreas do setor.

4.1. TIPOS DE LIMPEZA

Limpeza concorrente: é o procedimento de limpeza diária de algumas áreas, com maior circulação, objetivando a manutenção do asseio, o abastecimento e a reposição dos materiais de consumo diário (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado, etc.), coleta de resíduos orgânicos e inorgânicos, higienização molhada dos banheiros, limpeza de pisos, superfícies horizontais e equipamentos mobiliários, proporcionando ambientes limpos e agradáveis.


Limpeza terminal: é o procedimento de limpeza e/ou desinfecção, de todas as áreas do setor, objetivando a redução da sujidade e, conseqüentemente, da população microbiana, reduzindo a possibilidade de contaminação ambiental.

É realizada periodicamente de acordo com a criticidade das áreas, com data, dia da semana e horários pré-estabelecidos em cronograma mensal.

O profissional de serviços gerais (SG) responsável pela limpeza e desinfecção do local, deverá utilizar solução conforme padrão pré-estabelecido (Anexo 1) e portar os materiais necessários para a execução do serviço.

Na área a ser limpa e/ou desinfetada, o SG deve seguir o fluxograma de execução do serviço (Anexo 2) e, despejar no local uma quantidade suficiente de solução de detergente líquido neutro para iniciar a higienização. Com o auxílio do *mop* esfregão,

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

retirar as sujidades e teor de gordura presente no local, realizar o enxágue da área com água corrente e retirar o excesso com o auxílio do rodo.

4.2. 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 enluvadas.

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 duas colorações: 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)

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf.ª Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 4/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

Cano longo: usadas em mobiliários (Exemplo: mesas, cadeiras, paredes, portas, pias, etc.).

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>. Acesso em: maio, 2024.

COELHO; C. A. **Procedimento Operacional Padrão – Serviço de Limpeza. Centro de Ensino Superior de Palmas – CESUP**. 11 jan. 2021. Palmas. Disponível em: <<https://www.cesup.edu.br/cesup-wordpress/wp-content/uploads/2021/01/Proposta-POP-CESUP-2020.pdf>>. Acesso em: maio, 2024.

5. ANEXOS


ANEXO 1 – PREPARO DE SOLUÇÃO

ANEXO 2 – FLUXOGRAMA DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6. 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	02	06/06/2022

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 5/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

Dias, 2021 e Manual JCI, 7º Edição, 2021.		
Atualização do documento em conjunto coordenação da nutrição e do serviço de higiene e limpeza.	03	07/06/2024

ANEXO 1 – PREPARO DE SOLUÇÃO

Natureza da Superfície	Frequência	Método de Higienização	Produto	Princípio Ativo / Composição	Diluição/Concentração	Tempo de Contato	Temperatura	Responsável Pela Execução
Piso (Azulejo/ Cerâmica)	Diária	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1113	Tensoativo aniônico e não iônico, alcalinizantes, sequestrante, quelante, corante, fragrância e veículo.	1,5%	10 min	-	ASG
Parede (Azulejo/ Cerâmica)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1113	Tensoativo aniônico e não iônico, alcalinizantes, sequestrante, quelante, corante, fragrância e veículo.	1,5%	10 min	-	ASG
Piso (Alumínio)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1113	Tensoativo aniônico e não iônico, alcalinizantes, sequestrante, quelante, corante, fragrância e veículo.	1,5%	10 min	-	ASG
Parede (Inox)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar	Dety 1113	Tensoativo aniônico e não iônico, alcalinizantes,	1,5%	10 min	-	ASG

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---



HOSPITAL PORTO DIAS

Data 1ª versão: 25/05/2020

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 03

Nº Páginas: 6/9

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01

Natureza da Superfície	Frequência	Método de Higienização	Produto	Princípio Ativo / Composição	Diluição/Concentração	Tempo de Contato	Temperatura	Responsável Pela Execução
		e secar		sequestrante, quelante, corante, fragrância e veículo.				
Parede (Fórmica)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 7011	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo	2%	10 min	-	SG
Teto (PVC)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 7011	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo	2%	5-10 min	-	SG
Portas (Fórmica)	Diária	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1111	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e veículo	1,5%	10 min	-	SG
Portas (Vidro)	Diário	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1111	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e veículo	1,5%	10 min	-	SG
			Sol 70	Álcool Etílico	70%	10 min	-	SG
Janelas (Vidro)	Semanal	Lavar com solução detergente enxaguar; desinfetar e secar	Dety 1111	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e veículo	1,5%	5-10 min	-	SG
			Sol 70	Álcool Etílico	70%	20 min	-	SG

Revisão:


Nutricionista Amanda Garça
Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética

Validação:

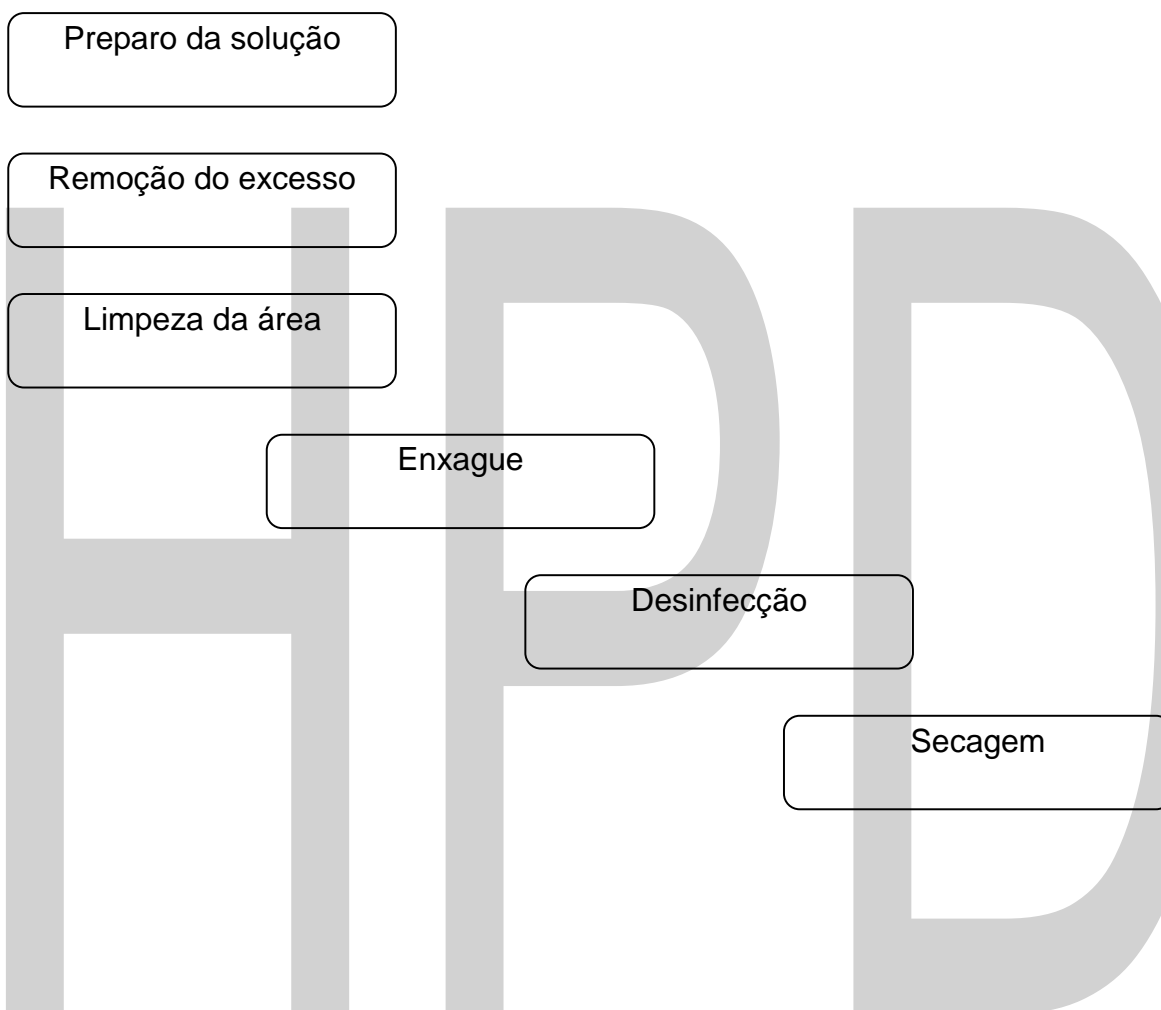
Dra. Márcia Milene
Presidente CCIH

Aprovação:

Enf.^a Drielly Costa
Coordenadora da Qualidade

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 7/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-01	

ANEXO 2 – FLUXOGRAMA DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO



Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
---	--	---