	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 15/03/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO LACTÁRIO HPD-NP-POP-12	

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 Auxiliares de Serviços Gerais (ASG) 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 térmicas; liquidificador; chapa de pão; bancadas, armários estantes de inox; fogão; coifa; lixeiras; panelas; frigideiras; colheres, pegadores, conchas 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 ASG responsável pela limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios, deverá preparar 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

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

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 15/03/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO LACTÁRIO HPD-NP-POP-12	

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 duas colorações: 1). Verde: usadas nas superfícies onde a sujidade é maior (Exemplo: lixeiras, pisos, banheiro, rodízios de mobiliários, janelas, tubulações na parte alta, etc.). 2). Amarela: 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

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

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 15/03/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/8
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO LACTÁRIO HPD-NP-POP-12	

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.


6. ANEXOS

ANEXO I – CRONOGRAMA E PREPARO DE SOLUÇÕES

7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	15/03/2020
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	20/06/2022
Atualização do documento em conjunto coordenação da nutrição e do serviço de higiene e limpeza.	03	06/06/2024


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

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 15/03/2020
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 4/8
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO LACTÁRIO HPD-NP-POP-12	

ANEXO I – CRONOGRAMA E PREPARO DE SOLUÇÕES

Natureza da Superfície	Frequência	Método de Higienização	Princípio Ativo / Composição	Diluição / Concentração	Tempo de Contato	Temperatura	Responsável Pela Execução
Garrafas Térmicas pretas	Diária	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; Enxague e Secagem	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e veículo	1,5%	Imediato	-	ASG
Garrafas Térmicas Pretas	Semanal	Desmontagem, Lavagem com detergente; Enxague; Enxague e Secagem	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo	1,5%	Imediato	-	ASG
Bancadas, Armários e Estantes (inox)	Diário	Lavagem com solução de detergente; Enxague e desinfecção	Tensoativo aniônico, conservante, alcalinizante, sequestrante, corante e Veículo	1,5%	Imediato	-	ASG
			Álcool Etilico	70%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha / Copeira
			Álcool Etilico	70%	Imediato	-	Auxiliar de Cozinha / Copeira
Fogão	Diário	Lavar com solução de		5%	Imediato	-	Copeira

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

	HOSPITAL PORTO DIAS		Data 1ª versão: 15/03/2020
			Ult. Revisão: 06/06/2024
			Vencimento: 06/06/2026
			Versão: 03
			Nº Páginas: 5/8
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO LACTÁRIO HPD-NP-POP-12		

		detergente neutro; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo				
Coifas	Semanal ou se necessário	Pulverizar desengordurante e aguardar a ação do produto; esfregar com esponja fibrosa o local até retirar toda a sujidade; Limpeza com pano úmido com água; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo	5%	Imediato	-	ASG
Lixeiras	Diária	Com uma escovinha e solução de detergente neutro retirar o excesso de resíduo; Enxaguar; Desinfetar e Secar	Alcalinizante, sequestrante, agente oxidante e veículo	2%	Imediato	-	ASG

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

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