



Hospital Municipal São Francisco de Assis

Manual de Procedimento Operacional Padronizado (POP)

Serviço de Nutrição e Dietética

Elaborado: Geise Daiane da Silva Uchoas
Nutricionista
CRN 8 - 7368



1. IDENTIFICAÇÃO

Nome fantasia: Hospital Municipal São Francisco de Assis

Razão social: Fundo Municipal de Saúde de Cândido de Abreu

CNPJ: 09.481.491/0001-04

Endereço: Rua Pedro Slonik, 250 – Bela Vista

Cidade: Cândido de Abreu – PR.

CEP: 84470-000

Fone: (43) 3476-1307

E-mail: saudecandidodeabreu@hotmail.com

2. RESPONSÁVEL

A nutricionista GEISE DAIANE DA SILVA UCHOAS mantém responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, o que inclui responsabilidades na implantação e manutenção do programa de Boas Práticas executado pelo hospital. Para exercer esta responsabilidade, o profissional está qualificado em segurança dos alimentos de acordo com os requisitos mínimos exigidos, incluindo contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. O hospital mantém documento arquivado para comprovar o treinamento dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos.

3. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Todos os colaboradores da empresa que entram em contato com alimentos recebem na admissão e no dia-a-dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica. Para facilitar o entendimento, são afixados cartazes em locais estratégicos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos com instruções fundamentais para a prática da segurança dos alimentos. Os manipuladores de alimentos foram qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A manutenção do treinamento é realizada ao longo do ano durante a prática operacional. Em todos os casos, o hospital mantém as listas de presença arquivadas para comprovação dos treinamentos.

4. FINALIDADE

O presente manual tem a finalidade de estabelecer as Normas e Rotinas a serem adotados pelo Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D) nesta Entidade Hospitalar, com o intuito de proporcionar a segurança alimentar aos pacientes e funcionários através das boas práticas de manipulação, higienização e distribuição dos alimentos e minimizar desvios nas atividades desenvolvidas.

5. APLICAÇÃO

Este POP aplica-se aos profissionais executantes do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital São Francisco de Assis de Cândido de Abreu – PR.

6. DIVULGAÇÃO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Este POP é divulgado via impresso, ficando uma via disponível para conhecimento e orientação de todos os profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética desta Instituição.

7. INTRODUÇÃO

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As práticas de higiene devem ser obedecidas pelos manipuladores diariamente, durante a rotina de produção. O cuidado com os alimentos inicia-se desde a escolha e a compra dos produtos a serem utilizados até a distribuição para os pacientes e funcionários.

Os profissionais que trabalham com alimentos devem:

- Selecionar e comprar alimentos saudáveis e seguros;
- Estar habilitados para prepará-los e distribuí-los corretamente;
- Cumprir e manter os procedimentos de higiene e a organização do local de trabalho;
- Evitar todas as contaminações possíveis: a do manipulador, do ambiente e a dos alimentos.

O Manipulador de Alimentos não pode apresentar doenças infectocontagiosas, como hepatite, tuberculose, verminoses; doença do aparelho digestivo acompanhada de diarreia, vômitos ou febre, dores abdominais; inflamação da garganta, nariz, olhos, ouvidos, expectoração, tosse, gripe ou corrimento nasal.

As possíveis fontes de contaminação do ambiente devem ser sempre avaliadas, os alimentos podem ser contaminados por entrarem em contato com eletrodomésticos, utensílios e bancadas sem higiene adequada.

O manipulador, além de cuidar da higiene pessoal e do ambiente deve estar atendo as técnicas corretas de manipulação, evitando contaminações cruzadas entre os alimentos (principalmente alimentos crus com alimentos cozidos ou que não necessitam de cocção) e obedecer à temperatura ideal dos alimentos quentes e refrigerados, tanto na distribuição, como no armazenamento.

8. REGULAMENTOS E NORMAS DE SEGURANÇAS

OBRIGAÇÕES DA EQUIPE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Os funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) executarão as atividades em carga horária de 12/36 horas semanais, conforme rege a escala dos funcionários plantonista do HMSFA.

Os funcionários devem obedecer aos seguintes quesitos, conforme estabelece a Lei 1.043, de 10 de março de 2016, Capítulo II, Seção I – Da jornada diária de trabalho:

“Art. 80. Em qualquer trabalho contínuo, cuja duração exceda a seis horas, conceder-se-á um intervalo, de uma hora, para repouso ou alimentação.”

PRINCIPIOS DOS CÓDIGOS DE ÉTICA PROFISSIONAL

- Honestidade no trabalho e na vida;
- Lealdade;
- Consciência profissional;
- Execução do trabalho com qualidade;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Respeito à dignidade da pessoa;
- Sigilo profissional;
- Respeito a normas administrativas do HMSFA;
- Respeito a superiores, colegas e subordinados hierárquicos.

USO DO UNIFORME

O Uniforme é de uso obrigatório nas dependências da Instituição, o (a) funcionário (a) deve vesti-lo, no vestiário, antes de iniciar suas atividades e mantê-lo conservado e limpo.

A composição do uniforme é a seguinte: calça chumbo, camiseta branca, jaleco chumbo, avental, calçado de segurança fechado, touca para proteção dos cabelos e máscara quando necessário.

A instituição disponibiliza aos empregados todo o uniforme.

O avental deve ser utilizado durante a manipulação dos alimentos e para lavagem das louças da cozinha.

A touca pode ser de telinha ou descartável, desde que todo o cabelo esteja protegido pela mesma, e o uso de máscara é obrigatório quando o funcionário apresentar resfriado ou alergia respiratória, durante a manipulação, montagem dos pratos e durante a distribuição do alimento pronto.

NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA

- Os locais de trabalho devem manter-se sempre limpos e arrumados;
- Evitar que o piso permaneça molhado após derramar algum líquido ou após a limpeza;
- Utilizar calçados de segurança, para proteger os pés caso caia utensílios ou alimentos quentes;
- Ter atenção com equipamentos elétricos;
- Usar luvas térmicas ao pegar em panelas e formas quentes;
- Utilizar máscaras de proteção quando houver pacientes em isolamento respiratório ou roupa específica quando se fizer necessário;

9. OBJETIVOS DO SERVIÇO, ATRIBUIÇÕES E ROTINAS

OBJETIVOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) tem por finalidade:

- Preparar e distribuir os alimentos de acordo com os padrões higiênicos adequados;
- Planejar e preparar o cardápio adequado a clientela, de acordo com as leis da Nutrição;

Qualidade: a dieta deve ser composta por alimentos que forneçam todos os nutrientes necessários ao indivíduo;

Quantidade: adequar ao indivíduo a quantidade de energia (calorias) recomendada diariamente;

Harmonia: distribuir os nutrientes de forma harmônica, oferecendo alimentos de todos os grupos alimentares;



Adequação: Adequar às necessidades nutricionais dos pacientes, respeitando a fase de vida, as condições fisiológicas e as patologias específicas.

- Desenvolvimento do processo de compras (qualidade dos produtos oferecidos, condições físicas do estabelecimento, prazos de fornecimento até o recebimento);
- Receber, armazenar, conferir, registrar, controlar e distribuir os gêneros alimentícios destinados ao desenvolvimento do serviço;
- Verificar o atendimento ao paciente e funcionário a aceitação ou rejeição das refeições servidas, comunicando a nutricionista;
- Participar na elaboração e execução de programas de educação em serviço, bem como do treinamento do pessoal do S.N.D.;
- Colaborar com a CCIH.

ATRIBUIÇÕES

Atribuições da Nutricionista em Serviço de Alimentação e Nutrição:

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidade de Alimentação e Nutrição: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição.

Para realizar as atribuições acima, o nutricionista deve desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações da tecnologia;
- Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios;
- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios adequando-os ao perfil da clientela, respeitando os hábitos alimentares;
- Planejar cardápios de acordo com a necessidade de sua clientela;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custos das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos.
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e as autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;



- Promover programas de educação alimentar e nutricional para funcionários/pacientes;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;

Atribuições da Cozinheira:

- Compete ao cozinheiro hospitalar, realizar o pré-preparo e preparo dos alimentos, de acordo com os princípios dietoterápicos; leis da nutrição e segundo as boas práticas de manipulação.
- Preparar as refeições em quantidade suficiente para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Preparar as refeições de acordo com o cardápio do dia, inclusive para dietas especiais;
- Verificar se os gêneros alimentícios necessários ao preparo estão disponíveis e pré-preparados para a cocção;
- Orientar a auxiliar de cozinha, sobre o pré-preparo dos alimentos;
- Orientar e colaborar na limpeza de toda a área de trabalho e dos utensílios da cozinha;
- Solicitar a nutricionista providência para o devido reparo ou substituição dos equipamentos e utensílios;
- Informar a nutricionista, possíveis falhas ou irregularidades que prejudiquem o bom andamento do serviço;
- Auxiliar na montagem dos pratos das refeições do almoço e jantar;
- Fazer a coleta de amostra dos alimentos preparados;
- Compete a cozinheira o porcionamento das dietas gerais e especiais aos pacientes de acordo com a prescrição levantada pela nutricionista;
- Consultar o numero de pacientes internados para o porcionamento das refeições;
- Separar rigorosamente os alimentos que são servidos frios dos que são servidos quentes, mantendo estes últimos aquecidos até o momento da distribuição;
- Proceder à montagem dos pratos e bandejas, segundo a orientação da nutricionista;
- Na ausência da auxiliar de cozinha a cozinheira ficará responsável pelas funções da mesma.

Atribuições da Auxiliar de Cozinha:

- Compete ao auxiliar de cozinha, realizar o pré-preparo e preparo dos alimentos, de acordo com as boas praticas de manipulação, seguindo orientações da cozinheira; e manter o ambiente de trabalho organizado e limpo.
- Verificar a ordem, e a limpeza do local de trabalho, antes de iniciar o serviço, bem como a existência dos utensílios necessários;
- Verificar o cardápio a ser executado, e receber instruções da cozinheira sobre o preparo do mesmo;
- Notificar a nutricionista da falta de algum gênero alimentício necessário ao preparo do cardápio para as devidas providências;
- Proceder à limpeza do local de trabalho, utensílios, equipamentos e instalações, mantendo-os sempre em ordem;
- Notificar a quebra ou danificação do material, instalações ou equipamento;
- Notificar a nutricionista, falhas e irregularidades que prejudicam o andamento do serviço;
- A auxiliar de cozinha é responsável na distribuição das dietas gerais e especiais aos pacientes de acordo com a prescrição levantada pela nutricionista;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Proceder à distribuição das dietas;
- Cuidar para que cada paciente receba a sua dieta adequadamente;
- Recolher todos os utensílios descartáveis dos pacientes após cada horário de refeição servida, fazendo o descarte nos lixos identificados;
- Informar a nutricionista, das queixas e não aceitação das dietas, pelos pacientes;

10. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

É imprescindível que o manipulador de alimentos tenha cuidado especial com sua própria higiene dessa forma garantirá a qualidade dos produtos que manipula.

APARÊNCIA PESSOAL (Estética e Asseio)

Os funcionários devem apresentar-se ao trabalho:

- Com uniformes conservados e limpos;
- Cabelos amarrados (quando compridos) e protegidos;
- No caso de homens, barba feita diariamente e bigode aparado;
- Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- Utilizar desodorante inodoro ou com odor suave, evitar uso de perfumes;
- Não utilizar maquiagem durante a manipulação de alimentos;
- Não fazer uso de adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógios e anéis).
- Os adornos podem cair nos alimentos e causar asfixia se ingeridos, danos aos dentes, cortes no aparelho digestivo e transmissão de microrganismos que estejam presentes neles.

CONDUTA PESSOAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante a manipulação de alimentos não é permitido aos funcionários:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, ou soprar sobre os alimentos;
- Mascar goma, balas, palitos, fósforos ou similares;
- Experimentar alimentos com as mãos, comer;
- Tocar o corpo e manipular dinheiro;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no ouvido e nariz, pentear ou coçar a cabeça;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou vestimenta;
- Manipular dinheiro;
- Tocar maçanetas com as mãos sujas;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde (ferimentos, infecções, resfriados, gastroenterites).



SAÚDE DOS MANIPULADORES

Controle de Saúde dos Manipuladores de Alimentos:

Há dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários do Setor NE Nutrição e Dietética (S.N.D.):

- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, o qual é exigido pelo Ministério do Trabalho através da NR-7, e tem o objetivo de avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício da profissão. Este controle é realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, a consulta médica deve ser feita na admissão, periodicamente, na demissão, no retorno ao trabalho e na mudança de função;
- Controle de Saúde Clínico, o qual é uma exigência da Vigilância Sanitária e tem o objetivo de prezar pela saúde do trabalhador e a sua condição em estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Dessa forma, devem ser realizados exames médicos admissionais, periódicos, acompanhados das análises laboratoriais como, hemograma completo, teste rápido de sífilis, HIV, Hepatite B e C e outras análises conforme a prescrição do médico do trabalho. Os exames laboratoriais devem ser realizados semestralmente ou de acordo com os Serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica local.

Lesões e/ou sintomas de enfermidades em manipuladores de alimentos:

Os manipuladores que apresentarem lesões nas mãos e/ou braços ou sintomas de enfermidades, como gastroenterites ou infecções pulmonares, que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem avisar a gerência do S.N.D. para serem afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Secretaria Municipal de
Saúde de Cândido de Abreu
Hospital Municipal São
Francisco de Assis

PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO

POP HMSFA NUT – COZ 001

Elaborado em: 26/03/2021

Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO E ANTISSEPSEIA DAS MÃOS

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização e antissepsia das mãos

Executante: Todos os profissionais da equipe

Resultados esperados:

- Manter as mãos higienizadas;
- Reduzir a flora transitória presente na pele;
- A higienização das mãos é fundamental para evitar a contaminação dos alimentos.

Material necessário:

- Pia;
- Torneira com água corrente;
- Sabonete líquido neutro;
- Papel toalha;
- Lixeira com tampa e pedal;
- Álcool líquido ou gel de 70%

Atividades:

1. Abrir a torneira, molhar as mãos em água, ensaboar com sabonete líquido;
2. Friccionar as mãos por aproximadamente 40 a 60 segundos em todas as suas faces: palma, dorso, espaços interdigitais, polegares, extremidades dos dedos, unhas e punhos;
3. Enxaguar as mãos em água corrente retirando todo o sabonete;
4. Enxugar com papel toalha;
5. Fechar a torneira com o cotovelo, evitando encostar-se à torneira ou pia;
6. Jogar o papel toalha na lixeira adequada, usando o pedal e evitando encostar as mãos na lixeira.
7. Esfregar nas mãos álcool líquido ou gel de 70% e deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Antes de lavar as mãos, no início do turno de trabalho, retirar pulseiras, relógio e anéis.
- Caso haja necessidade, esfregar as unhas com escovinha própria;
- As unhas devem ser mantidas curtas e sem esmalte.
- Ao aplicar álcool líquido ou gel de 70% é fundamental e aguardar a secagem completa antes de manipular os alimentos.

Frequência:

- Ao iniciar o trabalho, após uniformizar-se;
- Quando houver interrupção do serviço;
- Quando iniciar nova atividade;
- Quando tocar em utensílios não higienizados;
- Antes de manipular qualquer tipo de alimento;
- Após o manuseio de alimentos não higienizados ou crus, especialmente carnes;
- Ao colocar e após retirar luvas;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Após realizar limpeza de prateleiras e balcões;
- Utilizar esfregões, panos ou matérias de limpeza;
- Trocar sacos de lixos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e similares;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Antes e após utilizar o sanitário.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



11. LIMPEZA E DESINFECÇÃO

HIGIENE DO AMBIENTE

É necessário que todas as superfícies da cozinha e do local destinado à distribuição dos alimentos estejam perfeitamente limpas, pois os alimentos se contaminam com muita facilidade.

O local destinado ao preparo dos alimentos deve ser de fácil higienização, pois deverão ser higienizadas diariamente depois de servidas as refeições. A limpeza geral deve ser iniciada sempre pelos lugares mais altos, como tetos e paredes e finalizada com o chão.

Os equipamentos utilizados para limpeza do chão nunca devem ser destinados para limpeza de móveis e superfícies de trabalho.

As bancadas, mesas, cadeiras, geladeiras e outros móveis devem ser sempre higienizados e deve ser dada atenção especial as cubas das pias que acumulam sujeiras e gorduras.

ORIENTAÇÕES PARA HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Lavar sempre em água corrente com detergente neutro e esponja sempre após o uso e antes de utilizá-los novamente;
- Enxaguar bem em água corrente, preferencialmente quente;
- Secar naturalmente, sempre com a borda para baixo, em local protegido ou com pano limpo;
- Utilizar utensílios diferentes para alimentos crus e cozidos, especialmente tabuas de corte;
- Cuidar com o desperdício de água.

HIGIENE DOS HORTIFRUTIS

As verduras, legumes e frutas necessitam de lavagem e desinfecção apropriadas, tanto para os que são ingeridos crus ou cozidos. Antes de tudo é importante preparar o local (pia, cuba, etc.) para se fazer a higienização dos vegetais. Tudo deve estar perfeitamente limpo e desinfetado.

Para o preparo desses gêneros, deve-se realizar a higienização completa, que compreende:

- Selecionar;
- Lavar criteriosamente com água potável;
- Os compactos podem ser escovados (cenoura, batata)
- Os folhosos devem ser separados folha por folha e lavados;
- Proceder à desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos;
- Enxaguar com água potável.

Não necessitam de desinfecção:

- Frutas não manipuladas ou que estão armazenadas;
- Frutas cujas cascas não são consumidas, como laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco;
- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja, no mínimo 74°C.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 002
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE TETO E PAREDES

Área: Cozinha, Dispensa, Estoque e Refeitório

Tarefa: Higienização de teto e paredes

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do teto e paredes.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, óculos de proteção);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Rodo de espuma;
- Esponja multiuso;
- Rodo de borracha;
- Pano de limpeza;
- Vassoura;
- Balde;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Paramentar-se com equipamentos de proteção individual;
2. Organizar todos os materiais;
3. Efetuar a remoção da sujeira com pano de limpeza úmido com auxílio de rodo de borracha;
4. Molhar com água a área que será limpa;
5. Aplicar detergente conforme a área de limpeza com auxílio para esfregar com vassoura, esponja ou rodo de espuma;
6. Efetuar enxágue para retirar por completo o detergente;
7. Num balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária 2,5%, para cada 1 litro de água;
8. Efetuar a aplicação da solução acima no local que esta sendo limpo, deixando agir por 15 minutos;
9. Enxaguar em, seguida com água, retirar o excesso com rodo de borracha;
10. Deixar secar naturalmente;
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Cuidar com acidentes nos olhos, rosto e mãos durante a limpeza;
- Higienização mensal de teto e paredes.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 <p>Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP HMSFA NUT – COZ 003 Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022</p>
---	---	--

HIGIENIZAÇÃO DE JANELAS, TELAS, PORTAS E MAÇANETAS

Área: Cozinha, Dispensa, Estoque e Refeitório

Tarefa: Higienização de janelas, telas, portas e maçanetas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das janelas, telas, portas e maçanetas

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, óculos de proteção);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Rodo de espuma;
- Esponja multiuso;
- Pano de limpeza;
- Balde;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Paramentar-se com equipamentos de proteção individual;
2. Organizar todos os materiais;
3. Molhar com água a área que será limpa;
4. Aplicar detergente conforme a área de limpeza com auxílio para esfregar com esponja ou rodo de espuma;
5. Efetuar enxágue para retirar por completo o detergente;
6. Num balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária 2,5%, para cada 1 litro de água;
7. Efetuar a aplicação da solução acima no local que esta sendo limpo, deixando agir por 15 minutos;
8. Enxaguar em, seguida com água;
9. Deixar secar naturalmente.
10. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Cuidar com acidentes nos olhos, rosto e mãos durante a limpeza;
- Higienização diariamente de maçanetas;
- Higienização mensal de janelas, telas e portas.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 004
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE PISO E RODAPÉS

Área: Cozinha, Dispensa, Estoque e Refeitório

Tarefa: Higienização de piso e rodapés

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza dos pisos e rodapés.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, óculos de proteção);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Rodo de espuma;
- Rodo de borracha;
- Pano de limpeza;
- Vassoura;
- Balde;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Paramentar-se com equipamentos de proteção individual;
2. Organizar todos os materiais;
3. Efetuar a remoção da sujeira com pano de limpeza úmido com auxílio de rodo de borracha;
4. Molhar com água a área que será limpa;
5. Aplicar detergente conforme a área de limpeza com auxílio para esfregar com vassoura, esponja ou rodo de espuma;
6. Efetuar enxágue para retirar por completo o detergente;
7. Num balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária 2,5%, para cada 1 litro de água;
8. Efetuar a aplicação da solução acima no piso e rodapés que esta sendo limpo, deixando agir por 15 minutos;
9. Enxaguar em seguida com água, retirar o excesso com rodo de borracha;
10. Deixar secar naturalmente.
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Não varrer a seco;
- Higienização diariamente de pisos e rodapés.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 005
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE LUMINÁRIAS E LÂMPADAS

Área: Cozinha, Dispensa, Estoque e Refeitório

Tarefa: Higienização de luminárias e lâmpadas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das luminárias e lâmpadas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, óculos de proteção);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Pano de descartável;
- Álcool líquido 70% ou álcool gel 70%.

Atividades:

1. Paramentar-se com equipamentos de proteção individual;
2. Organizar todos os materiais;
3. Solicite à manutenção a retirada das luminárias e lâmpadas;
4. Em água corrente e com auxílio de uma esponja com detergente lave as luminárias;
5. Deixe secar;
6. Limpe as lâmpadas com um pano umedecido em álcool 70%;
7. Solicite à manutenção para recolocar as lâmpadas e luminárias;
8. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Devem estar desligadas e não aquecidas;
- Higienização mensalmente de luminárias e lâmpadas.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 006
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE INTERRUPTORES E TOMADAS

Área: Cozinha, Dispensa, Estoque e Refeitório

Tarefa: Higienização de interruptores e tomadas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza dos interruptores e tomadas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70% ou álcool gel 70%.

Atividades:

1. Borrifar com álcool 70% ou aplicar álcool gel no pano descartável;
2. Friccionar nos interruptores e tomadas;
3. Deixar secar naturalmente;
4. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Certifique-se que as tomadas estão com os protetores;
- Higienização mensalmente, ou quando houver necessidade de higienização.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 <p>Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP HMSFA NUT – COZ 007 Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022</p>
---	---	--

HIGIENIZAÇÃO DE PIAS, CUBAS e TORNEIRAS

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização de pias, cubas e torneiras

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza de pias, cubas e torneiras sempre limpas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja;
- Rodo de borracha;
- Água sanitária de 2,5%

Atividades:

1. Com a água retire os resíduos;
2. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar as pias, cubas e torneiras;
3. Enxaguar com água corrente;
4. Num balde adicionar uma colher de sopa de água sanitária 2,5%, para cada 1 litro de água;
5. Espalhar solução clorada acima no local que esta sendo limpo, deixando agir por 15 minutos;
6. Enxaguar em seguida com água, retirar o excesso com rodo de borracha;
7. Secar naturalmente;
8. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização diariamente, antes de iniciar as atividades e após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 008
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de bancadas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de Cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza de bancadas sempre limpas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água;
- Esponja;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel 70%.

Atividades:

1. Umedecer a esponja com água e detergente líquido e esfregar a mesa;
2. Retirar o detergente com pano de prato;
3. Enxaguar o pano de prato com água corrente ate retirar todo resíduo de detergente;
4. Secar com pano descartável;
5. Borrifar álcool a 70%;
6. Secar naturalmente;
7. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização diariamente;
- Antes e após as refeições.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 009
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE MESA

Área: Refeitório

Tarefa: Higienização de mesa

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza de mesa sempre limpas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha)
- Detergente neutro;
- Água;
- Esponja;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel 70%.

Atividades:

1. Retire os objetos sobre a mesa;
2. Umedecer a esponja com água e detergente líquido e esfregar a mesa;
3. Retirar o detergente com pano de prato;
4. Enxaguar com água limpa;
5. Secar com pano descartável;
6. Borrifar álcool a 70%;
7. Secar naturalmente;
8. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização diariamente;
- Antes e após as refeições.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 010
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE PRATELEIRAS

Área: Cozinha e Estoque

Tarefa: Higienização de prateleiras

Executante: Cozinheira e Auxiliar de Cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das prateleiras.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel 70%.

Atividades:

1. Retirar utensílios, objetos ou alimentos das prateleiras que será higienizado;
2. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
3. Retirar o detergente com pano de prato e enxaguando pano na água corrente;
4. Secar com pano descartável;
5. Borrifar álcool a 70% ou passar álcool gel 70% com pano descartável limpo;
6. Deixar secar naturalmente.
7. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização semanalmente;

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 011
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE ARMÁRIOS

Área: Cozinha e Dispensa

Tarefa: Higienização de armários

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza dos armários.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel 70%.

Atividades:

1. Retirar utensílios, objetos ou alimentos do armário que será higienizado;
2. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
3. Retirar o detergente com pano de prato e enxaguando pano na água corrente;
4. Secar com pano descartável;
5. Borrifar álcool a 70% ou passar álcool gel 70% com pano descartável limpo;
6. Deixar secar naturalmente.
7. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização semanalmente;
- Higienização se aplica aos armários de estoque de alimentos.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 012
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE BANCO, BANQUINHO, CADEIRA E ESCADINHA

Área: Cozinha, Refeitório e Estoque

Tarefa: Higienização de banco, banquinho, cadeira e escadinha

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização adequadamente da limpeza do banco, banquinho, cadeira e escadinha

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Limpar o banco, banquinho, cadeira e escada com esponja úmida com detergente;
2. Retirar o detergente com pano de prato úmido e enxaguando na água corrente;
3. Secar com pano descartável;
4. Borrifar álcool 70%;
5. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Higienização diariamente, ou após uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 013
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE COIFA

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de coifa

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza da coifa.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, óculos de proteção);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Balde;
- Rodo de espuma;
- Esponja multiuso;
- Pano de limpeza.

Atividades:

1. Desligar a coifa;
2. Lavar com detergente utilizando esponja multiuso e/ou rodo de espuma;
3. Enxaguar em água corrente, podendo utilizar mangueira ou balde de água limpa para ir enxaguando o pano de limpeza ate retirar do resíduo de detergente;
4. Secar com pano de prato;
5. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Cuidar com acidentes nos olhos, rosto e mãos durante a limpeza;
- Limpar primeiro o teto e depois a coifa e em seguida fogão;
- Higienização semanalmente.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 014
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 04/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE FOGÃO INDUSTRIAL

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização interna e externa de fogão industrial

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do fogão industrial

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha, máscara);
- Detergente desengordurante;
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Fibrção;
- Esponja multiuso;
- Pano de prato.

Atividades:

Diariamente

1. Desligar a chama do fogão e fechar a saída de gás;
2. Aguardar fogão esfriar;
3. Desmontar o fogão, retirando as partes removíveis (queimadores e grades);
4. Lavar as partes removíveis com detergente neutro e esponja e enxaguá-las em água corrente;
5. Retirar o excesso de sujidades da parte fixa do fogão com esponja;
6. Esfregar a parte fixa do fogão com esponja ou fibrção umedecida com detergente neutro e água;
7. Retirar o detergente neutro com pano umedecido e limpo;
8. Deixar secar naturalmente;
9. Montar o fogão;
10. Registrar na Planilha de Higienização.

Mensal

1. Desligar a chama do fogão e fechar a saída de gás;
2. Aguardar fogão esfriar;
3. Desmontar o fogão, retirando as partes removíveis (queimadores e grades);
4. Lavar as partes removíveis com detergente desengordurante e esponja e enxaguá-las em água corrente;
5. Retirar o excesso de sujidades da parte fixa do fogão com esponja;
6. Esfregar a parte fixa do fogão com esponja ou fibrção umedecida com detergente desengordurante e água;
7. Retirar o detergente desengordurante com pano umedecido e limpo;
8. Deixar secar naturalmente;
9. Montar o fogão;
10. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização diariamente após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



**Secretaria Municipal de
Saúde de Cândido de Abreu
Hospital Municipal São
Francisco de Assis**

**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

POP HMSFA NUT – COZ 015

Elaborado em: 26/03/2021

Revisado em: 05/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE FORNO INDUSTRIAL A GÁS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização interna e externa do forno industrial a gás

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do forno industrial a gás.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Detergente desengordurante;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano de prato.

Atividades:

Conforme o uso

1. Desligar a chama do forno e fechar a saída de gás;
2. Aguardar forno esfriar;
3. Desmontar o forno, retirando as partes removíveis;
4. Retirar o excesso de sujidades com auxílio de uma esponja;
5. Higienizar as partes interna e externa com esponja umedecida com água e detergente;
6. Retirar totalmente o detergente com pano úmido e enxugar com pano limpo;
7. Lavar as partes removíveis com detergente e esponja;
8. Enxaguar em água corrente;
9. Deixar secar naturalmente;
10. Montar o forno
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Mensal

1. Desligar a chama do forno e fechar a saída de gás;
2. Aguardar forno esfriar;
3. Desmontar o forno, retirando as partes removíveis;
4. Retirar o excesso de sujidades com auxílio de uma esponja;
5. Higienizar as partes interna e externa com esponja umedecida com água e detergente desengordurante;
6. Retirar totalmente o detergente desengordurante com pano úmido e enxugar com pano limpo;
7. Lavar as partes removíveis com detergente desengordurante e esponja;
8. Enxaguar em água corrente;
9. Deixar secar naturalmente;
10. Montar o forno;
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização mensal, ou quando houver necessidade após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



**Secretaria Municipal de
Saúde de Cândido de Abreu
Hospital Municipal São
Francisco de Assis**

**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

POP HMSFA NUT – COZ 016

Elaborado em: 05/10/2022

Revisado em:

HIGIENIZAÇÃO DE FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização interna e externa do forno industrial elétrico

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do forno industrial elétrico.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Detergente desengordurante;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano de prato.

Atividades:

Conforme o uso

12. Desligar o forno e tirar da tomada de energia;
13. Aguardar forno esfriar;
14. Desmontar o forno, retirando as partes removíveis;
15. Retirar o excesso de sujidades com auxílio de uma esponja;
16. Higienizar as partes interna e externa com esponja umedecida com água e detergente;
17. Retirar totalmente o detergente com pano úmido e enxugar com pano limpo;
18. Lavar as partes removíveis com detergente e esponja;
19. Enxaguar em água corrente;
20. Deixar secar naturalmente;
21. Montar o forno;
22. Registrar na Planilha de Higienização.

Mensal

23. Desligar o forno e tirar da tomada de energia;
24. Caso esteja quente, aguardar forno esfriar;
25. Desmontar o forno, retirando as partes removíveis;
26. Retirar o excesso de sujidades com auxílio de uma esponja;
27. Higienizar as partes interna e externa com esponja umedecida com água e detergente desengordurante;
28. Retirar totalmente o detergente desengordurante com pano úmido e enxugar com pano limpo;
29. Lavar as partes removíveis com detergente desengordurante e esponja;
30. Enxaguar em água corrente;
31. Deixar secar naturalmente;
32. Montar o forno;
33. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização mensal, ou quando houver necessidade após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 017
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 05/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE GELADEIRAS

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização das geladeiras internas e externas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das geladeiras.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano descartável;
- Pano de prato;
- Álcool líquido ou gel de 70%.

Atividades:

1. Retirar os alimentos e transferi-los para outra geladeira e/ou freezer até a finalização do procedimento de higienização;
2. Desligar o aparelho da tomada;
3. Retirar as partes removíveis e lavar com detergente e esponja;
4. Enxaguar as partes removíveis e deixar secar naturalmente;
5. Lavar com detergente e esponja as partes interna e externa;
6. Retirar totalmente o detergente das partes interna e externa com pano úmido e enxugando em água corrente;
7. Borrifar álcool líquido 70% ou passar com pano descartável álcool gel 70% na parte interna, nas partes removíveis;
8. Parte externa deixar secar naturalmente;
9. Transferir os alimentos de volta para o refrigerador após a higienização;
10. Religar o refrigerador à corrente elétrica;
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Diariamente

1. Umedecer a esponja com água e detergente e realizar a higiene externa das geladeiras, enxaguar com pano úmido e com pano seco.

Cuidados especiais:

- Higienização semanalmente, ou quando houver necessidade após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 018
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 05/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE FREEZERS

Área: Estoque

Tarefa: Higienização dos freezers interna e externa

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza dos freezers.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano descartável;
- Pano de prato;
- Álcool líquido ou gel de 70%.

Atividades:

1. Retirar os alimentos e transferi-los para outro freezer até a finalização do procedimento de higienização;
2. Desligar o aparelho da tomada;
3. Retirar as partes removíveis e lavar com detergente e esponja;
4. Enxaguar as partes removíveis e deixar secar naturalmente;
5. Lavar com detergente e esponja as partes interna e externa;
6. Retirar totalmente o detergente das partes interna e externa com pano úmido e enxugando em água corrente;
7. Borrifar álcool líquido 70% ou passar com pano descartável álcool gel 70% na parte interna, nas partes removíveis;
8. Parte externa deixar secar naturalmente;
9. Transferir os alimentos de volta para o freezer após a higienização;
10. Religar o freezer à corrente elétrica;
11. Registrar na Planilha de Higienização.

Diariamente

1. Umedecer a esponja com água e detergente e realizar a higiene externa dos freezers, enxaguar com pano úmido e com pano seco.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização quinzenal, ou quando houver necessidade.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



 <p>Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP HMSFA NUT – COZ 019 Elaborado em: 06/10/2022 Revisado em:</p>
---	---	---

HIGIENIZAÇÃO DE BALCÃO TÉRMICO

Área: Refeitório

Tarefa: Higienização do balcão térmico

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do balcão térmico.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano descartável;
- Pano de prato;
- Álcool líquido ou gel de 70%.

Atividades:

Diariamente

1. Desligar o equipamento da tomada;
2. Aguarda o equipamento esfriar;
3. Retirar as cubas com as tampas;
4. Abrir a chave de saída da água;
5. Remover restos de alimentos com a esponja multiuso;
6. Aplicar detergente com auxílio de esponja multiuso;
7. Esfregar todo aparelho;
8. Enxaguar até o detergente ser retirado completamente;
9. Limpar a tomada, o plug, o fio e as partes fixas com pano multiuso umedecido com detergente e depois retirar o resíduo de detergente com pano umedecido com água;
10. Aplicar álcool 70% no equipamento;
11. Secar naturalmente;
12. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Verificar se os funcionários estão fazendo toda a sequência de atividade;
- Identificar os possíveis pontos críticos na higienização do balcão térmico;
- Higienização diariamente e mensal.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 020
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 06/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE MICRO-ONDAS

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização de micro-ondas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza de micro-ondas.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano de prato;
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel de 70%.

Atividades:

1. Desligar o aparelho da tomada;
2. Retirar as partes removíveis e lavar com detergente e esponja;
3. Enxaguar as partes removíveis e deixar secar naturalmente;
4. Lavar com detergente e esponja as partes interna e externa;
5. Retirar totalmente o detergente das partes interna e externa com pano úmido e enxugando em água corrente;
6. Borrifar álcool líquido 70% ou passar com pano descartável álcool gel 70% na parte interna, nas partes removíveis;
7. Parte externa secar com pano de prato;
8. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização diariamente, ou quando houver necessidade após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 021
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 06/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE LIQUIDIFICADOR

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de liquidificador

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do liquidificador.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Desligar o aparelho da tomada;
2. Desmontar as partes removíveis;
3. Lavar com detergente e esponja;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Borrifar álcool líquido 70%;
6. Deixar secar naturalmente;
7. A base do liquidificador, lavar com a esponja umedecida com detergente;
8. Retirar totalmente o detergente com pano descartável e enxugando em água corrente;
9. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização de acordo com uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 022
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 06/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de processador de alimentos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do processador de alimentos.

Material necessário:

- EPIs (luva de borracha, uniforme, avental, touca);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Desligar o aparelho da tomada;
2. Desmontar as partes removíveis;
3. Lavar com detergente e esponja;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Borrifar álcool líquido 70%;
6. Deixar secar naturalmente;
7. A base do processador de alimentos, lavar com a esponja umedecida com detergente;
8. Retirar totalmente o detergente com pano descartável e enxugando em água corrente;
9. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja diferente da utilizada para higiene das louças;
- Higienização de acordo com uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 023
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOURO DE ÁGUA

Área: Refeitório

Tarefa: Higienização de bebedouro

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do bebedouro de água

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70% ou álcool gel 70%.

Atividades:

1. Retirar o galão de água vazio;
2. Desligar bebedouro da tomada;
3. Umedecer a esponja multiuso com detergente e água;
4. Friccionar na parte interna e externa do bebedouro;
5. Enxaguar muito bem parte interna em água corrente e parte externa limpar com pano descartável até retirar todo detergente;
6. Deixar secar naturalmente;
7. Higienizar o galão de água com álcool líquido 70%;
8. Retirar lacre do galão e colocar no bebedouro;
9. Ligar o bebedouro na tomada;
10. Registrar na Planilha de Higienização.

Diariamente

1. Borrifar parte externa do bebedouro com álcool 70% ou aplicar álcool gel 70% com pano descartável;
2. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Cada galão novo de água ao colocar no bebedouro precisa ser higienizado com álcool líquido 70%;
- Higienização mensalmente, ou quando houver necessidade de higienização.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 024
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE CARRINHO DE TRANSPORTE DE REFEIÇÕES

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de carrinho de transporte de refeições

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza do carrinho de transporte de refeições.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Lavar o carro com detergente e esfregar com a esponja multiuso;
2. Enxaguar com pano descartável umedecido;
3. Borrifar o álcool líquido 70%;
4. Deixar secar naturalmente;
5. Fazer o registro da higienização na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Higienização diariamente após o uso, ou conforme houver necessidade.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 025
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE SABONETEIRA, PORTA ÁLCOOL GEL E PORTA PAPEL TOALHA

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização de saboneteira, porta álcool gel e porta papel toalha

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das saboneteiras, porta álcool gel e porta papel toalha.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70% ou álcool gel 70%.

Atividades:

1. Borrifar com álcool 70% ou aplicar álcool gel no pano descartável;
2. Friccionar nas saboneteiras, porta álcool gel e porta papel toalha;
3. Deixar secar naturalmente;
4. Registrar na Planilha de Higienização.

Cuidados especiais:

- Certifique-se se o recipiente contém álcool, sabonete líquido e papel toalha;
- Toda vez que colocar sabonete líquido e álcool gel novo no recipiente deve ser colocado etiqueta com a data de validade conforme especificado no rótulo do produto;
- Higienização diariamente.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 026
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE BORRIFADORES

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de borrifador de álcool líquido e solução clorada

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza dos borrifadores.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70% ou álcool gel 70%.

Atividades:

1. Quando conteúdo acabar dos borrifadores devem ser lavados;
2. Aplicar detergente na esponja multiuso e friccionar nos borrifadores;
3. Enxaguar em água corrente;
4. Colocar para secar naturalmente com a boca para baixo;
5. Depois de seco colocar álcool líquido 70% no borrifador específico;
6. E solução clorada em outro borrifador, que será preparada para uso no momento;
7. Colocar etiquetas em cada borrifador com suas especificações.
8. No final do dia higienizar por fora cada borrifador com pano descartável aplicar álcool 70%.

Cuidados especiais:

- Borrifador de álcool líquido 70% devem conter etiqueta com data de validade de 1 semana;
- Borrifador de solução clorada devem conter etiqueta com data de preparação e validade de 6 horas.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 027
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE TERMÔMETRO ESPETO

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de termômetro espeto

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização do termômetro utilizado para aferição da temperatura dos alimentos.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

Antes do uso

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Higienizar a haste com pano descartável umedecido com álcool líquido 70%.

Durante o uso

1. E em cada preparação deve ser higienizada a haste com pano descartável com álcool líquido 70%.

Após o uso

1. Esfregar a haste com lado amarelo da esponja com detergente sem molhar a parte destinada à leitura da temperatura;
2. Enxaguar a haste;
3. Borrifar álcool líquido 70%;
4. Deixar secar naturalmente;
5. Guardar na embalagem do termômetro.

Cuidados especiais:

- Não utilizar o álcool líquido perto do fogão, para evitar acidente;
- Quando for anotar valores de temperatura na planilha que estará na bancada longe do fogão, será momento para higienizar a haste para próxima verificação de temperatura;
- Durante a verificação de temperatura das preparações deve ser higienizada a haste em cada preparo com pano descartável com álcool líquido 70% para não haver contaminação cruzada;
- Higienização diariamente após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 028
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE TERMÔMETRO DE EQUIPAMENTOS

Área: Cozinha, Refeitório e Estoque

Tarefa: Higienização de termômetro de equipamentos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização adequadamente da limpeza dos termômetros das geladeiras e freezers.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Pano descartável;
- Álcool líquido ou gel 70%.

Atividades:

1. Limpar com pano descartável e úmido álcool 70%;
2. Friccionando por 3 vezes;
3. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Higienização diariamente após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 029
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE TELEFONE

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de telefone

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização adequadamente da limpeza do telefone.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Pano descartável;
- Álcool gel 70%.

Atividades:

1. Limpar com pano descartável e úmido álcool gel 70%;
2. Friccionando por 3 vezes na base, cabo e fone de ouvido;
3. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Higienização diariamente no final do expediente.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 030
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE MURAL

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de mural

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização adequadamente da limpeza do mural.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Esponja multiuso;
- Pano de prato;
- Água corrente;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Retirar todos os documentos colocados no mural;
2. Friccionar esponja multiuso umedecida com detergente;
3. Retirar o detergente com pano de prato úmido e enxaguando na água corrente;
4. Secar com pano descartável;
5. Borrifar álcool 70%;
6. Deixar secar naturalmente.
7. Recolocar os documentos no mural.

Cuidados especiais:

- Higienização mensalmente, ou quando houver necessidade.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 031
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE GARRAFAS TÉRMICAS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de garrafas térmicas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das garrafas térmicas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Bacia;
- Solução clorada;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Retirar as torneiras (das garrafas grandes) e tampas;
2. Remover resíduos internos com água corrente;
3. Lavar as partes interna e externa, a tampa e a torneira com água, esponja macia e detergente;
4. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
5. Numa bacia preparar solução clorada;
6. Emergir tampa e torneira na solução clorada e deixar agir por 15 minutos;
7. Encher a garrafa com solução clorada e deixar agir por 15 minutos;
8. Enxaguar em água corrente a tampa, torneira e parte interna da garrafa;
9. Recolocar as torneiras e tampas;
10. Borrifar álcool 70%;
11. Deixar secar naturalmente.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente após o uso;
- A esponja para lavar a louça deve ser exclusiva e trocada no mínimo uma vez na semana;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso;
- Uma vez ao dia, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água);

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 032
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRAS

Área: Cozinha e Refeitório

Tarefa: Higienização de lixeiras

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das lixeiras.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Água sanitária;
- Saco de lixo.

Atividades:

1. Retirar os sacos de lixo após almoço e janta;
2. Lavar as partes interna e externa da lixeira com a esponja umedecida com detergente;
3. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
4. Deixar escorrer bem a água;
5. Borrifar com solução clorada parte interna e externa;
6. Deixar secar naturalmente;
7. Colocar saco de lixo novo.

Cuidados especiais:

- Não utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente após almoço e janta;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 033
		Elaborado em: 20/03/2021 Revisado em: 10/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRA

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização e desinfecção de mamadeiras

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronização dos procedimentos higiênico-sanitários da lavagem e desinfecção das mamadeiras a fim de evitar contaminação.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Escova de mamadeira;
- Esponja multiuso;
- Detergente neutro;
- Água sanitária 2,5%
- Recipiente de desinfecção;
- Mamadeiras;
- Água corrente;
- Saco plástico transparente.

Atividades:

1. Encaminhar as mamadeiras para o cozinha, logo após o uso;
2. Efetuar a adequadamente higienização das mãos;
3. Paramentar-se com avental;
4. Desprezar imediatamente as sobras de leite das mamadeiras já utilizadas;
5. Separar os frascos e bicos;
6. Enxaguar os frascos e bicos em água corrente;
7. Limpar as mamadeiras e bicos, um a um, com detergente neutro com auxílio de escova e esponja em água corrente. Os bicos devem ser lavados cuidadosamente por dentro e por fora, virá-los pelo avesso a fim de se retirar qualquer resíduo aderente;
8. Enxaguar até que estejam limpas e livres de vestígios de detergente. O enxágue dos bicos deve forçar a água a sair pelos orifícios, certificando-se de que não estão entupidos;
9. Colocar em um recipiente com solução clorada e deixar imerso por 15 minutos;
10. Lavar muito bem as mãos e retirar da solução após tempo determinado dos recipientes (ou usar uma luva);
11. Enxaguar com água corrente;
12. Deixar secar naturalmente em recipiente limpo e desinfetado.
13. Mamadeira e bicos depois de seco guardar num saco plástico com uso luva para evitar contaminação.

Cuidados especiais:

- Durante a imersão em solução clorada, as mamadeiras deverão ficar completamente cheias e abaixo no nível da água. Não podem emergir;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Cada 1 litro de água se usa 15 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio 2,5%;
- A escova e esponja devem ser lavadas com água e detergente neutro, em seguida enxaguar bem e deixar secar naturalmente. Guardar em local protegido;
- Higienização sempre após o uso.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal;
- Conferir se a diluição do hipoclorito de sódio está correta;
- Identificar possíveis pontos críticos na higienização das mamadeiras.



 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 034 A
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 17/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de cubas gastronômicas, panelas, caldeirões, caçarolas, bules, canecas, assadeiras e panela de pressão.

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das cubas gastronômicas, panelas, caldeirões, caçarolas, bules, canecas, assadeiras e panela de pressão.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Fibrão;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Retirar resíduos de comida e descartar no lixo orgânico;
2. Molhe os utensílios em água corrente quente;
3. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
4. Quando houver necessidade utilizar fibrão para remover sujeira mais difícil;
5. Enxaguar bem os utensílios em água corrente após toda remoção de resíduos;
6. Deixar escorrer água dos utensílios;
7. Borrifar álcool 70%;
8. Deixar secar naturalmente em cima dos panos descartáveis que estará em cima da bancada.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente após o uso;
- A esponja para lavar a louça deve ser exclusiva e trocada no mínimo uma vez na semana;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso;
- Uma vez ao dia, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água).

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 034 B
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 17/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de placas de corte

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das placas de corte.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Bacia;
- Solução clorada;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Retirar resíduos de alimentos em água corrente;
2. Molhe placa de corte em água corrente quente;
3. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
4. Enxaguar bem em água corrente;
5. Numa bacia colocar a solução clorada, a cada 1 litro de água 1 colher de sopa de água sanitária;
6. Colocar placa de corte ate cobrir e deixar de molho por 15 minutos;
7. Enxaguar bem em água corrente para retirar toda solução clorada;
8. Deixar secar naturalmente em cima dos panos descartáveis que estará em cima da bancada;
9. E quando for utilizar os utensílios borrifar álcool 70% quando por utilizar.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente após o uso;
- A esponja para lavar a louça deve ser exclusiva e trocada no mínimo uma vez na semana;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso;

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 034 C
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 17/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA**Área:** Cozinha**Tarefa:** Higienização de vasilhas de plástico, potes de plástico, jarras, portas filtros, bacias e refratários de vidro**Executante:** Cozinheira e Auxiliar de cozinha**Resultados esperados:**

- Padronizar adequadamente a limpeza das vasilhas de plástico, potes de plástico, jarras, bacias e refratários de vidro.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Retirar resíduos de comida e descartar no lixo orgânico, ou após utilizar algum utensílio descrito neste pop que estava armazenado algum alimento;
2. Molhe os utensílios em água corrente quente;
3. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
4. Enxaguar bem os utensílios em água corrente;
5. Deixar escorrer água dos utensílios;
6. Borrifar álcool 70%;
7. Deixar secar naturalmente em cima dos panos descartáveis que estará em cima da bancada.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente após o uso;
- A esponja para lavar a louça deve ser exclusiva e trocada no mínimo uma vez na semana;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso;
- Uma vez ao dia, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água).

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 034 D
		Elaborado em: 26/03/2021 Revisado em: 17/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de jarras e/ou garrafas de água de pacientes

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar adequadamente a limpeza das jarras e/ou garrafas de água de pacientes.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental, luva de borracha);
- Detergente neutro;
- Água corrente;
- Esponja multiuso;
- Bacia;
- Solução clorada;
- Pano descartável;

Atividades:

1. Jogar resto de água de jarras e garrafas dos pacientes;
2. Umedecer a esponja com água e detergente e esfregar;
3. Enxaguar bem em água corrente;
4. Numa bacia colocar a preparação solução clorada, a cada 5 litros de água 100 ml de água sanitária;
5. Colocar os utensílios ate cobrir e deixar de molho por 15 minutos;
6. Enxaguar bem em água corrente para retirar toda solução clorada;
7. Deixar secar naturalmente em cima dos panos descartáveis que estará em cima da bancada;
8. Colocar água potável nas jarras e/ou garrafas e deixar na geladeira de pacientes.

Cuidados especiais:

- Utilizar esponja de higienização de louças;
- Higienização diariamente na troca de jarras e/ou garrafas;
- A esponja para lavar a louça deve ser exclusiva e trocada no mínimo uma vez na semana;
- Manter a esponja limpa e seca após o uso;
- Uma vez ao dia, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água);
- Geladeira de paciente esta localizada no posto de enfermagem.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 035
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS FOLHOSOS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização de vegetais folhosos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização e desinfecção adequada de vegetais folhosos.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Bacia;
- Água corrente;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Cortar a base, onde as folhas estão unidas;
3. Retirar as folhas envelhecidas, amareladas e estragadas;
4. Enxaguar as folhas uma a uma em água corrente até retirar todo resíduo visível;
5. Numa bacia colocar a preparação de solução clorada, a cada 1 litro de água 1 colher de sopa de água sanitária 2,5%;
6. Colocar as folhas em imersão na solução clorada de forma que fiquem totalmente cobertas;
7. Deixar de molho por 15 minutos;
8. Retirar as folhas e enxaguar em água corrente muito bem;
9. Deixar escorrer em recipiente previamente higienizado.

Cuidados especiais:

- Não pode ficar resíduos de solução clorada nas folhas;
- Sempre que os vegetais folhosos forem consumidos crus, devem ficar imersos em solução clorada para desinfecção.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 036
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE LEGUMES

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização e desinfecção de legumes

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização e desinfecção adequada de legumes.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Bacia;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Higienizar cada legume individualmente, com esponja macia em água corrente, sem detergente;
3. Numa bacia colocar a preparação de solução clorada, a cada 1 litro de água 1 colher de sopa de água sanitária 2,5%;
4. Colocar em imersão na solução clorada, de forma que fiquem totalmente cobertos pela solução;
5. Deixar de molho por 15 minutos;
6. Retirar da solução clorada e enxaguar muito bem em água corrente;
7. Deixar escorrer em recipiente previamente higienizado;

Cuidados especiais:

- Esponja multiuso deve ser exclusiva para uso de higienização hortifrutis e armazenada separadamente da esponja de limpeza de utensílios, equipamentos e ambiente;
- Após uso da esponja, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água).
- Não pode ficar resíduos de solução clorada nos legumes;
- Legumes que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no seu interior atinja no mínimo 74° C não necessitam de desinfecção.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 037
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS

Área: Cozinha

Tarefa: Higienização e desinfecção de frutas

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a higienização e desinfecção adequada de frutas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Bacia;
- Esponja multiuso;
- Água corrente;
- Água sanitária 2,5%.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Higienizar cada fruta individualmente, com esponja macia em água corrente, sem detergente;
3. Numa bacia colocar a preparação de solução clorada, a cada 1 litro de água 1 colher de sopa de água sanitária 2,5%;
4. Colocar em imersão na solução clorada, de forma que fiquem totalmente cobertos pela solução;
5. Deixar de molho por 15 minutos;
6. Retirar da solução clorada e enxaguar muito bem em água corrente;
7. Deixar escorrer em recipiente previamente higienizado;

Cuidados especiais:

- Esponja multiuso deve ser exclusiva para uso de higienização hortifrutis e armazenada separadamente da esponja de limpeza de utensílios, equipamentos e ambiente;
- Após uso da esponja, imergir em solução de água sanitária (1 colher de sopa em 1L de água).
- Não pode ficar resíduos de solução clorada nas frutas;
- Frutas que necessitam de desinfecção: aquelas que serão consumidas com a casca ou utilizadas para o preparo de sucos.
- Frutas que não necessitam de desinfecção: aquelas não são manipuladas ou irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no seu interior atinja no mínimo 74° C.
- A banana deve ser higienizada depois das outras frutas, apenas em água corrente, passando a mão, sem sabão e não deve ser colocada na solução de hipoclorito. Tomar cuidado para não desprender a banana da penca durante a higienização;

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar todo o processo da limpeza;
- Realizar treinamento pessoal.



12. RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A matéria prima deve ser de origem conhecida, fornecedores com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes.

O produto a ser requisitado deve conter a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

CONGELAMENTO

Nesta etapa os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0° em 6 horas ou menos.

ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO

Neste processo os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C a 10°C de acordo com as recomendações dos fabricantes contidas nos rótulos ou dos critérios de uso. Nessa temperatura são armazenados hortaliças, frutas, queijos e outros produtos perecíveis.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 038
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

RECEPÇÃO DE ALIMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Recepção de alimentos não perecíveis e perecíveis

Executante: Cozinheira, Auxiliar de cozinha e Nutricionista

Resultados esperados:

- Padronizar a quantidade correta e qualidade dos alimentos requisitados.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Alimentos não perecíveis e perecíveis;
- Folha de pedido semanal;
- Caneta.

Atividades:

1. Pegar a folha de pedido da semana para conferência;
2. A Nutricionista ou a cozinheira anotar na folha pedido “ok” nos itens solicitados;
3. Ao conferir a mercadoria deve observar a quantidade, qualidade dos produtos e data de validade.
4. Caso falte algum item, colocar número de quantidade que foi entregue.

Cuidados especiais:

- Alimento com data de vencimento próximo ou vencido será devolvido ao fornecedor;
- Verificar as condições do produto in natura;
- Conferir as condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada produto;
- Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
- Nutricionista ira registrar na planilha do estoque entrada de alimentos não perecíveis;
- No caso de alimentos perecíveis (carnes):
Alimentos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura:
 - congelados: - 18° C com tolerância até -12°C;
 - resfriados: 6 a 10° C, conforme especificação do fabricante;
 - refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 039
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

CONGELAMENTO DE CARNES CRUAS

Área: Cozinha

Tarefa: Congelamento de carnes

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar o congelamento seguro de carnes cruas.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Carnes em geral;
- Freezer;
- Etiquetas;
- Caneta;
- Embalagem de freezer.

Atividades:

1. Realizar higienização da mão;
2. Após recebimento das carnes conforme pedido da semanal;
3. Imediatamente fazer identificação das carnes;
4. Colocar as etiquetas nas embalagens de carnes;
5. As etiquetas precisam conter data de recebimento, data de validade e qual carne (corte);
6. E colocar no freezer para congelamento.

Cuidados especiais:

- As carnes não podem ser misturas na mesma embalagem.
- Se for necessário fracionar a carne em mais embalagens de freezer para facilitar o processo de descongelamento de carnes.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 040
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

CONGELAMENTO DE ALIMENTOS COZIDOS**Área:** Cozinha**Tarefa:** Congelamento de alimentos cozidos**Executante:** Cozinheira e Auxiliar de cozinha**Resultados esperados:**

- Padronizar o congelamento seguro de alimentos cozidos.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Alimentos cozidos (carnes, legumes, mandioca, molho de tomate e feijão);
- Freezer;
- Etiquetas;
- Caneta;
- Embalagem de freezer ou pote de plástico.

Atividades:

1. Realizar higienização da mão;
2. Fracionar o alimento cozido, sendo a sobra limpa em pote plástico ou embalagem de freezer;
3. Colocar a etiqueta contendo as informações de data de preparo, data de validade e qual preparação;
4. E imediatamente colocar no freezer para congelamento.

Cuidados especiais:

- Legumes serão congelados separadamente e através do processo de branqueamento;
- As preparações precisam conter informações se estão temperadas ou não;
- A sobra limpas que estão nas panelas;
- Não pode fazer congelamento de preparações que foram colocadas na mesa para funcionários durante almoço e janta.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 041
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS SOB REFRIGERAÇÃO

Área: Cozinha

Tarefa: Armazenamento de alimentos sob refrigeração

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar o armazenamento adequado e seguro dos alimentos sob refrigeração, evitando contaminação cruzada.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Alimentos preparados;
- Alimentos pré-preparados;
- Verduras;
- Legumes;
- Frutas;
- Gelatinas;
- Geladeiras;
- Jarras de água;
- Leite de vaca UHT;
- Alimentos industrializados;
- Etiquetas;
- Caneta;
- Embalagem de freezer ou pote de plástico.

Atividades:

1. Os alimentos sob refrigeração são armazenados em geladeiras dispostas na cozinha e refeitório;
2. Geladeira I: são armazenadas na primeira prateleira margarinas, leite de vaca, jarras de água e alimentos industrializados abertos. Na prateleira central e inferior verduras e legumes. Na parte inferior carnes em descongelamento;
3. Geladeira II: na prateleira superior vegetais pré-preparados em recipientes tampados e alimentos cozidos/sobras limpas. Na prateleira central recipiente com os potes de gelatinas prontas. Na prateleira inferior frutas como mamão, abacate ou manga. Nas gavetas inferiores serão armazenadas frutas como laranja e maçã;
4. Geladeira III: são armazenados alimentos de funcionários e preparação da janta para funcionários que extrao identificados com etiquetas;

Cuidados especiais:

- Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento devem ser devidamente identificados por etiquetas.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 042
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 18/10/2022

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Armazenamento, disposição e controle dos alimentos sob temperatura ambiente

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar o armazenamento adequado e seguro dos alimentos sob temperatura ambiente, evitando contaminação.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Alimentos não perecíveis;
- Alimentos industrializados.

Atividades:

1. A Nutricionista ou a cozinheira recebe as mercadorias;
2. A cozinheira organiza as mercadorias nas prateleiras;
3. Os alimentos devem ser organizadas obedecendo a data de fabricação, dispondo para serem utilizados primeiro os produtos que vencerão antes – PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) ou, caso o vencimento seja no mesmo dia – PEPS (Primeiro que entra, primeiro que sai);
4. Pacotes devem ser organizados em pilhas de 5 unidades, para facilitar o controle;
5. Latas pequenas podem ser dispostas uma sobre a outra em pilhas pequenas para que não caiam, danificando-as;
6. Pacotes e latas não devem ficar encostados nas paredes;
7. A nutricionista verifica a organização e realiza o controle dos produtos, verificando o vencimento e realizando semanalmente a contagem do estoque.

Cuidados especiais:

- Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre as prateleiras das estantes ou armários da dispensa;
- Produtos de limpeza, químicos, de higiene e de perfumaria não devem ser armazenados com produtos alimentícios;
- Produtos descartáveis devem ser mantidos separados dos alimentos;
- Caixas de madeira não devem entrar na área de armazenamento;
- Produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em local apropriado, separado da área de manipulação e se possível da área de armazenamento;
- Nunca utilizar produtos vencidos.
- Os alimentos sob temperatura ambiente são estocados para no máximo três meses.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 043
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DEVOLUÇÃO OU DESCARTE DE PRODUTOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Área: Cozinha

Tarefa: Devolução ou descarte de gêneros alimentícios não conformes.

Executante: Nutricionista

Resultados esperados:

- Segurança alimentar.

Material necessário:

- EPIs (touca e uniforme);
- Produtos alimentícios.

Atividades:

1. Após a verificação de produtos não conformes, efetuar sua separação em local apropriado;
2. Entrar em contato com o fornecedor para devolução/troca ou efetuar o descarte.

Cuidados especiais:

- Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção.

Ações em caso de não-conformidade:

- Verificar com fornecedor sobre a qualidade dos produtos alimentícios conforme estipuladas no processo licitatórios.



13. DESCONGELAMENTO

DESCONGELAMENTO DE CARNE E AVES

Processo em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

Requisitos para descongelamento seguro:

- Em câmara ou geladeira a 4°C;
- Em forno microondas;
- Em água em temperatura inferior a 21°C por quatro horas;
- Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios) monitorando a temperatura superficial, e ao atingir 3 a 4°C, deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C;
- Após o descongelamento, o produto deve ficar na geladeira a 4°C, conforme critérios de uso.

DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Na geladeira:

- Em temperatura ambiente por 4 horas e, depois desse período, deve ir para a geladeira;
- Direto no forno de microondas ou no fogo;
- Imerso em água corrente dentro das embalagens originais (usado em carnes congeladas e embaladas).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 044
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DESCONGELAMENTO DE CARNES

Área: Cozinha

Tarefa: Descongelamento de carnes

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar o descongelamento seguro de carnes em geral.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Caixa organizadora de açougue;
- Carne;
- Freezers.

Atividades:

1. No período da manhã a cozinheira verifica qual carne será preparada no próximo dia e retira do freezer a quantidade estimada para o preparo na refeição do almoço e jantar.
2. As carnes suínas, bovinas e frangos deverão ser acondicionada para o descongelamento separadamente em caixa organizadora, envolvidas em pacotes plásticos sem furos;
3. A caixa organizadora deve ser colocada no último nível abaixo do refrigerador;
4. Descongelamento deve ocorrer sob refrigeração, em temperatura de 10°C ou inferior.

Cuidados especiais:

- Em dias frios a carne pode ser retirada do freezer 2 dias antes para processo de descongelamento sob refrigeração;
- Tomar cuidado para que não haja contato do sangue da carne com outros alimentos;
- Quando for necessário o descongelamento rápido de pequenas porções de carnes, essas podem ser descongeladas no micro-ondas;
- No uso de micro-ondas para descongelamento é necessário retirar a carne da embalagem;
- Carnes que foram descongeladas não podem congelar novamente, deverá ser realizada a preparação e com a sobra que não será consumida no momento deve ser congelada e identificada através de etiqueta.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 045
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Descongelamento de alimentos prontos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar o descongelamento seguro de alimentos prontos.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme, avental);
- Alimento pronto;
- Micro-ondas;
- Prato ou vasilha própria para micro-ondas.

Atividades:

1. Realizar higienização da mão;
2. Retirar alimento pronto do freezer;
3. Retirar da embalagem que estava sendo congelado;
4. Colocar num prato ou vasilha apropriada para micro-ondas;
5. Imediatamente colocar dentro do micro-ondas;
6. Acionar função de descongelar;
7. Depois de descongelado levar para processo de cocção conforme preparo que será utilizado.

Cuidados especiais:

- Pode ser realizado o descongelamento diretamente no fogão através de cocção;
- No uso de micro-ondas para descongelamento é necessário retirar da embalagem ou vasilha;
- Alimentos prontos congelados só poderão ser consumidos após processo de cocção atingindo temperaturas acima de 70°C;
- Alimentos que foram descongelados não poderão ser congelados novamente.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



14. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

Etapa que é caracterizada por modificações nos alimentos através da seleção, lavagem, higienização, corte, porcionamento, tempero, moagem ou adição de outros ingredientes.

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ser superior a 30 minutos.

PREPARO DOS ALIMENTOS

O comportamento de um manipulador de alimentos é essencial para não ocorrer à contaminação cruzada. Por esse motivo, esse profissional deve ter cuidado ao manipular alimentos crus, como carnes bovinas, frangos, peixes e vegetais não lavados, pois estes apresentam microorganismos patogênicos que podem ser transferidos a alimentos prontos através das mãos dos manipuladores.

O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas, de modo que todas as partes atinjam a temperatura de 70°C até o seu interior. Para certificar-se do completo cozimento, é importante verificar a mudança na cor e textura na parte interna do alimento, principalmente quando se prepara (cozinha, asa) uma peça de carne, ou um pedaço grande ou a ave inteira, neste caso os extratos e os cortes de carne tornam-se dourados.

GUARDA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PRONTOS

A guarda de amostras tem o objetivo de esclarecer a ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos prontos para o consumo. Caso o tenha alguma ocorrência, estas devem ser encaminhadas para análise em laboratório. As amostras coletadas devem ser componentes do cardápio da refeição servida.

A amostra deve ser armazenada por 72 horas até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 046
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Pré-preparo dos alimentos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Realizar a seleção, lavagem, higienização, corte, porcionamento, tempero, moagem ou adição de outros ingredientes.

Material necessário:

- EPIs (touca, uniforme e luva malha de aço);
- Faca;
- Ralador;
- Placa de corte;
- Vasilha;
- Luva descartável;
- Luva malha de aço.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Selecionar os alimentos (grãos, hortaliças) para o preparo;
3. Lavar os grãos;
4. Higienizar as hortaliças conforme POP 033 e POP 034;
5. Descascar as hortaliças quando necessário;
6. Utilizar facas afiadas e/ou placas de corte quando necessário;
7. Ralar quando necessário;
8. Cortar e temperar carnes, quando necessário tempero antecipado.
9. Ao manipular alimentos que não irão sofrer processo de cocção, utilizar luva descartável.

Cuidados especiais:

- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos;
- Todos os alimentos pré-preparados em armazenamento devem ser devidamente etiquetados.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 047
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

PREPARO DOS ALIMENTOS**Área:** Cozinha**Tarefa:** Preparo dos alimentos**Executante:** Cozinheira**Resultados esperados:**

- Preparar os alimentos, de forma que todas as partes atinjam a temperatura de 74°C no seu centro geométrico (interior do alimento).

Material necessário:

- EPIs (touca e uniforme);
- Panelas;
- Formas;
- Fogão;
- Forno;
- Colheres.

Atividades:

1. Preparar os alimentos (cozinhar, assar, refogar, fritar, etc) em altas temperaturas, de forma que todas as partes atinjam a temperatura de 74°C no seu centro geométrico ou a combinação de tempo e temperatura como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
2. Para certificar-se do completo cozimento, verificar a mudança na cor e textura da parte interna do alimento, principalmente quando se prepara carne em pedaço grande ou ave inteira;
3. Observar os extratos e os cortes de carnes cozidas, pois se tornam dourados no processo de cocção.

Cuidados especiais:

- Ao manipular alimentos crus, como carnes e vegetais não lavados, pois apresentam microorganismos patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos através das mãos.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 048
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

COLETA DE AMOSTRA DE ALIMENTOS PRONTOS**Área:** Cozinha**Tarefa:** Coleta de Amostra de Alimentos Prontos**Executante:** Cozinheira**Resultados esperados:**

- Manter a amostra dos alimentos prontos para consumo por 72 horas, com o objetivo de esclarecer a ocorrência de alguma enfermidade decorrente destes alimentos.

Material necessário:

- Embalagem de amostra de alimentos;
- Caneta;
- Colher;
- Freezer.

Atividades:

1. Identificar os pacotes plásticos com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta;
2. Higienizar as mãos;
3. Abrir o pacote plástico sem tocá-lo internamente;
4. Colocar no mínimo 100g de amostra por alimento;
5. Retirar o ar e vedar;
6. Armazenar por 72 horas sobre refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Líquidos só podem ser armazenados sob refrigeração.

Cuidados especiais:

- Utilizar os mesmos utensílios da distribuição (um para cada tipo de alimento) ou utensílios desinfetados com álcool 70%, fervidos por 10 – 15min ou flambados.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 049
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

PREPARO DE FORMULA INFANTIL OU LÁCTEA

Área: Cozinha

Tarefa: Preparação de mamadeira com fórmula infantil ou láctea

Executante: Cozinheira e Auxiliar de Cozinha

Resultados esperados:

- Realizar preparações lácteas seguindo os procedimentos corretos que assegurem preservação da qualidade microbiológica, palatabilidade e adequação nutricional.

Material necessário:

- EPIs (touca e uniforme);
- Água potável;
- Caneca;
- Fórmula láctea conforme prescrição dietética;
- Copo ou jarra de vidro com medidor;
- Colher de sopa de inox sem cabo;
- Mamadeira.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Ferver a água numa caneca, após a fervura colocar no copo ou jarra de vidro devidamente higienizado a quantidade necessária para preparo;
3. Adicionar a fórmula láctea conforme quantidade prescrita pelo no rótulo do produto;
4. Mexer com uma colher de sopa de inox sem cabo até ficar homogêneo;
5. Colocar em mamadeira higienizada com identificação;
6. E ser distribuída em seguida conforme os horários estipulados.

Cuidados especiais:

- Não deve existir reaproveitamento de preparações lácteas;
- Durante o preparo de dietas, não é permitido falar, cantar, assoviar ou tocar no corpo;
- Latas de insumos novas: somente abri-las quando a outra já estiver completamente vazia;
- Latas de insumos abertas: após abertura deverão ser identificadas com etiqueta de validade para produto fracionado, seguindo a orientação do fornecedor, ou na ausência deverão ser consumidas em até 30 dias.
- Verificar se internamente a lata não possui pontos de corrosão;
- Preparar os leites especiais primeiro, e em seguida os leites sem restrição.

Ações em caso de não-conformidade:

- Verificar se os funcionários estão fazendo toda a sequência de atividades, e aplicar treinamento com equipe;
- Revisar processo de modo de preparo, paramentação e higienização das mãos;
- Qualquer falha do processo deverá ser informada ao nutricionista responsável.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 050
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

PREPARO DE MAMADEIRA COM LEITE DE VACA

Área: Cozinha

Tarefa: Preparação de mamadeira com leite de vaca

Executante: Cozinheira e Auxiliar de Cozinha

Resultados esperados:

- Realizar preparações de mamadeira com leite de vaca seguindo os procedimentos corretos que assegurem preservação da qualidade microbiológica, palatabilidade e adequação nutricional.

Material necessário:

- EPIs (touca e uniforme);
- Leite de vaca pasteurizado ou UHT;
- Caneca;
- Copo ou jarra de vidro com medidor;
- Mamadeira.

Atividades:

1. Higienizar as mãos conforme POP 001;
2. Ferver o leite numa caneca, após a fervura colocar no copo ou jarra de vidro devidamente higienizado a quantidade necessária;
3. Colocar em mamadeira higienizada com identificação;
4. E ser distribuída em seguida conforme os horários estipulados.

Cuidados especiais:

- Não deve existir reaproveitamento de preparações de leite;
- Durante o preparo de mamadeira, não é permitido falar, cantar, assoviar ou tocar no corpo;
- Leite de vaca após abertura deve ser identificado com etiqueta de validade seguindo a orientação do fornecedor.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal;
- Revisar processo de modo de preparo, paramentação e higienização das mãos;
- Qualquer falha do processo deverá ser informada ao nutricionista responsável.



15. FLUXO DE DISTRIBUIÇÃO

PORCIONAMENTO

Etapa em que os alimentos prontos são divididos em porções menores. Nesta etapa, a manipulação deve ser realizada cuidadosamente para que não ocorra contaminação cruzada entre os alimentos.

Orientações importantes:

- Evitar o contato dos alimentos prontos com alimentos crus;
- Desprezar os alimentos prontos para consumo que caírem no chão;
- Preparar os alimentos em quantidade suficiente para o consumo imediato.
- Nunca reutilizar alimentos que sobram e voltaram dos quartos;
- Manter refrigerados os legumes e verduras cozidos;
- Manter cobertos os alimentos e bebidas;

DISTRIBUIÇÃO

Nessa etapa os alimentos são distribuídos para o consumo imediato. É importante que sejam controlados o tempo e a temperatura durante a distribuição para que não ocorra multiplicação bacteriana.

Os alimentos quentes devem ser mantidos a 60° C ou por no máximo três horas em temperatura inferior a 60°C; e os frios a 5°C. Os alimentos frios potencialmente perigosos que favorecem rápida proliferação microbiana devem ser mantidos para distribuição por no máximo 4 horas a 10°C.

Os alimentos frios ou quentes que ultrapassem os critérios de tempo e temperatura devem ser desprezados.

Detalhes importantes para o transporte de alimentos prontos:

- Utilizar o carrinho de distribuição exclusivamente para transportar alimentos prontos;
- Utilizar carrinho fechado, de preferência térmico em temperatura adequada;
- Manter o carrinho em ótimas condições de higiene;
- Após a distribuição, os alimentos não podem ser guardados para serem consumidos em outro horário.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 051 A
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

Área: Cozinha

Tarefa: Distribuição e porcionamento dos alimentos para café da manhã, lanche da tarde e ceia

Executante: Cozinheira

Resultados esperados:

- Distribuir e porcionar os alimentos conforme mapa de dietas e prescrição médica para os pacientes e acompanhantes do Sistema Único de Saúde.

Material necessário:

- EPIs (uniforme, máscara descartável, luva descartável não procedimento e touca)
- Utensílios descartáveis para pacientes;
- Bandeja;
- Garrafas térmicas;
- Alimentos conforme prescrição da dieta;
- Papel filme;
- Luva descartável;
- Carrinho de transporte de refeições.

Atividades:

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Verificar o numero de pessoas a ser servido o desjejum ou lanche;
3. Verificar a dieta dos pacientes no mapa de dietas, conforme clinica de trabalho;
4. Organizar utensílios descartáveis necessários;
5. Realizar higienização das mãos novamente;
6. Preparar os alimentos que serão oferecidos;
7. Pode ser utilizado papel filme para embalar pães, bolacha e frutas;
8. Colocar café com leite ou chá nas garrafas para distribuição, conforme a dieta solicitada.
9. Organizar os alimentos e utensílios no carrinho de distribuição;
10. Realizar a distribuição no quartos conforme o mapa da dieta;
11. Após distribuição ao retornas a cozinha, fazer descarte de máscara, luvas em lixo contaminado;
12. E realizar a higienização do carrinho de transporte de refeições conforme POP 022.

Cuidados especiais:

- Na distribuição de refeição em quartos de isolamento seguir POP da Enfermagem de Paramentação e Desparamentação de EPIs e ao sair do quarto de isolamento realizar descarte de EPIs do lixo contaminado;
- Restos de alimentos dos pacientes deveram ser descartados em lixo orgânico contaminado e os utensílios descartáveis em outro lixo contaminado.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 051 B
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES

Área: Cozinha

Tarefa: Distribuição e porcionamento dos alimentos para almoço e janta

Executante: Cozinheira

Resultados esperados:

- Distribuir e porcionar os alimentos conforme mapa de dietas e prescrição médica para os pacientes e acompanhantes do Sistema Único de Saúde.

Material necessário:

- EPIs (uniforme, máscara descartável, luva descartável não procedimento e touca)
- Utensílios descartáveis para pacientes;
- Bandeja;
- Jarra de água potável;
- Alimentos conforme prescrição da dieta;
- Carrinho de transporte de refeições.

Atividades:

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Verificar o número de pessoas a ser servido o almoço ou janta;
3. Verificar a dieta dos pacientes no mapa de dietas, conforme prescrição médica;
4. Organizar utensílios descartáveis necessários;
5. Realizar higienização das mãos novamente;
6. Porcionar os alimentos que serão oferecidos nas marmitas descartáveis;
7. Organizar as marmitas, utensílios e sobremesa no carrinho de distribuição;
8. Realizar a distribuição nos quartos conforme o mapa da dieta;
9. Após distribuição ao retornas à cozinha, fazer descarte de máscara, luvas em lixo contaminado;
10. E realizar a higienização do carrinho de transporte de refeições conforme POP 022.

Cuidados especiais:

- Na distribuição de refeição em quartos de isolamento seguir POP da Enfermagem de Paramentação e Desparamentação de EPIs e ao sair do quarto de isolamento realizar descarte de EPIs do lixo contaminado;
- Restos de alimentos dos pacientes deveram ser descartados em lixo orgânico contaminado e os utensílios descartáveis em outro lixo contaminado.
- Nas tampas das marmitas fazer identificação da dieta conforme mapa de dieta.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 052 A
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 19/10/2022

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Área: Cozinha e refeitório

Tarefa: Distribuição e porcionamento dos alimentos para café da manhã e lanche da tarde

Executante: Cozinheira

Resultados esperados:

- Distribuir e porcionar os alimentos para os funcionários do HMSFA.

Material necessário:

- EPIs (uniforme e touca)
- Copo descartável;
- Talheres de funcionários
- Garrafas térmicas;
- Alimentos conforme cardápio;
- Mesa.

Atividades:

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Preparar os alimentos que serão oferecidos;
3. Colocar na mesa talheres, garrafa de chá e café, pães, bolachas, margarina e doce;
4. Ao término do café da manhã e lanche da tarde, realizar a higienização do refeitório conforme o POP 004 e POP 009.

Cuidados especiais:

- Restos de alimentos devem ser descartados em lixo orgânico.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 052 B
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 20/10/2022

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Área: Cozinha e refeitório

Tarefa: Distribuição e porcionamento dos alimentos para almoço.

Executante: Cozinheira

Resultados esperados:

- Distribuir e porcionar os alimentos para os funcionários do HMSFA.

Material necessário:

- EPIs (uniforme, luva descartável e touca);
- Balcão térmico;
- Copo descartável;
- Pratos de vidro;
- Talheres de funcionários;
- Talheres de servir;
- Refratários de vidro;
- Jarra de suco;
- Alimentos conforme cardápio do dia;
- Papel toalha;
- Mesa.

Atividades:

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Colocar água no balcão térmico até nível recomendado;
3. Ligar o balcão térmico até a temperatura recomendada, ou seja, entre 80 a 90 graus Celsius;
4. Porcionar as preparações do almoço nas cubas gastronômicas e colocar o talher de servir;
5. Colocar papel toalha, jarra de suco, talheres e pratos dos funcionários na mesa;
6. Conforme for acabado preparos nas cubas gastronômicas, funcionário estará avisando na janela de distribuição da cozinha;
7. Cozinheira ou auxiliar de cozinha estará colocando mais preparo conforme numero de funcionários que estarão almoçando;
8. Ao término do almoço estará retirando os utensílios da mesa e as cubas gastronômicas e direcionando para área de higienização da cozinha;
9. Em seguida realizar higienização do refeitório conforme POP 004, POP 009, POP 019 e POP 034 A.

Cuidados especiais:

- Porcionamento de alimentos nas cubas gastronômicas que serão servidos aos funcionários deve ser em pequena quantidade para não houver muito resto de comida para descarte;
- Restos de comidas nas cubas gastronômicas devem ser descartados no lixo orgânico;
- Só pode ser armazenada sobra limpa, ou seja, preparações que estão nas panelas na cozinha.

Ações em caso de não-conformidade:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 052 C
		Elaborado em: 20/10/2022 Revisado em:

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Área: Cozinha e refeitório

Tarefa: Distribuição e porcionamento dos alimentos para janta.

Executante: Cozinheira

Resultados esperados:

- Distribuir e porcionar os alimentos para os funcionários do HMSFA.

Material necessário:

- EPIs (uniforme, luva descartável e touca);
- Copo descartável;
- Pratos de vidro;
- Talheres de funcionários;
- Talheres de servir;
- Refratários de vidro;
- Alimentos conforme cardápio do dia;
- Papel toalha;
- Micro-ondas;
- Mesa.

Atividades:

1. Realizar higienização das mãos conforme POP 001;
2. Após o término do almoço;
3. Fracionar as preparações que estão nas panelas, sendo sobra limpa em refratários de vidros;
4. Fazer identificações através de etiquetas;
5. E armazenar na geladeira da cozida;
6. Próximo ao horário das 18 horas, direcionar os refratários para geladeira do refeitório para os funcionários do plantão da noite possam estar jantando.
7. Funcionários estarão aquecido as preparações no micro-ondas do refeitório.
8. Colocar papel toalha, talheres e pratos dos funcionários no refeitório;
9. Funcionário estarão recolhendo os utensílios e refratários sujos no dia seguinte para higienização.

Cuidados especiais:

- Porcionamento de alimentos nos refratários de vidro que ficarão disponíveis aos funcionários da noite;
- Restos de comidas nos refratários de vidro devem ser descartados no lixo orgânico;
- Só pode ser armazenada sobra limpa, ou seja, preparações que estão nas panelas na cozinha.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



16.MANEJO DE RESÍDUOS

Os resíduos devem ser isolados durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas e da água. Devem ser separados em: papel, plástico, orgânico e restos de alimentos, conforme identificação das lixeiras, as quais devem ser acionadas por pedal e permanecer sempre fechadas para impedir a presença de vetores.

O lixo deve ser retirado da área de trabalho, todas as vezes que se fizer necessário, no mínimo uma vez ao dia, e em horário diferente da recepção de alimentos e armazenado em local adequado (fechado, isento de moscas, roedores e outros animais e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos), até a coleta.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 053
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 20/10/2022

RETIRADA DE LIXO

Área: Cozinha e refeitório

Tarefa: Retirada de lixo

Executante: Cozinheira ou Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Evitar a contaminação através dos resíduos e vetores.

Material necessário:

- EPIs (uniforme, luva de borracha e touca)
- Lixeira de lixo orgânico;
- Lixeira de lixo comum;
- Lixeira de lixo contaminado;
- Lixeira de lixo orgânico contaminado;
- Sacos de lixo preto;
- Saco de lixo leitoso hospitalar.

Atividades:

1. Colocar luva de borracha;
2. Fazer retirada dos sacos de lixo de cada lixeira e fechar a boca do saco com um nó;
3. Os sacos de lixo serão colocados na central de coleta de lixo contaminado pela empresa terceirizada e central de coleta de lixo municipal;
4. Realizar higienização das lixeiras conforme POP 030;
5. Colocar os sacos de lixo específicos de cada lixeira.

Cuidados especiais:

- O lixo orgânico contaminado será congelado no freezer que esta na central de coleta de lixo contaminados;
- Após a retirada do lixo é fundamental realizar a higienização das mãos e antebraços conforme POP 001.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



17. PRODUTOS SANEANTES E DILUIÇÃO

Para a limpeza de pisos e paredes recomenda-se o uso de detergente, e para os diferentes tipos de superfície como mobiliários e equipamentos, existem desinfetantes apropriados para cada um deles.

- **Água** - É utilizada para diluição do desinfetante e também para remover as sujeiras.
- **Detergente** - O detergente é um produto destinado a limpeza de superfície e tecidos através da diminuição da tensão superficial. Os detergentes possuem efetivo poder de limpeza, principalmente pela presença do surfactante na sua composição. O surfactante modifica as propriedades da água, diminuindo a tensão superficial facilitando a sua penetração nas superfícies, dispersando e emulsificando a sujeira. O detergente tem a função de remover tanto sujeiras hidrossolúveis quanto aquelas não solúveis em água. A diluição deve ser conforme especificado no rótulo do produto devidamente registrado na ANVISA.
- **Hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%** - É utilizado na desinfecção de ambiente, equipamentos, utensílios e alimentos, através de diluição com água, não devendo ser utilizado em artigos metálicos. Está indicado para desinfecção de alto, médio e baixo níveis, conforme concentração e tempo de contato com artigos e superfícies, podendo também ser utilizado para descontaminação. É um agente bactericida, virucida, fungicida, tuberculicida e destrói alguns esporos.
- **Desincrustante** - É um detergente altamente concentrado, utilizado para remover gorduras e óleos impregnados em fogões, coifas, fritadeiras e chapas. Seu uso constante evita a formação de incrustações que muitas vezes podem danificar o equipamento e contaminar os alimentos.

DILUIÇÃO

Todos os produtos saneantes que sejam concentrados e necessitam ser diluídos para estar prontos para uso, sua diluição deve ser realizada pela Farmacêutica(o) da instituição ou assistido pelo mesmo, em local próprio para diluição.

Diluição para desinfecção com solução clorada a 200 e 250ppm:

- 10ml (uma colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio para uso geral a 2% a 2,5% em 1 litro de água; ou
- 20ml (duas colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Secretaria Municipal de
Saúde de Cândido de Abreu
Hospital Municipal São
Francisco de Assis

**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

POP HMSFA NUT – COZ 054

Elaborado em: 01/04/2021

Revisado em: 20/10/2022

PREPARO DE SOLUÇÃO CLORADA

Área: Cozinha

Tarefa: Preparo de solução clorada de hipoclorito de sódio 2 a 2,5%

Executante: Cozinheira ou auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Padronizar a correta diluição para preparo de solução de hipoclorito utilizada para higienização de alimentos, utensílios e superfícies.

Material necessário:

- Hipoclorito 2 a 2,5%;
- Bacia ou balde;
- Colher de sopa;
- Copo medidor.

Atividades:

1. Medir o hipoclorito de acordo com o total de solução que se deseja preparar (Quadro 1);
2. Medir a quantidade de água;
3. Acrescentar o hipoclorito na água e misturar.

Quadro 1 – Preparo de solução clorada

Volume de água	Hipoclorito 2 a 2,5%
1 litro	10 ml (1 colher sopa)
5 litros	50 ml (5 colheres sopa)
10 litros	100 ml (10 colheres de sopa)

Cuidados especiais:

- Não deve ser utilizado em artigos metálicos, pois pode ser corrosivo.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



18. LEITURA DE TEMPERATURA

Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos micro-organismos nos alimentos, portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas, medindo-as e registrando-as.

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento (-18°C ou abaixo) e temperaturas acima de 100° C.

Termômetro de equipamentos:

- Embutidos ou suspensos em geladeiras ou freezers;
- Embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes como balcões de distribuição;
- A temperatura dos equipamentos deve ser verificada diariamente;

Termômetro para alimentos:

- Termômetro digital com haste (tipo espeto).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 055
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 20/10/2022

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Controle de temperatura dos alimentos

Executante: Cozinheira, Auxiliar de cozinha e Nutricionista

Resultados esperados:

- Identificar a temperatura aferida pelo termômetro de alimentos.

Material necessário:

- EPIs (uniforme e touca)
- Termômetro espeto;
- Pano descartável;
- Álcool líquido 70%.

Atividades:

1. Ligar o termômetro;
2. Introduzir a haste do termômetro no alimento;
3. Fazer a leitura da temperatura;
4. Anotar em planilha específica de controle de temperatura;
5. Desligar o termômetro;
6. Higienizar o termômetro conforme POP 025.

Cuidados especiais:

- A haste do termômetro não pode encostar-se ao fundo da panela ou forma;
- A haste deve ser colocada no centro do alimento;
- Sempre esperar estabilizar a temperatura pra estar fazendo o registro na planilha de controle de temperatura;
- As temperaturas de cozimento dos alimentos devem ser $>70^{\circ}\text{C}$.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 056
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 20/10/2022

CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Área: Cozinha

Tarefa: Controle de temperatura de equipamentos

Executante: Cozinheira e Auxiliar de cozinha

Resultados esperados:

- Identificar a temperatura aferida pelo termômetro digital de equipamentos.

Material necessário:

- EPIs (uniforme e touca);
- Termômetro digital;
- Caneta;
- Planilha de controle de temperatura de cada equipamento.

Atividades:

1. Pegar a caneta e anotar na planilha referente o dia;
2. Anotar valores de temperatura momento (in/out);
3. Clicar no botão de máximo/mínimo;
4. Anotar valores temperatura máximo (in/out);
5. Clicar no botão novamente de máximo/mínimo;
6. Anotar valores temperatura mínimo (in/out);
7. Clicar no botão novamente de máximo/mínimo;
8. Voltará para valores de temperatura momento e clicar em reset.

Cuidados especiais:

- Registro de temperatura é diariamente no período da manhã e da tarde;
- Quando houver higienização de equipamento que faça controle de temperatura, estar registrando à ação corretiva;
- Em caso de temperaturas negativas, não esquecer colocar sinal menos antes do número.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal.



19. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. O estabelecimento deve adotar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de pragas.

Para isso é necessário medidas de proteção tais como: telas de proteção removíveis nas portas e janelas, ralos com sistema “abre e fecha” e vedação de borracha na parte inferior das portas. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico, tal como dedetização e desratização, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

 Secretaria Municipal de Saúde de Cândido de Abreu Hospital Municipal São Francisco de Assis	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP HMSFA NUT – COZ 057
		Elaborado em: 01/04/2021 Revisado em: 20/10/2022

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

Área: Cozinha, Refeitório, Dispensa e Estoque

Tarefa: Controle integrado de pragas e vetores

Executante: Prevenção - Todos os funcionários. Eliminação - Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados pela ANVISA.

Resultados esperados:

- Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

Material necessário:

- Telas milimetradas removíveis;
- Portas ajustadas ao batente, com molas;
- Recipientes com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos;
- Local apropriado para o armazenamento de resíduos.

Atividades:

1. Instalar telas milimetradas removíveis em portas e janelas;
2. As portas devem ser dotadas de sistema abre e fecha automático;
3. Verificar se as lixeiras encontram-se em bom estado de conservação;
4. Contratar empresa especializada em controle de pragas para dedetização.

Cuidados especiais:

- Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para este fim. De maneira geral, deve-se:
 - Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas após a dedetização, bem como antes de serem utilizadas.
 - Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do uso.
 - Afastar móveis e equipamentos grandes (freezers e geladeiras) das paredes para facilitar a aplicação do produto.
 - Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda área deverá ser devidamente higienizada.
- Controle diário;
- Dedetização a cada 30 dias, ou conforme contrato licitatório.

Ações em caso de não-conformidade:

- Realizar treinamento pessoal;
- Entrar em contato com empresa terceirizada constatando as não-conformidades.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

APROVADOR POR:

Dr. Jorge Eduardo P. Marques
Médico
CRM 16.968

Thayz Gomes Araujo
Enfermeira
Coren – PR 455.284

Valdir Lopes Viana
Enfermeiro
Coren – PR 283.064

Cândido de Abreu, 30 de maio de 2021.
Data de aprovação

Cândido de Abreu, 21 de outubro de 2022.
Data de revisado