



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Higienização das Caixas de carne e hortifruti

Data da Emissão:
17/10/2019

Data da próxima
Revisão:
17/10/2021

Responsável:
✓ Estoquistas e Aux. De Cozinha

Edição
002

Ordem de Serviço
035

Objetivo:

✓ Manter as caixas para recebimento de carne e horti estejam bem higienizadas.

Principais atividades

- 1) Colocar as luvas de borracha;
- 2) Retirar as sujidades com água corrente;
- 3) Com esponja e detergente lave para retirar as sujidades mais visíveis;
- 4) Após, passar hipoclorito de sódio em toda caixa com a esponja e deixar descansar por 15 minutos;
- 5) Enxaguar em água corrente, borrifar álcool 70% e deixar viradas para baixo para secar naturalmente.

MATERIAL NECESSÁRIO

- Água;
- Luva de borracha;
- Esponja dupla face;
- Detergente (Linear Alquil Sulfonato de Sódio, Lauril Éter Sulfato de sódio e Cocoamido Propil Betaína)
- Hipoclorito de sódio;
- Álcool 70%.

✓ **Freqüência:** Semanal ou sempre que necessário.

Resultado Esperado:

✓ Todas as caixas bem higienizadas e em condições de uso para o recebimento dos alimentos.

Elaborado por:

Ana Claudia Spolavori

Nutricionista Coordenadora

Revisado por:

Nut. Ana Claudia Spolavori
Responsável Técnico

Aprovado por:

Enf^a Loredi Becker
Diretora Assistencial