



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Higienização das Frutas

Data da Emissão:
17/10/2019

**Data da próxima
Revisão:**
17/10/2021

Responsável:
✓ Aux. De Cozinha

Edição
002

Ordem de Serviço
029

Objetivo:
✓ Manter as cubas limpas e higienizadas.

Principais atividades

- 1) Coloque a caixa branca (separada para este fim) dentro da pia e encha com 20 litros de água;
- 2) Coloque um copo plástico (200 ml) de solução hipoclorito e agite bem a água. Pode ser com uma colher grande higienizada.
- 3) Lavar bem as mãos;
- 4) Escolher, um a um, separando os estragados e os que mostrem sinais de apodrecimento;
- 5) Lavar uma a uma, em água corrente, tirando a terra e as sujeiras;
- 6) Sem retirar as cascas, coloque dentro da caixa e deixe de molho por 15 minutos;
- 7) Coloque as luvas;
- 8) Após o molho, enxaguar em água corrente, uma a uma;
- 9) Reserve em uma vasilha higienizada para posterior uso.

MATERIAL NECESSÁRIO

- Água;
- Hipoclorito de sódio 0,1%;
- Bacia plástica.

✓ **Freqüência:** Sempre antes do uso.

Resultado Esperado:
✓ Frutas bem higienizadas e próprias para o consumo.

Elaborado por:
Ana Claudia Spolavori
Nutricionista Coordenadora

Revisado por:
Nut. Ana Claudia Spolavori
Responsável Técnico

Aprovado por:
Enfª Loredi Becker
Diretora Assistencial