



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Higienização de Tábuas de Corte

Data da Emissão:
17/10/2019

Data da próxima
Revisão:
17/10/2021

Responsável:

✓ Cozinheiras e Aux. de Cozinha

Edição
002

Ordem de Serviço
033

Objetivo:

✓ Manter as tábuas desinfetadas e em condições próprias para o uso, livre de contaminação.

Principais atividades

1) Colocar as luvas de borracha;

HIGIENIZE COM SOLUÇÃO CLORADA:

- 1) Depois de lavar com água e detergente
- 2) Coloque a tábua de molho em uma bacia com 2 litros de água e 2 colheres de sopa de água sanitária.
- 3) Apoiar uma vasilha com água em cima da tábua para que ela permaneça imersa na solução.
- 4) Deixe agir por 15 minutos
- 5) Esfregue se necessário, com uma escova e enxágüe. Não utilizar esponja de fibra, pois deixa resíduos na tábua.
- 6) Pendure nos ganchos para deixar secar naturalmente.

MATERIAL NECESSÁRIO

- Luvas de borracha;
- Tábuas de corte de todas as cores;
- Bacia plástica
- Hipoclorito de sódio;
- Água;
- Escova de limpeza.

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

Resultado Esperado:

✓ Tábuas de corte bem higienizadas e desinfetadas, em boas condições de uso.

Elaborado por:

Ana Claudia Spolavori

Nutricionista Coordenadora

Revisado por:

Nut. Ana Claudia Spolavori
Responsável Técnico

Aprovado por:

Enf^a Loredi Becker
Diretora Assistencial