



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Higienização do Multiprocessador de legumes	Data da Emissão: 17/10/2019	Data da próxima Revisão: 17/10/2021
Responsável: ✓ Cozinheiras e Aux. De Cozinha	Edição 002	Ordem de Serviço 034

Objetivo:
✓ **Retirar todos os resíduos dos alimentos que ficam no equipamento após o processamento.**

Principais atividades

- 1) Colocar as luvas de borracha para fazer a limpeza.
- 2) A limpeza das partes externas poderá ser efetuada periodicamente utilizando apenas detergente neutro e um pano levemente umedecido, posteriormente aplicar um pano seco.
- 3) Os discos e o Balde, poderão ser lavados em água corrente com detergente neutro e uma esponja, posteriormente deverão ser secos com ajuda de um pano.

Antes e após o uso deve ser bem higienizado, retirando todas as sujidades acumuladas e por fim, BORRIFAR ALCOOL 70 % SEMPRE.

MATERIAL NECESSÁRIO

- Esponja dupla face;
- Detergente (Linear Alquil Sulfonato de Sódio, Lauril Éter Sulfato de sódio e Cocoamido Propil Betaina)
- 2 Panos limpos;
- Luva de borracha;
- Álcool 70 %.

✓ **Freqüência:** Sempre antes e após o uso.

Resultado Esperado:
✓ **Multiprocessador bem higienizado e livre de microorganismos patogênicos sujidades.**

Elaborado por: Ana Claudia Spolavori Nutricionista Coordenadora	Revisado por: Nut. Ana Claudia Spolavori Responsável Técnico	Aprovado por: Enfª Loredi Becker Diretora Assistencial
------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------