



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5

Procedimentos Operacionais Padronizados
Higienização de Ambientes e Superfícies

Cód.: POP - 02

Seção: 02

Revisão: 00

Página 1

POP 02

(Higienização de Ambientes e Superfícies)

RESTAURANTE

Modelo sugerido por Márcia M M Paranaguá, CRN
0434/5,
em conformidade com as leis da ANVISA

 Mária Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 2

1. OBJETIVOS

- Estabelecer características dos materiais e projeto sanitário dos utensílios e equipamentos.
- Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene das superfícies de contato com o produto, incluindo luvas e uniformes.

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária dos Alimentos. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.
- Portaria 321/MS/SNVS de 8 de Agosto de 1997 - Normas Gerais para Produtos Desinfestantes Domissanitários;
- BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de março de 2004. Dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Lei nº 5.504/99 Código Municipal de Saúde de Salvador de 26/02/99
- BRASIL, Portaria Federal MS/SVS nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento Técnico: Condições Higienico Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos produtores/ Industrializados de Alimentos.
- SÃO PAULO, **Portaria N° 06/CVS**, de 10 de março de 1999. Regulamento Técnico Sobre os Parâmetros e Critérios Para o Controle Higienico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se aos setores de processamento, manutenção, compras e engenharia da empresa.

4. DEFINIÇÕES

- 4.1 . HIGIENIZAÇÃO/ SANITIZAÇÃO:** qualquer procedimento aplicado ao controle, que elimine ou reduza os perigos microbiológicos ate níveis suportáveis, minimizando os riscos de transmissão de agentes patogênicos causadores de doenças
- 4.2 DESINFECÇÃO:** é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado ..
- 4.3 LIMPEZA:** operação de remoção substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

 Marda Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 3

- 4.4 LAVAGEM:** Procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis
- 4.5 ANTI-SEPSIA:** operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos.
- 4.6 ASSEPSIA:** processo que evita o retorno da contaminação, seja ela biológica (microbiológica), química ou física. Significa uma conduta de controle aplicada após esterilização, desinfecção ou anti-sepsia para proteger as superfícies ou os produtos para os quais já foram removidos ou reduzidos os perigos.
- 4.7 RESÍDUOS:** materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.
- 4.8 SANEANTES:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- 4.9 ENTIDADE ESPECIALIZADA** - empresa autorizada pelo poder público para efetuar serviços com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança, durante a sua aplicação.
- 4.10 ALVEJANTES** - substância com ação química, oxidante ou redutora, que exerce ação branqueadora.
- 4.11 ESTERELIZANTES** - formulações que tem em sua composição substâncias microbicidas e apresentam efeitos letal para microrganismos esporulados e não esporulados.
- 4.12 DESINFETANTES** - substância microbicidas que apresentam efeito letal para microrganismos não esporulados e utilizado para superfície inanimadas.
- 4.13 DETERGENTES** –produto químico utilizado para retirar a sujeira, poeira, gordura e resto de alimentos encontrados em algum local. Exemplo: sabão em pó, líquido, em barra, etc
- 4.14 DETERGENTES E SEUS CONGÊNERES** - substâncias que apresentam ação tensoativa com finalidade de a limpeza e conservação de superfície inanimadas.
- 4.15 DESODORIZANTES** – formulações que têm na sua composição substâncias microbioestáticas, capazes de controlar os odores desagradáveis advindos do metabolismo microorgânico, não apresenta efeito letal sobre os microorgânicos, mas inibem seu crescimento e multiplicação.
- 4.16 ÁGUA SANITÁRIA** – soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio, sódio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5% p/p.
- 4.17 APLICAÇÃO DIRETA** – aplicação de uma solução detergente diretamente sobre a superfície com auxílio de um utensílio (balde, escova ou outro).

 Marda Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 4

4.18 BIOFILME: Massa ou camada de sujidades composta por resíduos de alimentos, microrganismos e seus produtos extracelulares (toxinas), com aderência de material orgânico (resíduo de alimentos, sais minerais da água) com fixação de microrganismos.

5. RESPONSABILIDADES

RL....

RT.....

6. DESCRIÇÃO

6.1 Disponibilização e manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização.

PRODUTOS	APLICAÇÃO	DILUIÇÃO	COMPOSIÇÃO
1. Detergente neutro concentrado	Salamandra, Fritadeira, Descascador, Moedor, Freezer, Mesas, Refrigerador, Prateleiras.	1 L /50 de água	Tensoativo Aniônico e água – Coadjuvantes preservativos.
2. Detergent e neutro	Louças, panelas, travessas, pias de pré-preparo, talheres, copos	Puro	Sais iorgânicos sequestrates, preservativo e água.
3. Detergente Desengordurante	Forno, fogão, chapas, panelas, fritadeira e Exaustor.	3 L / 10L de água	Hidróxido de Sódio. monometiléter, gluconato de
4. Bactericida para mãos	Higiene de Mãos Sabonete Líquido	Puro	Etoxilado Sulfatado, Emoliente
5. Detergente Alcalino	Piso, Janelas e esquadrias dos salões. Áreas de serviço e circulação, banheiros, sanitários	200ml p/ 1L	Acido sufônico, hidróxido de sódio, óleo de pinho, cloreto de Benzalcônio.
6. Desinfetante domissanitário	Pisos de banheiros e salão.	1 L /20 de água	Cloreto de Alquil Dimetril Benzil Amônio e água a 50% - 1.7%. Cloreto de Alquil Dimetril Amônio
7. Sanitizante Pastilhas/Pó/ líquido	Desinfecção de Vegetais para consumo cru.	01 pastilha 15 litros de água 50 g para 10 litros	Dicloroisocianurato de sódio Ou Hipoclorito de sódio
8. Água Sanitária	Desinfecção de pisos e superfícies que não entrem em contato com alimentos.	100 ml para 1000ml de água.	Cloro ativo 2% e 2.5%. Hopoclorito de Sódio, Cloreto de Sódio e água.
9. Álcool a 70%	Esterilização de utensílios de preparo e de distribuição	Uso Puro	----

 Marda Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 5

6.2 Aquisição e estocagem de produtos para higienização

Os produtos usados para sanitização usado pela UAN são fornecidos por

(Nome da industria de saneantes, responsável técnico, contrato, venda assistida.....).

6.3 Limpeza e sanificação de equipamentos, utensílios e instalações

A Unidade provem de equipamentos como esguicho na área externa com diluidor e bomba com diluidores de cloro na parte interna da Unidade, mangueira para limpeza e sanificação das superfícies.

Na Unidade para realização da higienização há os equipamentos: Utensílios: mangueiras com esguicho, vassouras, escovas, rodos e Instalações de pias, papeleiras para anti-sepsia.

7 MONITORIZAÇÃO

7.1 Disponibilização e manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização

Mensalmente é realizado um Check List que auxiliam no acompanhamento do cumprimento das práticas de limpezas, tais como:

- Higiene de Piso da cozinha e ralos;
- Higiene da Prateleira Cozinha;
- Higiene da Prateleira da Copa;
- Prateleiras "Frios" Arrumadas;
- Pia de lavagem de mãos;
- Uso do álcool a 70%;
- Limpeza do Exaustor/ Coifas;
- Higiene do Refrigerador;
- Higiene do Câmaras;
- Higiene dos Freezer;
- Higiene das Geladeiras;
- Desinfecção dos vegetais;
- Limpeza das estantes e prateleiras do depósito;

7.2 Aquisição e estocagem de produtos para higienização.

O armazenamento de produtos de limpeza, insumos e materiais para uso na higienização deve ser isolado de alimentos e insumos descartáveis. Deverá ser localizado em área separada da área de produção e mantido com ventilação apropriada e livre de umidade. Resolução RDC nº 216, de 15 de março de 2004.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes

 Marda Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 6

devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

7.3 Limpeza e sanificação de equipamentos, utensílios e instalações.

8 AÇÕES CORRETIVAS

8.1 Disponibilização e manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização

8.2 Aquisição e estocagem de produtos para higienização

8.3 Limpeza e sanificação de equipamentos, utensílios e instalações.

9 VERIFICAÇÃO

SETOR:.....						
Local	Função	Horário	Produtos	Procedimentos	Dia da semana	Obs.

COZINHA						
Local	Função	Horário	Produtos	Procedimentos	Dia da semana	Obs.
Fritadeira	Equipe da cozinha	7:30	(1 copo de 200ml em 10 L)	Desligar o equipamento, esvaziar, lavar com enxaguar, borrifar as superfícies carbonizadas	Segunda	Usar luvas de borracha
Placa de altileno	Ajudante	Final do expediente	(1 copo de 200ml em 5L)	Remover sujeidade com Sol Plus. Colocar sob imersão na solução de Letahdiclor	Segunda, quinta e sábado	
Refrigerador	Ajudante	Final do expediente	(1 copo de 200ml em 5L)	Desligar o equipamento, retirar os alimentos, lavar com Sol Plus	Domingo	Usar luvas de borracha
Câmara Frigorífica	ASG	Final do expediente	200ml em 10 L) (50 ml p/ 25L)	Retirar todos os alimentos, colocando-os em local refrigerado. Lavar com detergente alcalino, enxaguar, sanitizar com Quaternário de amônio	Todos os dias	Usar luvas de borracha

 Marda Paranaguá CRN 0434/5	Procedimentos Operacionais Padronizados Higienização de Ambientes e Superfícies	Cód.: POP - 02
		Seção: 02
		Revisão: 00
		Página 7

PERIODICIDADE DE REALIZAÇÃO DE LIMPEZA: SUGESTÃO

SUPERFÍCIE	PERIODICIDADE
Piso e ralos	Diária
Paredes, portas e janelas	<u>Semanal</u>
Teto ou forro	<u>Conforme</u> a necessidade
Telas	Mensal
Luminárias, <u>interruptores</u> e tomadas	Mensal
Maçanetas	Diária
Pias	Diária
Cadeiras e <u>Mesas (refeitório/salão de atendimento)</u>	Diária
Sanitários	Diária
Saboneteiras	Conforme o uso
Prateleiras	Diária (<u>cozinha</u>) e semanal (armários)
Bancadas para manipulação	No <u>início</u> do dia / Após cada atividade
Fritadeira	Diária
Liquidificador, <u>batedeira</u> e extrator de suco	Semanal
Chapa e fogão	Após cada atividade
Balança	Diária / Após cada atividade
Coifa	Semanal (área externa e <u>partes</u> móveis) e mensal (dutos)
<u>Câmaras frigoríficas</u> (congelamento)	Mensal ou conforme a necessidade
Câmaras refrigeradas	Quinzenal ou conforme a necessidade
Geladeiras	Diária / Semanal
Freezers	Semanal ou conforme a necessidade
Panelas e <u>utensílios</u> (talheres, <u>facas de cozinha</u> , placas, pratos)	Após cada atividade
Monoblocos e <u>caixas</u> plásticas	Diária / Semanal
Estrados	Quinzenal
Lixeiras	Diária
Caixa de gordura	Semanal ou conforme a necessidade
Reservatório de água	Semestral



CARTAZES: INSTRUÇÕES: SUGESTÃO

PROCEDIMENTOS DE SANITIZAÇÃO

1



Preparar uma solução
clorada a 2,0 - 2,5% 100 a 250
ppm

2

Fazer pré- lavagem dos
vegetais com água para
retirar as sujidades
mais grossas

3



Completar uma cuba limpa , de
forma que os vegetais fiquem
totalmente imersos

4



Colocar os vegetais



5



Deixar agir de 10 à
15 minutos

6



Enxaguar com
água corrente ou
parada para
primeiro uso.

Dias, Ricardo, Aula: Agentes Saneantes Domissanitários, 2010.

PROCEDIMENTOS DE DESENCRUSTAÇÃO

1



Preparar uma cuba plástica e
adicionar detergente líquido

2



Colocar os utensílios de
molho

3



Colocar luvas de borrach

4



Deixar os utensílios de molho
de 15 à 30 segundos

5



Retirar os utensílios
da solução

6



Enxaguar com água
potável

Dias, Ricardo, Aula: Agentes Saneantes Domissanitários, 2010.