

Prefeitura Municipal de Goianá- MG -Vigilância Sanitária

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 2 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Objetivo

Estabelecer procedimentos de higienização a serem adotados para manter a segurança dos alimentos que entram em contato direto ou indireto com agentes biológicos, químicos ou físicos nas instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Campos de Aplicação

Aplica-se as instalações, equipamentos, móveis e utensílios dos setores de manipulação de alimentos.

Definições

<u>Higienização:</u> Qualquer procedimento aplicado ao controle que elimine ou reduza os perigos, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

<u>Limpeza:</u> Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

<u>Desinfecção:</u> Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do numero de micro-organismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

<u>Saneantes:</u> 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.

PROPRIETÁRIO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO



Prefeitura Municipal de Goianá- MG -Vigilância Sanitária

ATA:	
------	--

Responsabilidades

O gerente responsável do setor de limpeza ou proprietário do estabelecimento deve implementar, acompanhar, assegurar o cumprimento destes procedimentos e designar a equipe para realizar os procedimentos de higienização.

Descritivo Técnico

- A Higienização deve ser realizada por funcionários comprovadamente capacitados;
- A caixa de gordura deve ser periodicamente limpas;
- A área de manipulação dos alimentos deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

Procedimento

Instalações:

- Paredes: Esfregar até o teto com detergente, água e esponja. Secar natural.
- Pisos: Deve retirar os resíduos sólidos, lavar com detergente, enxaguar e retirar o excesso de água com ajuda do rodo;
- Janelas e portas: Deve lavar com água e detergente, esfregando com esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente;
- Teto: Deve lavar com água e detergente, esfregando com a vassoura, enxaguar e deixar secar naturalmente.

PROPRIETÁRIO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO



Prefeitura Municipal de Goianá- MG - Vigilância Sanitária

D	Α	T	Α	٠
_	•		•	٠,

Equipamentos e utensílios:

- Bancadas: Deve retirar os resíduos, lavar com sabão neutro e banho com álcool a70%;
- Geladeiras: Deve retirar os resíduos, organizar os produtos e banho com álcool a70%;
- Freezer: Deve retirar os resíduos, organizar os produtos e banho com álcool a70%;

Verificação

A verificação dos procedimentos deve ser diariamente pelo gerente responsável do setor de limpeza, através de inspeção visual da frequência, das condições higiênicas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e uso correto de equipamentos de proteção individual.

Registro

A verificação do cumprimento do procedimento de higienização deve ser realizada pelo gerente responsável do setor de limpeza para a atividade proposta, através da checagem dos registros efetuados no formulário "Registro de Higienização" de instalações, equipamentos, móveis e utensílios " (ANEXO).

Documentação de referência

- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 Ministério da Saúde ANVISA;
- Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 ANVISA;

PROPRIETÁRIO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO



Prefeitura Municipal de Goianá- MG -Vigilância Sanitária

n	Λ'	т	٠,	١.
U	н	ı	r	١,

REGISTRO DE HIFENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS,

MOVEIS E UTENSILIOS				
DATA	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÃO		

PROPRIETÁRIO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO