



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	Página: 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2	Próxima revisão: 03/05/2027

1. CONCEITO: Procedimento de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.**1.2 Responsáveis pela execução**

Os funcionários do setor de limpeza são responsáveis pela execução de procedimentos de higienização das instalações, já as copeiras e auxiliares de cozinha são responsáveis pela higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.

1.3 Objetivo

- Garantir que os equipamentos ou utensílios não sejam fontes de contaminação do alimento até e durante a preparação.

1.4 Frequência

- Diário: pisos, rodapés, ralos, todas as áreas de lavagem e de produção, pias, sanitários, lixeiras. De acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação;
- Semanal: paredes, portas e janelas, prateleiras, estoque, câmara e freezers, interruptores e tomadas.
- Quinzenal: coifa e estrados.
- Mensal – Luminárias e teto.

1.5 Materiais

- Detergente neutro;
- Hipoclorito de sódio;
- Álcool 70%;
- Esponja;
- Rodo;
- Pá.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	Página: 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2026
		Versão: 2	

2. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

- Os utensílios devem ser lavados em água corrente e com o uso de detergente. Em seguida devem ser mergulhados em uma solução de hipoclorito de sódio e água na proporção de um copo (150 ml) de hipoclorito por 30 litros de água. Permanecendo nesta solução por cinco minutos e depois deixados para secar (não pode secar com panos ou toalhas);
- Os equipamentos e superfícies de contato com os alimentos devem ser lavados da mesma forma. Em seguida deve-se passar um pano limpo, molhado com a solução hipoclorito de sódio e água na proporção de um copo (150 ml) de água para 50 litros de água, e deixados para que a secagem ocorra naturalmente;
- Pisos e paredes, recolher os resíduos com o rodo e a pá. Lavar com água e sabão;

3. VERIFICAÇÃO

- A verificação será realizada pelo nutricionista que estiver no momento, junto do auxiliar, semanalmente, verificando se todos os móveis, utensílios e equipamentos estão devidamente higienizados e acomodados da forma correta e se precisa de alguma ação corretiva, de acordo com a legislação e portarias vigentes.

4. AÇÕES CORRETIVAS

- Refazer a higienização recomendada.
- Orientar ou treinar manipulador sobre os procedimentos adequados e uso dos produtos de acordo com a diluição e tempo de contato.



INSTITUTO WALFREDO GUEDES PEREIRA

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	Página: 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2026
		Versão: 2	

5. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Portaria nº 326/97
- RDC nº 275/02
- RDC nº 216/04

Versão 1 - Elaboração Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire Versão 2 – Revisão Nutricionista Emerson da Silva Santos Registro, análise e revisão final Dr Claudio Emanuel Aprovação Sonia da Silva Delgado	Data: Maio/2025
---	-----------------