



## INSTRUÇÃO OPERACIONAL

### LIMPEZA EXTERNA DE GRELHAS E RALOS

CÓDIGO  
018-06.08

FOLHA  
1/2

#### 1. OBJETIVO

Manter grelhas e ralos limpos e sem sujidades externamente, além disso, no caso dos ralos manter os mesmos fechados para evitar retorno de gases, odores e pragas/roedores.

#### 2. DEFINIÇÃO

Limpeza realizada nos ralos e grelhas diariamente ou quando necessário, esta limpeza é realizada somente na parte externa.

#### 3. RESPONSABILIDADES

Agente de limpeza.

#### 4. EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS NECESSÁRIOS

- Cabo LT e fibra verde;
- Rodo;
- Pano descartável laranja;
- Solução desinfetante;
- Solução detergente;
- Placa de sinalização.

#### 5. EPI'S NECESSÁRIOS

- Luva amarela;
- Botas de PVC branca;
- Óculos de proteção;
- Máscara.

#### 6. PROCEDIMENTOS

##### 6.1. Higienização das mãos

- Higienizar as mãos conforme orientação da I.O. de Higienização das mãos.

##### 6.2. Preparação

EMIÇÃO 04/01/2018	REVISÃO 00	ELABORADO/REVISADO POR: Maria Helena Peraccini – Área Técnica	APROVAÇÃO: Daniel Garcia – Diretor Executivo
----------------------	---------------	--	---



## INSTRUÇÃO OPERACIONAL

### LIMPEZA EXTERNA DE GRELHAS E RALOS

CÓDIGO  
018-06.08

FOLHA  
2/2

- Antes de iniciar a limpeza do ralo e ou grelha, se certificar de que o piso ao redor ou nas imediações do ralo ou da grelha esteja limpo.

#### 6.3. Limpeza dos ralos

- Fechar até a metade os ralos;
- Retirar todos os resíduos que possam estar sobre o ralo;
- Esfregar o ralo e/ou a grelha com auxílio de LT e fibra verde ou branca umedecidos em solução desinfetante.
- Enxaguar o ralo e ou grelha de forma que todo os resíduo do produtos seja retirado e enxugar se necessário;
- Ao terminar o procedimento feche novamente o ralo;

**Observação.:** Em caso de entupimento do ralo e/ou grelha ou até mesmo de odores desagradáveis à agente de limpeza deverá comunicar imediatamente a supervisão e interditar o local até que este esteja desentupido, ou seja, necessário despejar alguma solução desinfetante dentro do ralo e/ou grelha. E em caso de ralo ou grelha quebrados comunicar a supervisão para solicitar a troca.

#### 6.4. Finalização

- Lavar as mãos enluvas, retirar as luvas e lavar as mãos conforme procedimento de Higienização das Mãos.

### 7. RISCO

Infecção Hospitalar.

### 8. HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

EMIÇÃO 04/01/2018	REVISÃO 00	ELABORADO/REVISADO POR: Maria Helena Peraccini – Área Técnica	APROVAÇÃO: Daniel Garcia – Diretor Executivo
----------------------	---------------	--	---