

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u>		POP nº 06 - DND/HU	
	Supervisão das escalas de higienização de áreas e materiais		Versão 01	Próxima revisão:
Elaborado por: Gisele Maria Backes Gomes			Data da criação: maio/2013	
Revisado por: Gisele Maria Backes Gomes			Data da revisão: junho/2014	
Aprovado por: Gisele Maria Backes Gomes			Data da aprovação: junho/2014	
Local de guarda do documento:				
Responsável pelo POP e pela atualização: Nutricionista chefe da seção de dietoterapia				
Objetivo: Garantir as condições higiênico-sanitárias da distribuição das dietas				
Setor: Área de distribuição de refeições/DND e copas das unidades de internação			Agente: Nutricionista/Auxiliares de Nutrição	
Campo de aplicação: DND			População atendida: pacientes internados	
ETAPAS DO PROCEDIMENTO: página 01/02				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisionar a higienização das áreas de distribuição e de lavação dos utensílios e louças das dietas, diariamente 2. Observar se as escalas de higienização (areação) de materiais estão sendo realizadas periodicamente (anexo I) 3. Verificar se os carrinhos de distribuição de refeições estão em perfeitas condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos 4. Supervisionar as condições de higiene das copas nas unidades de internação (área física, pias, geladeira, forno e armário), conforme escala (anexo II) 5. Orientar as técnicas de higienização dos materiais e das áreas, sempre que necessário 6. Providenciar junto às auxiliares de Nutrição, a reposição de materiais de higienização, sempre que necessário 				
FÓRMULÁRIOS UTILIZADOS				

ANEXO I



ESCALA DE AREAÇÃO DOS MATERIAIS DAS COPAS QUE FICAM NA COZINHA

SEMANA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Carro de Transporte																				
Armários							■													
Jarras (cozinha)			●					●					●						●	
Térmicas (tampas)									▲					▲						
Térmicas (parte inf.)										▲										
Saladeiras																				▲
Cremeiras																				▲
Sopeiras													▲							
Bandejas																				
Talheres				▲																
Garrafas Térmicas	■												■							

LEGENDA:

P1: PLANTÃO 1 P2: PLANTÃO 2 ●: AREAÇÃO SEMANAL ■: AREAÇÃO QUINZENAL ▲: AREAÇÃO MENSAL

OBSERVAÇÃO: A Higienização do carro de transporte, armários, jarras, garrafas térmicas, bancadas, mesas de apoio e tickets deve ser realizada diariamente; sendo que a *Areação* deve ser realizada conforme a escala.

Higienização: limpeza diária; *Areação*: limpeza pesada.

ANEXO II

ESCALA DE HIGIENIZAÇÃO COPAS

MATERIAIS	DIA DA SEMANA
HIGIENIZAÇÃO DA GELADEIRA	2ª FEIRA
DESCONGELAMENTO DA GELADEIRA	2ª FEIRA
FORNO	3ª FEIRA
JARRAS (PACIENTES)	5ª e 6ª FEIRA
ARMÁRIOS	4ª FEIRA
BANCADAS	4ª FEIRA
MESAS DE APOIO	4ª FEIRA

- A **HIGIENIZAÇÃO SIMPLES** das jarras, armários, bancadas e mesas de apoio deve ser realizada diariamente;
- A **HIGIENIZAÇÃO** é de responsabilidade da copeira que está na clínica no dia estabelecido.