

EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

PORTARIA N. 43, de 24 de maio de 2019.

O GERENTE INTERINO DE ATENÇÃO À SAÚDE DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe foram conferidas Portaria nº 95/2019, de 22 de março de 2019, publicada no Boletim de Serviço do HU-UFGD/EBSERH nº 183 de 28 de março de 2019.

RESOLVE:

- I. Aprovar o Procedimento Operacional Padrão (POP) – Administrativo, referente a Higienização de Geladeira e Freezer, do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados – Filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH, parte integrante desta portaria.
- II. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOÃO ANGELO OSELAME HOFFMANN

Procedimento Operacional Padrão (POP) – ADMINISTRATIVO	POP nº. 10/UNC
Higienização de Geladeira e Freezer	Versão: 1.0
Unidade organizacional: Unidade de Nutrição Clínica	
Elaborado por: Érika Leite Ferraz Libório, Cristhiane Rossi Gemelli, Cristiane Nava Duarte, Josiane Ribeiro dos Santos Santana, Michele Cristina de Carvalho, Naiana Alves Cardoso, Rita de Cássia Dorácio Mendes e Viviane Castilho Justo.	Data de Criação: 28/12/2017
Revisado por: Renata Martins Castro Rosa.	Data de Revisão: 13/02/2018
Aprovado por: Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD	Data de Aprovação: 24/05/2019
Responsável pelo POP: Érika Leite Ferraz Libório	

OBJETIVO: Higienizar as geladeiras e freezers.

SIGLAS E ABREVIATURAS: LHO- Leite Humano Ordenhado.

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

Brasil. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: Anvisa, 2010.

Banco de Leite Humano: Funcionamento, Prevenção e Controle de Riscos Brasília: Anvisa, 2008, 160p.

Brasil Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução RDC nº 171 de 4 de setembro de 2006.

DEFINIÇÕES: Preparar o ambiente para suas atividades, mantendo a ordem e conservando os equipamentos, a fim de evitar a disseminação de microrganismos responsáveis pelas infecções relacionadas à assistência à saúde.

RESPONSABILIDADES: Copeiras da área interna e funcionários do processamento do LHO.

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS: Pano multiuso (tipo perfex); Detergente neutro e Fibra sintética branca ou esponja dupla face (lado macio).

ETAPAS DO PROCEDIMENTO:

1. Realizar a limpeza da geladeira semanalmente e/ou sempre que necessário;
2. Retirar todos os produtos que necessitem refrigeração e colocar em outra geladeira ou freezer;
3. Desligar a geladeira e após o degelo, retire o excesso de água;
4. Retirar todas as prateleiras;
5. Lavar as partes internas e externas com detergente neutro e fibra sintética branca ou com o lado macio da esponja dupla face;
6. Enxaguar com água corrente;
7. Secar com pano multiuso seco;
8. Colocar todos os acessórios, fechar as portas e ligar. Mantê-la afastada pelo menos 20 cm da parede.
9. Voltar os alimentos para a geladeira/freezer, somente quando atingir a temperatura adequada. Geladeira temperatura de 2° a 8°C e freezer de -10°C;
10. Após finalizar o processo anotar em controle específico (Controle de Limpeza da Geladeira/Freezer).

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Controle de Limpeza da Geladeira/Freezer.

FLUXOGRAMA DO PROCESSO

