



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 1 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

1. **OBJETIVO:** realizar a limpeza e higienização do mixer, autoclave e banho-maria.
2. **ABRANGÊNCIA:** Profissionais do lactário.
3. **MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS:**

3.1. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): luvas de látex.

3.2. Materiais específicos: detergente líquido, pano descartável multiuso tipo Perfex®, água corrente, esponja de fibra branca macia multiuso, borrifador com álcool 70INPM e jarra plástica.

4. **PROCEDIMENTOS:**

1. Realizar higienização das mãos com água e sabão antisséptico (mínimo de 30 segundos) ou álcool gel (mínimo de 15 segundos) conforme da orientação da CCIRAS;
2. Para a higienização do mixer, autoclave e banho-maria o profissional deverá calçar as luvas de látex após a higienização das mãos para iniciar os processos. Após o término da higienização deverá retirar as luvas.

4.1 **HIGIENIZAÇÃO DO MIXER**

1. Desmontar o mixer em 2 peças (motor e haste);
2. Umedecer a esponja de fibra branca em água corrente;
3. Aplicar detergente na esponja de fibra branca;
4. Higienizar toda a extensão da haste com a esponja de cima para baixo;
5. Enxaguar a haste em água corrente;
6. Borrifar álcool 70INPM na haste e motor;
7. Secar com pano multiuso a haste e o motor;
8. Embalar a haste em saco plástico e fechar com nó;
9. Remover o sabão da esponja com água corrente;

Aprovação – Supervisão do Lactário: Angélica Pereira da Cunha de Almeida – **Gerência Técnica de Nutrição e Dietética (GTND):** Marina Nogueira Berbel Bufarah - **SESMT / CCIRAS**



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 2 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

10. Guardar todo o material utilizado na higienização na parte superior da pia;
11. Retirar as luvas de látex;
12. Realizar higienização das mãos com água e sabão antisséptico (mínimo de 30 segundos) ou álcool gel (mínimo de 15 segundos) conforme orientações da CCIRAS;

4.2 HIGIENIZAÇÃO DA AUTOCLAVE

1. Certificar que o equipamento não esteja aquecido, caso esteja, aguardar resfriamento natural;
2. Umedecer em água corrente a esponja de fibra branca;
3. Aplicar detergente na esponja de fibra branca;
4. Higienizar toda a parte interna da autoclave, retirando totalmente resíduos no sentido horizontal, interno, do fundo para frente;
5. Realizar a higienização externa do equipamento;
6. Retirar o detergente com auxílio do pano multiuso úmido, na parte interna e externa;
7. Secar internamente com pano multiuso, seco;
8. Borrifar álcool 70INPM em toda parte interna;
9. Secar com pano multiuso;
10. Secar a parte externa da autoclave com pano multiuso seco;
11. Passar pano multiuso com vaselina líquida para dar acabamento brilhante, na parte externa;
12. Remover o sabão da esponja com água corrente;
13. Guardar todo o material utilizado na higienização na parte superior da pia;
14. Retirar as luvas de látex;
15. Realizar higienização das mãos com água e sabão antisséptico (mínimo de 30 segundos) ou álcool gel (mínimo de 15 segundos) conforme orientações da CCIRAS;

4.3 HIGIENIZAÇÃO DO BANHO-MARIA:

Aprovação – Supervisão do Lactário: Angélica Pereira da Cunha de Almeida – **Gerência Técnica de Nutrição e Dietética (GTND):** Marina Nogueira Berbel Bufarah - **SESMT / CCIRAS**



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 3 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

1. Desligar o equipamento da tomada;
2. Retirar a bandeja interna de aço inox e transferir para a área de higienização de mamadeiras;
3. Escoar toda água do tanque em uma jarra;
4. Desprezar a água do tanque na pia da área de higienização das mãos;
5. Umedecer em água corrente a esponja de fibra branca;
6. Aplicar detergente na esponja de fibra branca;
7. Higienizar toda parte interna e externa do banho-maria com a esponja, removendo e retirando os resíduos;
8. Enxaguar com água corrente com auxílio da jarra plástica;
9. Secar com pano multiuso;
10. Borrifar álcool 70INPM em toda parte externa;
11. Secar com pano multiuso;
12. Completar com água corrente com auxílio da jarra até o nível indicado, na parte interna;
13. Higienizar a bandeja na área de higienização de mamadeiras;
14. Umedecer em água corrente a esponja de fibra branca e após aplicar detergente;
15. Higienizar toda a bandeja, retirando os resíduos (descartar os resíduos em local apropriado);
16. Enxaguar com água corrente;
17. Borrifar álcool 70INPM em toda bandeja;
18. Levar a bandeja até o banho-maria e recolocar na posição correta;
19. Religar o equipamento na tomada;
20. Remover o sabão da esponja com água corrente;

Aprovação – Supervisão do Lactário: Angélica Pereira da Cunha de Almeida – **Gerência Técnica de Nutrição e Dietética (GTND):** Marina Nogueira Berbel Bufarah - **SESMT / CCIRAS**



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 4 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

21. Guardar todo o material utilizado na higienização na parte superior da pia na área de higienização de mamadeiras;
22. Descartar o pano multiuso após a última higienização do dia.
23. Retirar as luvas de látex;
24. Realizar higienização das mãos com água e sabão antisséptico (mínimo de 30 segundos) ou álcool gel (mínimo de 15 segundos) conforme orientações da CCIRAS;

5. **CONTINGÊNCIA:** Não se aplica.

6. **OBSERVAÇÕES:**

- O momento de higienização deve ser previsto entre intervalos de distribuição das dietas.
- Todos os profissionais envolvidos nas etapas citadas deverão utilizar calçado fechado para a realização de suas atividades.

7. **AUTORES e REVISORES:**

7.1. **Autores:** Susy Teresa Mendonça França e Maria Sueli Zanchetta de França

7.2. **Revisores:** Angélica Pereira da Cunha de Almeida e Valdete de Oliveira Ramalho de Souza

8. **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. **AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).** Resolução RDC nº 171, de 04 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 5 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

funcionamento de lactários em estabelecimentos de saúde. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 05 set. 2006.

2. BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 285, de 11 de novembro de 2005. Aprova o texto da NR nº 32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 nov. 2005.

3. BRASIL, Ministério da Saúde – Secretaria de Assistência à Saúde e Departamento de Assistência e promoção à Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, Brasília, DF. 2010.

4. GALEGO, D. S.; RUONTOLO, F.; BARRIOS, W. D.; REIS, A. P. A. Manual de boas práticas em nutrição e lactário. GENELAC (Grupo de Estudos em Nutrição Enteral e Lactário) – Editora Manole, 2020.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DO SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS: LACTÁRIO

POP DEL 014 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA.



POP DEL 014 - PÁG - 6 / 6 - EMISSÃO: 09/04/2011 - REVISÃO Nº: 03 - 01/04/2024 - PRÓXIMA REVISÃO: 01/04/2026

9. TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO E APROVAÇÃO DE DOCUMENTO

	<p>HOSPITAL DAS CLÍNICAS FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU NÚCLEO DE GESTÃO DA QUALIDADE Av. Professor Mário Rubens Guimarães Montenegro, s/n CEP 18618-687 – Botucatu – São Paulo – Brasil Tel. (14) 3811-6218 / (14) 3811-6215 – E-mail qualidade.hcfmb@unesp.br</p>	
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO ELETRÔNICA E APROVAÇÃO DE DOCUMENTO		

1. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO		
1.1. Título: POP DEL 14 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA		
1.2. Área Responsável: SETOR DE DIETAS ESPECIALIZADAS - LACTÁRIO		
1.3. Data da Elaboração: 09/04/2011 Total de páginas: 6 Data da Revisão: Abril/2024 Número da Revisão: 03		
1.4. Autorização de Divulgação Eletrônica do Documento e Consentimento de Exposição de dados (nome completo e número de registro profissional) durante a vigência do documento: Eu, como autor e/ou revisor do documento citado, aprovo e autorizo a divulgação eletrônica do mesmo:		
NOME	SETOR	ASSINATURA
Angelica Pereira da Cunha de Almeida	Setor de Dietas Especializadas: Lactário	
Valdete de Oliveira Ramalho de Souza	Setor de Dietas Especializadas: Lactário	
2. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA, APROVAÇÃO DE DOCUMENTO E CONSENTIMENTO DE EXPOSIÇÃO DO NOME COMPLETO (DURANTE O PERÍODO DE VIGÊNCIA DO DOCUMENTO):		
Declaro que estou ciente e aprovo o conteúdo do documento: POP DEL 14 – HIGIENIZAÇÃO DO MIXER, AUTOCLAVE E BANHO-MARIA, Também autorizo a exposição do meu nome completo.		
Data: 05/08/24	Assinatura: Aprovação da Supervisão do Lactário: Angélica Pereira da Cunha de Almeida	
Data: 13/08/24	Assinatura: Aprovação da Gerência Técnica de Nutrição e Dietética (GTND): Marina Nogueira Berbel Bufarah	

Aprovação – Supervisão do Lactário: Angélica Pereira da Cunha de Almeida – Gerência Técnica de Nutrição e Dietética (GTND): Marina Nogueira Berbel Bufarah - SESMT / CCIRAS