	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-08	

1. OBJETIVO

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração preventiva de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente, na produção das refeições e bebidas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

2. RESPONSABILIDADES

O setor de Infraestrutura do HPD é responsável pela programação e execução das manutenções e calibrações preventivas, pelo acionamento das empresas terceirizadas, quando necessário e, pela disponibilidade da mão de obra especializada, ferramentas e materiais necessários à execução do serviço.

Empresas terceirizadas são responsáveis pela execução das manutenções e calibrações preventivas.

O setor de Engenharia Clínica do HPD tem a responsabilidade de executar a manutenção e calibração do termômetro digital infravermelho presente na unidade.


As nutricionistas de produção têm a responsabilidade de abrir ordens de serviços (OS) quando necessário (preventiva ou corretiva), de acompanhar e supervisionar os serviços prestados pelo setor de Infraestrutura e pelas empresas terceirizadas durante a execução do serviço e, constatar a finalização do serviço, se concluído ou não.

Todos os demais colaboradores têm a responsabilidade de reportar quaisquer defeitos ou dificuldade no bom funcionamento de um equipamento.

3. ABRANGÊNCIA

Aplica-se a manutenção e calibração preventiva de todos os equipamentos pertencentes ao SND.

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-08	

4. DESCRIÇÃO

Os equipamentos do SND devem permanecer em bom estado de conservação e devem passar por manutenção de acordo com a necessidade, considerando sua amplitude, frequência de uso e risco de contaminação cruzada.

4.1. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Caracterizada por serviços cuja realização seja programada com antecedência, com rotina pré-estabelecida, estimativas da durabilidade esperada dos sistemas, elementos ou componentes dos equipamentos em uso e relatórios de verificações periódicas sobre o seu estado de degradação (Anexo 1).

4.2. MANUTENÇÃO CORRETIVA

Caracterizada por serviços de adequação dos aparelhos e equipamentos, de modo a garantir o seu pleno funcionamento.


4.3. MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EMERGÊNCIA

Caracterizada por serviços que demandam ação ou intervenção imediata a fim de permitir a continuidade do uso dos equipamentos ou evitar graves riscos ou prejuízos pessoais e/ou patrimoniais aos seus usuários (Anexo 2).

Para todas as manutenções preventivas e/ou necessárias dos equipamentos, abrem-se as OS via sistema eletrônico, cumprindo a periodicidade de cada equipamento (Anexo 3).

Quando essas OS são abertas, os colaboradores técnicos especializados do setor de Infraestrutura se deslocam até o local, inspecionam o equipamento, detectam o problema, realizam a manutenção necessária e a OS é fechada como comprovação de que o serviço foi executado e finalizado.

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-08	

Quando há necessidade de manutenção por empresas terceirizadas, estas são acionadas pelo setor de Infraestrutura, comparecem ao local para inspeção e detecção do problema, realizam um levantamento das peças necessárias para troca e/ou revisão do equipamento, emitem um orçamento e aguardam a proposta ser aprovada, ou não, pela Diretoria. Em caso de aprovação, a empresa retorna à instituição para execução dos serviços.

Todas as empresas apresentam um certificado de execução dos seus serviços, como forma de garantir a qualidade dos mesmos.

Deve ser efetuada a higienização do equipamento após a sua manutenção e/ou calibração, para em seguida, estar apto para o funcionamento.

4.4. CALIBRAÇÃO DE TERMÔMETROS

O controle de temperatura, tanto de recebimento quanto de processos e equipamentos, é essencial para a garantia da sanidade do produto final. Os procedimentos de medição somente poderão ser considerados válidos com a utilização de termômetros adequados, utilizados corretamente e calibrados.


Os termômetros são calibrados após sua fabricação, entretanto, devem ser verificados anualmente e/ou sempre que se fizer necessário.

O termômetro do SND é digital e infravermelho, sua calibração é executada pelo setor de Engenharia Clínica, dentro do prazo de sete (07) dias. Para a execução do serviço, abre-se uma OS direcionada ao setor.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf.ª Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

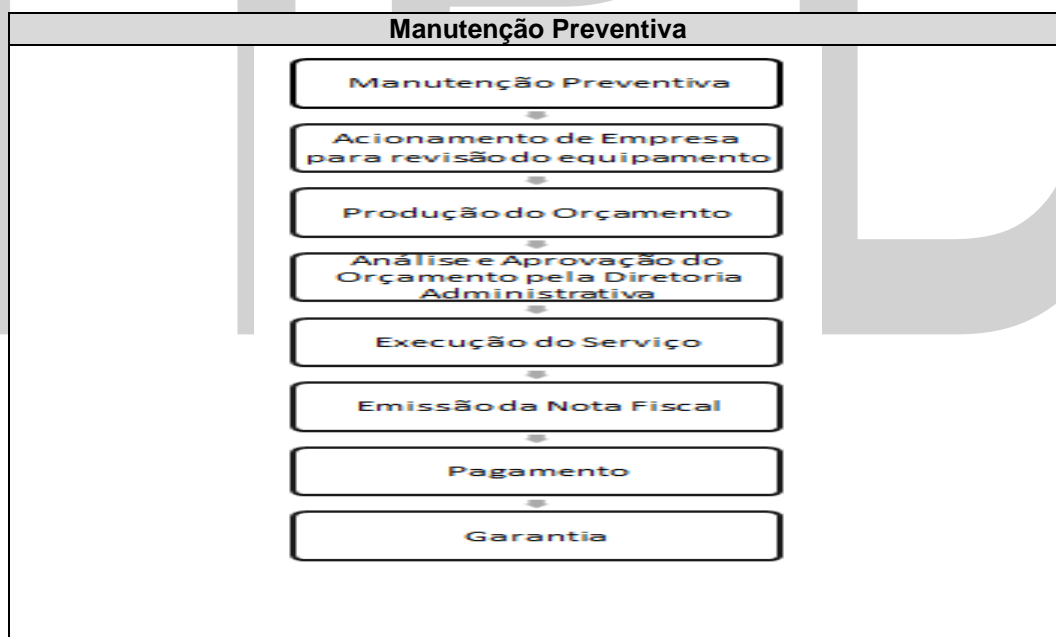
	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 4/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HPD-NP-POP-08	

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 novembro de 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf>. Acesso em: maio, 2024.


BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Disponível em: <
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>.
Acesso em: maio, 2014.

6. ANEXOS

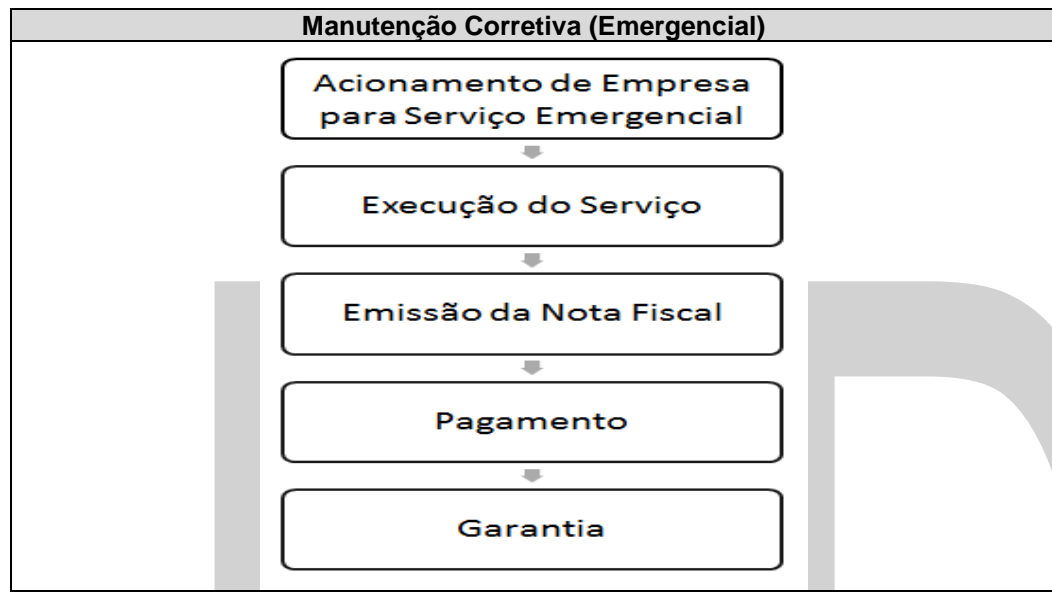
ANEXO 1 – FLUXOGRAMA DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA



Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 5/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS HPD-NP-POP-08	


Anexo 2 – Fluxograma da manutenção corretiva (emergencial)



Anexo 3 – Periodicidade de manutenção preventiva de equipamentos do SND

Equipamentos	Periodicidade
Liquidificador industrial	Semestral
Extrator de Suco	Semestral
Máquina de Gelo	Semestral
Maquina de lavar louça	Semestral
Ivairo	Semestral
Forno combinado	Semestral
Centrifuga	Semestral
Embaladora a vacuo	Semestral
Descascador de legumes	Semestral
Robout coupe	Semestral
Pass through quente	Semestral
Pass through frio	Semestral
Cafeteira	Semestral
Leitera	Semestral
Fogão	Semestral
Coifa	Semestral
Balcões de refrigeração	Semestral
Banho-Maria	Semestral
Câmaras Frigoríficas	Semestral

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 6/9
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS HPD-NP-POP-08	

7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2020
Revisão Geral para atualizações de rotinas conforme norma zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7º Edição, 2021.	02	07/06/2022
Revisão das responsabilidades	03	26/08/2024

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---