	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 1/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-06	

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados, no controle de saúde e higiene dos colaboradores, visando evitar a contaminação microbiológica dos alimentos, materiais de embalagem e superfícies de contato, com o intuito de prevenir a contaminação microbiológica dos alimentos através dos colaboradores do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

2. RESPONSABILIDADES

As nutricionistas de produção são responsáveis por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento, orientar e supervisionar o procedimento de higiene das mãos, pela elaboração e execução de programas de capacitação e, elaboração e fixação de cartazes educativos de hábitos de higiene.


O setor de Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) é responsável pela prevenção das doenças no exercício profissional e controle de riscos ambientais, promover a saúde do colaborador, por encaminhar os colaboradores aos exames periódicos, fornecer um médico do trabalho para realizar os exames médicos, acompanhar os tratamentos e definir a necessidade de afastamento.

Os colaboradores são responsáveis por cumprir os requisitos e condutas de higiene recomendados, realizar os exames periódicos e, também são responsáveis pela utilização adequada dos EPI's.

3. ABRANGÊNCIA

Este procedimento abrange todos os colaboradores, em todos os cargos do SND: Coordenadora de SND; Nutricionistas de Produção; Auxiliares Administrativos; Encarregado de Suprimentos; Auxiliares de Almoxarifado; Cozinheiros; Auxiliares de Cozinha, Técnicos de nutrição e; Copeiros.

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: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 2/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-06	

4. DESCRIÇÃO

4.1. SAÚDE DO MANIPULADOR

De modo algum devem manipular alimentos funcionários que apresentem: feridas, lesões, cortes nas mãos, unhas ou nos braços, gastroenterites, assim como, os que estiverem acometidos de conjuntivite, infecções pulmonares ou faringites.

4.2. EXAMES MÉDICOS PERIÓDICOS


Para assegurar que todos os colaboradores se encontram em condições adequadas de saúde, o setor de Medicina do Trabalho deve providenciar e manter atualizados os exames de saúde e laboratoriais periódicos e, manter nos arquivos de cada colaborador os últimos registros.

O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) é determinado pelo Ministério do Trabalho, para prevenção de doenças adquiridas no exercício da profissão, ou seja, problemas de saúde decorrentes da atividade profissional e, devem ser realizados exames médicos na admissão, periódicos, demissionais, de retorno ao trabalho e na mudança de função (Anexo 1).

O Controle de Saúde Ocupacional (ASO) objetiva a saúde do colaborador e sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isto, devem ser realizados exames laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL (*Venereal Disease Research Laboratory*).

Os colaboradores realizam os seguintes exames: hemograma completo; coprocultura; urina; audiometria e; raio-x. Todos custeados pela instituição, sem qualquer ônus ao colaborador.

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: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 3/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-06	

Em caso de acidente de trabalho (Anexo 2), o mesmo é encaminhado de forma imediata ao Pronto Socorro (PS) da unidade, no qual recebe o tratamento adequado. Após alta médica, o mesmo é direcionado ao setor de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) para registro da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT) e acompanhamento do estado de saúde do colaborador.

4.3. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A higiene adequada das mãos dos colaboradores é de fundamental importância, tendo em vista os processos de segurança alimentar, assim como, o produto final oferecido ao consumidor. Para tanto, são estabelecidos alguns critérios:

Produto utilizado: sabão


Local: Pias exclusivas equipadas com torneiras acionadas sem contato manual, providas de material necessário: sabão, papel toalha descartável não reciclado e lixeira com tampa e pedal por acionamento não manual.

Momentos para higienizar as mãos: Higienizar as mãos sempre que: entrar na cozinha; utilizar o sanitário; mudar de tarefa; antes do calçamento de luvas descartáveis e após sua retirada; manusear material de limpeza; manusear o lixo e outros resíduos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; tocar em caixas, garrafas ou sapatos; recolher material que tenha caído no piso; assoar o nariz, tossir, espirrar; tocar ou coçar o rosto, cabelo e corpo; fumar; atender o telefone; sempre que executar atividade que leve à contaminação das mãos.

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 Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas

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: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 4/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-06	

Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 de 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, 2024.

6. ANEXOS


ANEXO 1 - FLUXOGRAMA DE ASOS

ANEXO 2 - FLUXOGRAMA DE ACIDENTE DE TRABALHO

7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2022
Revisão Geral para atualizações de rotinas conforme norma zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7º Edição, 2021.	11	07/06/2024

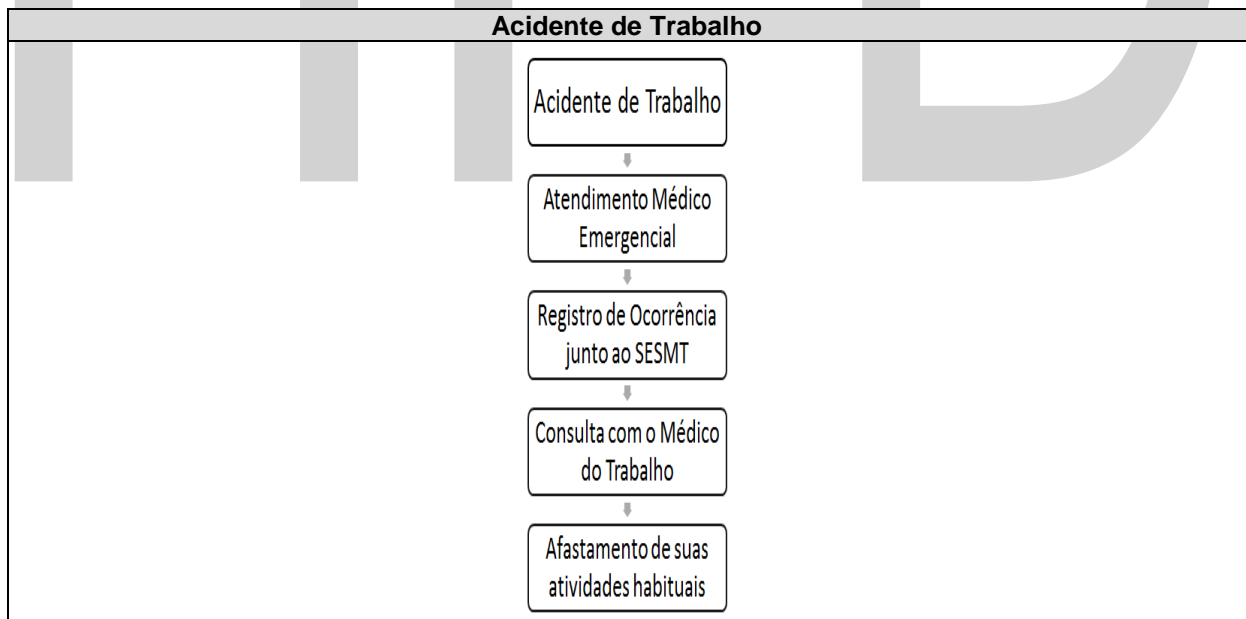
Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 07/06/2024
		Vencimento: 07/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 5/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-06	

ANEXO 1 – FLUXOGRAMA DE ASOS



ANEXO 2 – FLUXOGRAMA DE ACIDENTE DE TRABALHO



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