	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 1/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-10	

1. OBJETIVO

Estabelecer o procedimento que possibilita garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos produzidos no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

2. RESPONSABILIDADES

A nutricionistas de produção é responsável por garantir a execução da coleta de amostras dos alimentos produzidos e, de acionar a empresa terceirizada para análise físico-química e microbiológica do alimento.

Os auxiliares de cozinha, cozinheiro e técnicos de nutrição são responsáveis em realizar a coleta de amostras dos alimentos produzidos e garantir o armazenamento correto.

A empresa terceirizada (laboratório) é responsável por executar a análise físico-química e microbiológica do alimento e disponibilizar os laudos técnicos.

3. ABRANGÊNCIA


Esse procedimento aplica-se às grandes refeições (almoço e jantar) produzidas no SND, destinadas tanto à coletividade sadia quanto enferma.

4. DESCRIÇÃO

Os procedimentos envolvidos na redução de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade e à obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso das análises e este procedimento segue um fluxograma já existente no SND (Anexo 1).

O responsável pela coleta dos alimentos deve ter alguns cuidados necessários antes de executar o procedimento, tais como: permanecer de máscara, identificar as

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: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 2/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-10	

etiquetas previamente (preparação, público e data), higienizar as mãos, secá-las por completo, em seguida calçar as luvas e, utilizar os potes coletores estéreis (100g) com tampa.

Após a coleta das amostras, as mesmas são acondicionadas no freezer de produtos congelados (-18°) com área única e identificada, permanecendo no SND por 72 horas (três dias), finalizado esse prazo e não notificado nenhum surto ou suspeita de DTA, as amostras são descartadas.

Quando notificado um surto ou suspeita de DTA, o laboratório terceirizado é acionado, a equipe vem até o SND recolher as amostras e o transporte é realizado através de caixas térmicas que garantam a temperatura das amostras.


5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 de janeiro de 2001. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-12-de-2-de-janeiro-de-2001.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.

Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

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: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 3/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-10	

Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013. Disponível em: <
http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em:
 maio,2024.


6. ANEXOS

ANEXO I - Fluxograma de análise microbiológica de alimentos do SND

7. QUADRO RECAPITULATIVO

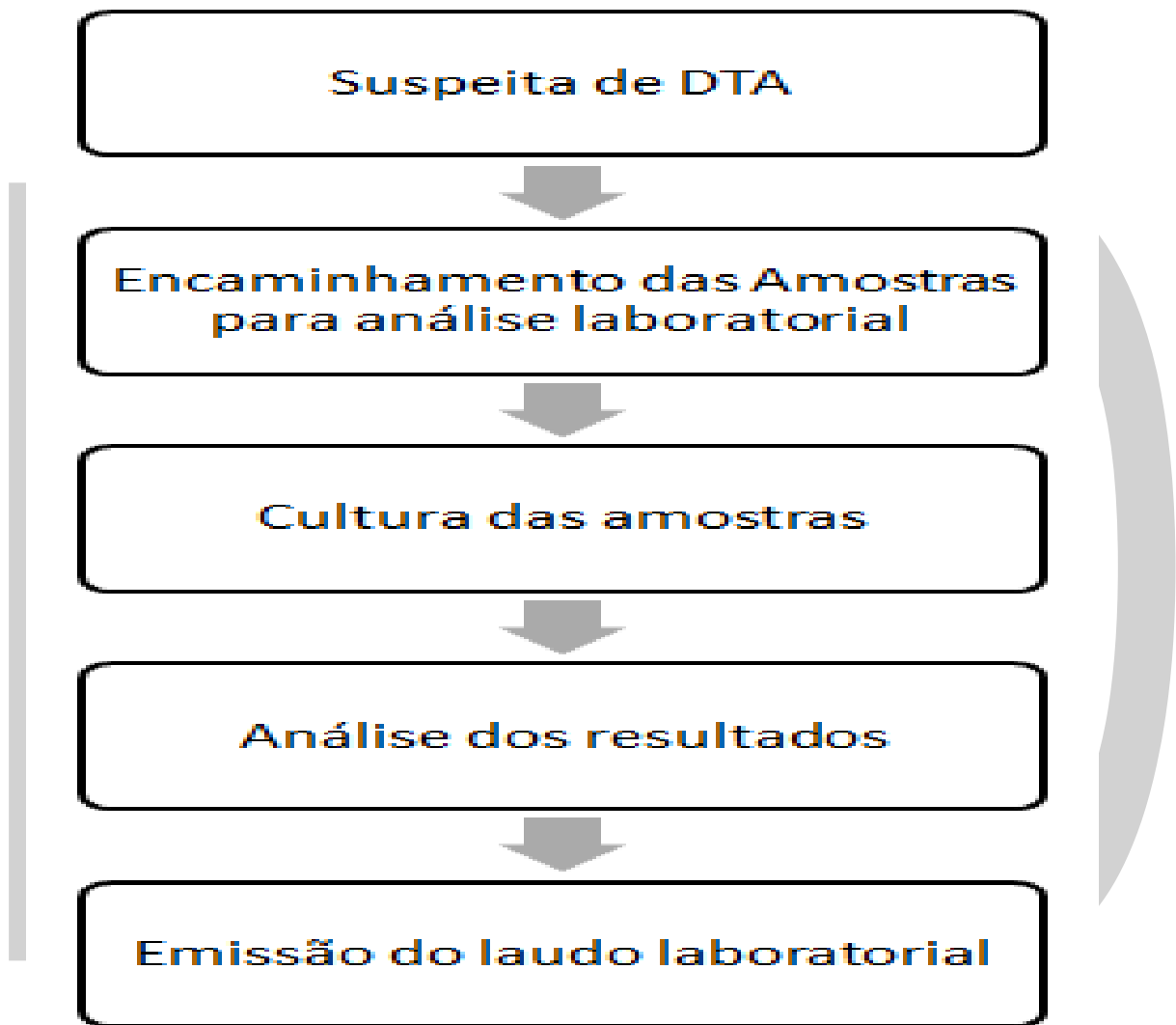
Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2022
Revisão Geral para atualizações de rotinas conforme norma zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7ª Edição, 2021.	02	06/06/2024

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: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 4/5
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-10	

8. ANEXOS

ANEXO I – Fluxograma de análise microbiológica de alimentos do 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
--	--	---