	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 1/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	


1. OBJETIVO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e mamadeiras. Para a execução dos serviços é necessária atuação de profissionais qualificados, desde a prescrição dietética, recepção de materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição, capazes de preparar, distribuir e higienizar mamadeiras, respeitando as normas legislativas vigentes. É importante também observar o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com rigoroso controle de todas as etapas do processo de produção.

2. PROCEDIMENTOS NÃO PERMITIDOS DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E PREPARO DE FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTIS

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Mascar chicletes, palito de fósforo ou similares, chupar balas, cuspir;
- Tocar o alimento com as mãos desnecessariamente;
- Tocar no corpo;
- Assuar nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- Fumar, comer ou beber nas áreas de produção;
- Fazer uso de equipamentos e utensílios sujos;
- Guardar roupas e pertences pessoais, além de ferramentas e embalagens nas áreas de manipulação;
- Circular sem Uniforme nas áreas do SND, isso significa com calçado aberto, short, bermuda ou camiseta regata.
- Não utilizar perfumes, somente desodorantes sem odor.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 2/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

Nota 1: Ao tossir ou espirrar, o funcionário deve afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível, com papel descartável e depois higienizar as mãos.

Nota 2: Suor deve ser enxugado com papel toalha descartável e em seguida deve-se promover a imediata higienização das mãos.

Nota 3: Após qualquer prática que possa contaminar as mãos, as mesmas devem ser higienizadas imediatamente.


- Varrer a seco estas áreas, especialmente durante a manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza; ou utilizar embalagens de produtos acabados para armazenar quaisquer outros materiais e/ou produtos.
- Usar nas áreas de manipulação, os mesmos materiais usados na limpeza dos banheiros;
- Permitir a entrada de animais em lugares que estejam presentes qualquer etapa do ciclo de produção.
- Cuspir no Piso.

3. CRITÉRIOS DE HIGIENE PESSOAL

- Os manipuladores do setor de envase são orientados a manter uma rigorosa higiene pessoal (banho no mínimo diário, cabelos curtos, unhas cortadas, barbas e bigodes feitos). Como, também, não usar mais do que o necessário no ambiente de manipulação.
- Funcionários com algum problema de saúde devem comunicar ao seu superior imediato, para ser enviado para tratamento médico ou remanejado para setor adequado.

3.1. PROCEDIMENTOS, NORMAS E ROTINAS QUE DEVEM SER OBEDECIDAS PELOS MANIPULADORES DE MATÉRIAS-PRIMAS E ALIMENTOS

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 3/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Manter a higiene corporal adequada (tomar banho diariamente, lavar e secar bem os pés, escovar os dentes, manter as unhas limpas e aparadas e sem esmalte ou base incolor);
- Manter os cabelos limpos e totalmente protegidos por touca ou gorro nas áreas compreendidas de expedição de produtos acabados;
- Fazer a barba e o bigode diariamente, ou tendo o bigode bem aparado;
- Não utilizar adornos durante a manipulação de alimentos;
- Manter a higiene adequada das mãos; O fardamento completo deve ser bem conservado e limpo e sua utilização restrita às dependências do estabelecimento;
- Usar calçados fechados e meias, ambos em bom estado de conservação e higiene;
- Não carregar no uniforme, batons, cigarros, isqueiros, relógios, etc.;
- Obedecer à frequência de higienização das mãos.


QUANDO CHEGAR AO TRABALHO, HIGIENIZAR AS MÃOS DEPOIS DE:

- Utilizar sanitários.
- Tossir, espirrar ou assuar o nariz.
- Usar esfregões, panos e materiais de limpeza.
- Recolher lixos e outros resíduos.
- Fumar e tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos.
- E qualquer interrupção no serviço de manipulação de alimentos.

HIGIENIZAR AS MÃOS ANTES DE:

- Manipular os alimentos.
- Iniciar um novo serviço.
- Tocar utensílios higienizados.
- Colocar luvas.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 4/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

4. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

4.1. INTERNAS

As condições internas de todo o setor de lactário garantem a produção segura da produção das fórmulas lácteas, eliminando a atração de pragas, geração de poeira, sujidades e mantêm a climatização adequada para o conforto térmico através de sistema de refrigeração por uma central de condicionamento de ar.

4.2. EXTERNAS


As condições externas atendem aos critérios exigidos para garantir a produção segura de alimentos, pois existe um local separado e adequado para armazenamento dos resíduos, as vias de acesso (interna e externa) são calçadas ou pavimentadas, sem pontos de insalubridade, acúmulo de água (poças), rachaduras ou buraco.

5. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

5.1. TIPO DE CONSTRUÇÃO E MATERIAL EMPREGADO

- **Teto/ forro**
 - Teto em Alvenaria e revestido com PVC.
- **Paredes**
 - Lactário: Parede em Alvenaria revestida com material PVC de cor clara.
- **Piso**
 - Lactário: revestido de PVC de cor azul.
- **Ralos/ canaletas**
 - Todos os ralos do setor são feitos de material plástico ou metálico, resistentes a corrosão e sempre são mantidos fechados, somente abertos durante a higienização dos ambientes.
- **Janelas**

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 5/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Todas são feitas de material liso, impermeável e de fácil higienização e todas elas são fechadas constantemente.
- **Portas**
 - Todas as portas são de material liso, de cor clara e de fácil higienização, feitas em madeira e revestidas com fórmica.
- **Sistema de climatização**
 - A climatização é feita por uma central de condicionamento de ar.
- **Sistema de água e outros fluidos**
 - Toda a água utilizada pelo estabelecimento provém de um poço artesiano havendo um tratamento prévio por uma empresa terceirizada.
- **Sistema de esgoto**
 - O sistema de esgoto utilizado é o da Companhia Pública de Esgotos.
- **Sistemas elétricos e de iluminação**
 - As instalações elétricas são todas embutidas nas paredes e com caixas de tomadas de encaixe, sem parafusos.
- **Lixo de dejetos**
 - Os resíduos gerados são colocados em coletores de lixo e recolhidos pelo setor responsável.


6. HIGIENIZAÇÃO

6.1. HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A higiene dos equipamentos e utensílios no ambiente de trabalho é descrito de forma detalhada no Procedimento Padrão de Higiene de Equipamentos e Utensílios, colocados nos postos de trabalho. No procedimento descreve como e quais os produtos de limpeza e desinfecção são utilizados nos equipamentos.

6.2. HIGIENE AMBIENTAL

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 6/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

A higiene dos ambientes é de responsabilidade do setor de higienização do estabelecimento. Sendo esta atividade descrita no Procedimento Padrão de Higiene Ambiental a disposição deste setor para a correta execução da atividade. Informando as diluições dos produtos de limpeza e as formas de aplicação no ambiente.

7. CONTROLE DE PRAGAS

O controle de pragas é realizado por empresa terceirizada que protege o perímetro de trabalho contra roedores e insetos voadores e rastejantes, conforme descrito no Procedimento Padrão Operacional.

8. FUNCIONAMENTO DO LACTÁRIO


Após os itens serem recebidos e higienizados na área de recebimento são encaminhados os itens para cada ambiente de manipulação. O preparo de mamadeiras e leites infantis é confeccionado quando solicitado pela copeira lactarista. De acordo com as solicitações dos usuários e/ou a necessidade prescrita pela nutricionista, preparos noturnos de mamadeiras e leites infantis são realizados pelas copeiras do noturno.

9. COMPETÊNCIAS

9.1. COMPETE AO NUTRICIONISTA

- Supervisionar a estocagem de gêneros alimentícios, materiais de consumo e escritório.
- Elaborar previsão de consumo de gêneros alimentícios, material de consumo e escritório com base na estatística de produção das fórmulas a serem preparadas.
- Constatar quantidade e qualidade das fórmulas preparadas e requisitadas.
- Verificar se as fórmulas lácteas atendem as prescrições dietéticas.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 7/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	


- Providenciar exames bacteriológicos das fórmulas lácteas preparadas quando necessária.
- Promover e participar de reuniões com a equipe do Lactário e demais serviços.
- Supervisionar escalas de serviço e remanejar pessoal de acordo com a necessidade.
- Planejar, orientar e desenvolver programas de treinamento e saúde pública para a equipe do Lactário.
- Providenciar conserto e reposição de material e equipamento.
- Cumprir e fazer cumprir Ordens de Serviço, Portarias e Regulamentos do Hospital.

9.2. FUNDAMENTO LEGAL

Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº8.234/91. Segundo Resolução CFN Nº 380/2005 (...)

- Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais do setor;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas; garantir a qualidade higiênico-sanitária, microbiológica e bromatológica das preparações;
- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos;

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 8/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao cliente/paciente;
- Realizar a orientação alimentar e nutricional para clientes/pacientes ou familiar-responsáveis, no momento da alta nutricional;
- Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas/preparações;
- Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores, assegurando a qualidade dos produtos;
- Promover e participar de treinamento operacional e educação continuada de colaboradores;
- Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

(...) Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Nutrição Clínica – Lactários e Centrais de Terapia Nutricional:

- Interagir com a equipe multiprofissional, quando pertinente, definindo os procedimentos complementares na assistência ao cliente/usuário;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do Nutricionista;

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 9/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área.


10. COMPETE À LACTARISTA

- Preparar a área de manipulação com técnicas assépticas e se paramentar corretamente com roupa específica para iniciar a manipulação;
- Identificar mamadeiras com nome da clínica, nome do usuário, apartamento, leito, data e horário de administração da mamadeira e/ou dieta (de acordo com o padrão estabelecido);
- Diluir corretamente as fórmulas infantis e outras preparações de acordo com o volume prescrito;
- Distribuir as mamadeiras;
- Lavar, Higienizar e esterilizar as mamadeiras;
- Higienizar a área de trabalho e suas instalações diariamente;
- Recolher os resíduos;
- Preencher as planilhas de controle de temperatura e higienização de equipamentos do lactário.

11. FÓRMULAS LÁCTEAS

- Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite maternizado, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.
- Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido;
- Os adoçantes poderão ser açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 10/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:
- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose, fórmula infantil isenta de lactose e por vezes oligomérica, também se usa proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa, fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja;
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.


12. ALIMENTAÇÃO NO 1º ANO DE VIDA

A partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

13. PADRONIZAÇÃO DE FÓRMULAS E DILUIÇÕES

Descrição	Nome comercial	Diluição
Fórmula infantil para lactentes pré-maturos e recém-nascidos de baixo peso	Pré-NAN	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses	Nan Supreme 1	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Fórmula infantil para lactentes a partir do 6º mês	Nan Supreme 2	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Fórmula Infantil para lactentes de 0 a 12 meses (antirregurgitação)	Nan AR	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 11/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

Fórmula Infantil para lactentes de 0 a 12 meses sem lactose	Nan Sem Lactose	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Fórmula Infantil a base de aminoácidos para lactentes de 0 a 36 meses sem lactose	Alfamino	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Fórmula Infantil semi-elementar e hipoalergénica para lactentes de 0 a 36 meses	Alfaré	(1:30) (1/2:25) (1/2:20)
Suplemento infantil à base de leite para crianças de a partir de 03 anos	Nutren Kids	27,5 g/180ml
Fórmula Infantil com proteína intacta para crianças de 01 a 10 anos	Isosourse Junior	(1:42)
Fórmula Infantil hidrolisada crianças de 01 a 10 anos	Peptamen Junior	(1:42)

(1:30) 1 colher medida para 30 ml de água mineral filtrada; (1/2:25) 1/2 colher medida para 25 ml de água filtrada; (1:20) 1/2 colher medida para 20 ml de água mineral filtrada.

14. CONTROLE BACTERIOLÓGICO DE FÓRMULAS DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL PRODUZIDOS PELO LACTÁRIO

O controle bacteriológico é feito quando solicitado pela equipe médica com a coleta de amostras de leites para exames de cultura que serão analisados, e o resultado é registrado em planilhas na CCIH, tomando as medidas corretivas caso seja necessário.


15. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

Os horários de distribuição de dietas para o Lactário estão padronizados da seguinte forma:

- Dietas administradas (prescritas) de 3 em 3 horas:
05h00 - 08h00 - 11h00 - 14h00 - 17h00 - 20h00 - 23h00 - 02h00

16. TIPOS DE RECIPIENTES

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 12/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

16.1. FÓRMULAS INFANTIS POR VIA ORAL E MAMADEIRAS

- Copos de isopor descartáveis isolados com tampa;
- Mamadeiras embaladas em sacos plásticos

16.2. FÓRMULAS INFANTIS POR VIA SONDA

- Frasco descartável de 250 ml;
- Equipo descartável em embalagem individual.

17. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS


17.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS

- A aquisição de insumos é realizada semanalmente ao almoxarifado da nutrição, ou de acordo com a necessidade.
- A matéria prima deve ser de origem conhecida, fornecedores com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes.
- O produto a ser requisitado deve conter a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, nos órgãos competentes de fiscalização.

17.2. RECEBIMENTO DE GÊNEROS

- O recebimento dos gêneros é feito pelo estoquista do almoxarifado.
- Deve ser observada a higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- Deve ser constatada a integridade, higiene e data de validade da embalagem.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 13/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- A programação de recebimento dos gêneros alimentícios e produtos devem ser realizados em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo do setor.

Devem ser observados os horários de recebimento, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues no setor.


17.3. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

O armazenamento de fórmulas lácteas, é de responsabilidade do Estoquista e lactarista.

17.3.1. No armazenamento devem ser observadas

- Não manter caixas de madeira ou papelão (embalagens primárias) na área do estoque.
- Manusear as latas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si.
- Organizar os produtos de acordo com as suas características.
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, seguindo a regra “Primeiro que Entra Primeiro que Sai” (PEPS) ou “Primeiro que vence Primeiro que sai” (PVPS).
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 14/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	


- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos (latas amassadas, prazo de validade vencido) e informar ao Nutricionista responsável imediatamente.
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais. Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos.
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto.
- O armazenamento deve acontecer à temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificações diversas do fabricante.

17.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

17.4.1. Com relação aos procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos

- Coleta da prescrição médica efetuada pelas nutricionistas;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas.
- Envase e identificação dos copos, mamadeiras e frascos a serem utilizados no preparo.
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada.
- Reconstituir as fórmulas infantis, com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, medidas de precisão e recipiente com graduação visível em ml.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 15/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos.
- Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas.
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo colocar etiquetas nas latas com data de validade e data de abertura.
- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente higienizados, esterilizados e secos.


17.5. PORCIONAMENTO

- O porcionamento é de responsabilidade da lactarista e deve estar de acordo com a prescrição dietética.
- As fórmulas infantis deverão ser porcionadas, envasadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml, resistentes ao processo térmico.

17.6. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO

Assim como os outros serviços do Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade do Nutricionista, da Lactarista, segue

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 16/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização.
- Proceder a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase, não haja interrupção desses procedimentos.
- Todas as embalagens descartáveis deverão ser identificadas, contendo: nome do usuário, clínica, apartamento, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Nutricionista.
- Deve ser proibida a troca de bicos pelo usuário ou alargamento dele. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, outra mamadeira deverá substituí-lo.


17.7. DISTRIBUIÇÃO

As fórmulas lácteas, produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados lavados e desinfetados, sob responsabilidade e supervisão do nutricionista

- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais.
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.
- Deve-se diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

18. HIGIENIZAÇÃO


Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 17/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

18.1. HIGIENE PESSOAL

- Higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental, colocar máscara descartável para manipular e ao final higienizar novamente as mãos.
- Lavagem, higienização e assepsia das mãos por todos os manipuladores antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida.
- No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, retirar as luvas ao abrir portas ou manusear outros equipamentos, desprezar as mesmas ao término do preparo. Enquanto as máscaras deverão ser trocadas a cada 30 minutos.
- A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o colaborador entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 18/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca caso seja utilizado sabonete anti-séptico.

- Ao utilizar máscaras deve-se evitar falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser a cada 30 minutos. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja a região nasal e bucal.

18.2. HIGIENE DO MANIPULADOR

18.2.1. As mãos devem ser sempre lavadas


- Antes e após o uso do banheiro.
- Após pentear os cabelos.
- Após comer, fumar, coçar-se ou assoar o nariz.
- Após manipular lixo ou restos de alimentos.
- Antes de manipular qualquer utensílio, equipamento ou alimento.
- Após ter tocado em qualquer utensílio ou equipamento antes do pré-preparo e preparo.
- Após atender telefonemas de solicitações de dietas.

18.3. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, lavar com água e detergente neutro, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de MOP com perfex e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 19/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

- Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene em solução de água clorada e detergente.
- Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abrir.
- Mamadeiras e acessórios: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágüe com água corrente, logo após o uso, e em recipiente adequado, se faz o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas. Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo sendo escovadas uma a uma. Feito isso, sofrerão processo de enxágüe em água corrente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente. Utilizar processo de desinfecção através de método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. As peças devem ser bem enxaguadas.

19. REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto nº 8552 de 3 de novembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 11265, de 3 de janeiro de 2006, que dispõe sobre a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura correlatos.

Elaboração e 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: 28/05/2024
		Ult. Revisão: NA
		Vencimento: 28/05/2026
		Versão: 01
		Nº Páginas: 20/20
PROCEDIMENTO GERAL	BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DO LACTÁRIO HPD-NP-PG-02	

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.43 de 19 de setembro de 2011. Regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 63 de 6 de julho de 2000. Regulamento Técnico para terapia de nutrição enteral.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Nacional Vigilância Sanitária. Resolução - RDC n. 50, de 21 de fevereiro de 2002. Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

GALEGO, D. S. et al. Manual de Lactários: Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches. ILSI Brasil International Life Sciences Institute do Brasil, 2017.

20. ANEXOS

Não se aplica.

21. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Data de emissão	01	28/05/2024

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