

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA HPD-NP-POP-11</b>	

## 1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para a seleção de fornecedores, matérias primas, ingredientes e embalagens, especificando os critérios de seleção e recebimento dos produtos do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

## 2. RESPONSABILIDADES

A nutricionista de produção (com função de planejamento) do SND é responsável por realizar os pedidos de produtos e matérias-primas considerando os cardápios ofertados e garantindo um estoque mínimo, supervisionar o recebimento de mercadorias, evitar custos desnecessários com alimentos impróprios para o consumo, emitir os Relatórios de Análises de Não Conformidades (RANC), determinar a devolução dos produtos ou encaminhar para a quarentena e, garantir que os produtos com riscos de contaminação não entrem no setor.

O setor de compras é responsável pelo contato com os fornecedores, emitir as Ordens de Compras (OC) e, garantir a compra dos produtos solicitados pelo SND.


As nutricionistas de produção têm a responsabilidade de acompanhar o recebimento de mercadorias, garantir que os produtos estejam com suas características organolépticas em conformidades e, apontar as NC dos recebimentos.

O encarregado de suprimentos é responsável por conferir a nota fiscal do fornecedor no ato da entrega, supervisionar o recebimento e, orientar os auxiliares de almoxarifado durante as pesagens dos produtos e a armazenagem correta de cada item.

## 3. ABRANGÊNCIA

Este procedimento aplica-se ao recebimento de produtos e matérias-primas do Serviço de Nutrição e Dietética.

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

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA HPD-NP-POP-11</b>	

#### 4. DESCRIÇÃO

Os produtos recebidos são submetidos à inspeção higiênico-sanitária, nas quais são verificados se as embalagens secundárias estão íntegras e com rotulagens adequadas, se as datas de validades e fabricação estão em conformidades, se as temperaturas das matérias-primas estão dentro dos parâmetros de legislações para recebimento, se na avaliação sensorial não há alguma NC e, se as condições do entregador (uniforme adequado e Equipamentos de Proteção Individual – EPI) estão em boas condições.


O recebimento das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens seguem um fluxograma (Anexo 1) e são realizadas em área protegida, limpa e reservada, de modo a evitar a contaminação cruzada com os alimentos preparados.

Na área de recebimento é dotada de estrados para o apoio e transferência dos gêneros e, possui uma (01) balança para conferência de peso com capacidade mínima de 1,0kg e máxima de 300,0kg com calibração anual.

Após a conferência das quantidades e conformidades, os produtos e matérias-primas têm as suas embalagens secundárias (caixas de papelões, isopores, sacos plásticos, entre outros) removidas e acondicionados em recipientes e basquetas de plásticos, ambos laváveis e resistentes, transferidos através de carros tipo plataforma e, armazenados de acordo com suas condições (estoque seco, estoque de descartáveis, câmara de produtos resfriados e câmaras de produtos congelados), respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

Quando ocorre de haver uma NC, independente do motivo, a mercadoria é devolvida imediatamente ao fornecedor e encaminhada a nota de devolução ao setor de compras para a providência da substituição do item devolvido (Anexo 2).

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

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA HPD-NP-POP-11</b>	

A verificação do cumprimento do procedimento de seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada pelo coordenador e/ou pela nutricionista de produção e acompanhadas do encarregado de suprimentos e/ou auxiliar de almoxarifado treinado e capacitado para a atividade proposta, através da checagem dos registros efetuados em controles internos “Avaliação do fornecedor e Avaliação quantitativa e qualitativa dos produtos” (Anexo 3) e “Notificação de Devolução de Mercadoria” (Anexo 4).

## 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 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](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](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em: maio, 2024.

## 6. ANEXOS

ANEXO 1 - FLUXOGRAMA DE RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS

ANEXO 2 - FLUXOGRAMA DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIAS

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

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 4/8
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA HPD-NP-POP-11</b>	

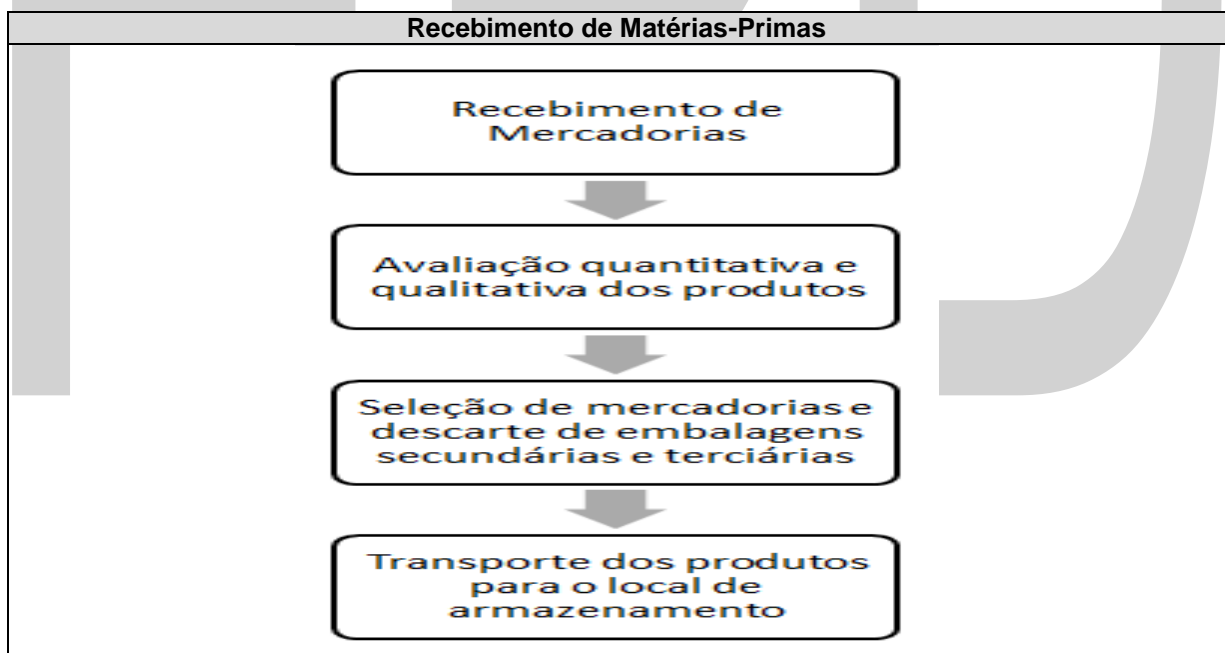
ANEXO 3 - AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR E AVALIAÇÃO QUANTITATIVA E QUALITATIVA DOS PRODUTOS

ANEXO 4 - NOTIFICAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIA


## 7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2014
Revisão Geral para atualizações de rotinas e adequação ao template conforme Norma Zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7ª Edição, 2021.	11	06/06/2024
Atualização das responsabilidades.	12	26/08/2024

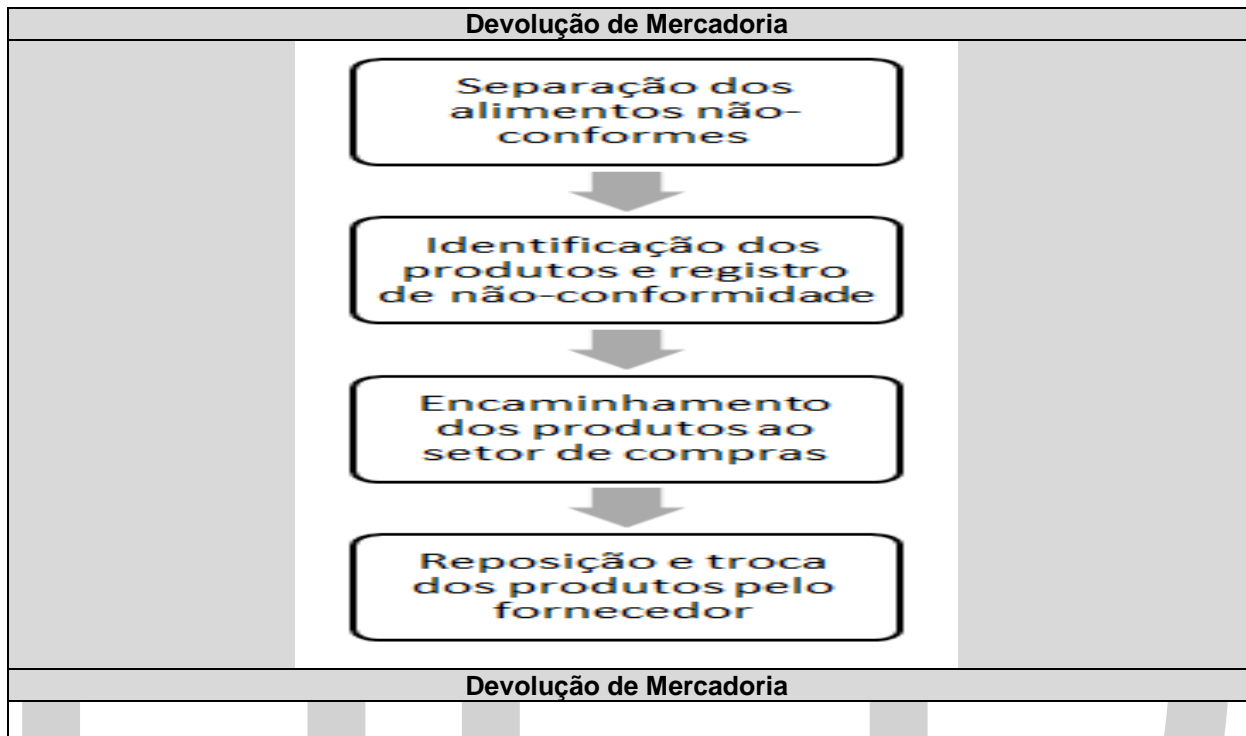
## ANEXO 1 – FLUXOGRAMA DE RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS



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

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 5/10
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA</b> <b>HPD-NP-POP-09</b>	

## ANEXO 2 - FLUXOGRAMA DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIAS



## ANEXO 3 – AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR E AVALIAÇÃO QUANTITATIVA E QUALITATIVA DOS PRODUTOS

<b>Avaliação do fornecedor e Avaliação quantitativa e qualitativa dos produtos</b>			
<b>Fornecedor:</b>		<b>Data e Hora:</b>	
Entrega da Mercadoria em horário padronizado?	( ) Sim ( ) Não		
Entrega realizada com NF?	( ) Sim ( ) Não	Nº NF:	
Itens entregues de acordo com o pedido?	( ) Sim ( ) Não		
Pedido Programado ( )	Pedido Emergencial ( )		
<b>Entregadores</b>			
Fazem uso de Uniformes da empresa?	( ) Sim ( ) Não		
Fazem uso de Boné?	( ) Sim ( ) Não		
Fazem uso de sapato apropriado?	( ) Sim ( ) Não		

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



	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 7/10
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA</b> <b>HPD-NP-POP-09</b>	

		direto com a embalagem	
Ausência de espumas		Identificação do produto	Resistente à pressão nos dedos
Embalagem não estufada		Fabricante	Livre de larvas insetos e moluscos
Ausência de fragmentos estranhos		Lote	Ausência de matéria terrosa
Identificação do produto		Data de fabricação	Ausência de parasitas, fungos e insetos
Fabricante		Data de Validade	Ausência de umidade externa normal
Lote		Peso ou Volume	Aroma próprio da espécie
Data de fabricação		SIF	Cor própria da espécie
Data de Validade			Ausência de danos físicos ou mecânicos
			Ausência de manchas estranhas
			Tamanho Próprio da espécie
<b>Ovos</b>		<b>Folhosos</b>	
Ausência de rachaduras		Fresco	Ausência de parasitas, fungos e insetos
Crosta lisa e firme		Integro	Aroma próprio da espécie
Ausência de impurezas		Ausência de umidade externa normal	Cor própria da espécie
		Livre de larvas insetos e moluscos	
		Ausência de matéria terrosa	

#### ANEXO 4 - NOTIFICAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIA

<b>Notificação de Devolução de Mercadoria</b>			
Fornecedor:		NF nº:	
Produto:		Data da Entrega:	
Fabricação:	Validade:	Lote:	
<b>Itens em Não Conformidade</b>			
	Condições da Embalagem		
	Carimbo ou inspeção sanitária		

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

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 8/10
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA HPD-NP-POP-09</b>	

	Validade	
	Quantidade/Peso	
	Características sensoriais e visuais	
	Temperatura do gênero	
	Veículo	
	Entregador	
Assinatura do Avaliador Técnico: _____		
Assinatura do Entregador: _____		

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