

	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 15/07/2024
		Vencimento: 15/07/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 1/5
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-07</b>	

## 1. OBJETIVO

Este procedimento tem por objetivo garantir a segurança alimentar, avaliar a qualidade do alimento produzido e ofertado aos clientes internos e externos, prevenir possíveis surtos ou suspeitas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e, registrar as ocorrências de contaminações cruzadas nos alimentos produzidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD) para rastreabilidade do evento.

## 2. RESPONSABILIDADES

A coordenação de SND tem a responsabilidade de assegurar condições de higiene e segurança alimentar, seguindo as normas de boas práticas de manipulação.

As nutricionistas de produção e os técnicos em nutrição têm a responsabilidade de orientar e supervisionar a produção, porcionamento e distribuição das refeições dos pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros, zelar pela conservação dos alimentos estocados providenciando as condições necessárias, a fim de garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação cruzada de alimentos.

Os Auxiliares de Serviços Gerais (ASG) têm a responsabilidade de realizar a limpeza e sanitização correta de equipamentos e utensílios para garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação cruzada de alimentos.

Todos os colaboradores envolvidos diretamente (Cozinheiros, Auxiliares de Cozinha e Copeiros) nas produções de refeições, sejam elas grandes (Almoço e Jantar) ou pequenas (Desjejum, Lanche da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia) têm a responsabilidade de executar suas atividades de forma a garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação cruzada de alimentos.

<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 PORTODIAS</b>	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	<b>Data 1ª versão: 25/05/2022</b>
		<b>Ult. Revisão: 15/07/2024</b>
		<b>Vencimento: 15/07/2026</b>
		<b>Versão: 02</b>
		<b>Nº Páginas: 2/5</b>
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-07</b>	

### 3. ABRANGÊNCIA

Este procedimento aplica-se em todas as áreas de produções e em todas as refeições executadas pelos colaboradores do SND, seguindo o fluxograma já implantado no setor (Anexo 1).

### 4. DESCRIÇÃO

Quando detectado uma contaminação cruzada no alimento, seja ela física, química ou biológica, o alimento é imediatamente descartado, e o evento é registrado em formulário interno (Anexo 2) do SND para controle, a fim de ajudar na rastreabilidade de futuras suspeitas de DTA possivelmente ocasionadas pela contaminação cruzada.

Caso haja uma notificação por suspeita ou surto de DTA, a amostra daquela preparação é enviada para análise microbiológica conforme o documento HMDPD-NP-POP-10.


O alimento que for descartado proveniente da contaminação cruzada, tem suas principais informações (público-alvo, refeição e peso) registradas para controle de indicadores e de desperdícios.

### 5. REFERÊNCIAS

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.

<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: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 15/07/2024
		Vencimento: 15/07/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 3/5
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS</b> <b>HPD-NP-POP-07</b>	

## 6. ANEXOS

**ANEXO I – FLUXOGRAMA DE OCORRÊNCIAS DE CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO**

**ANEXO II – FORMULÁRIO INTERNO DE OCORRÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO**

## 7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2022
Revisão Geral para atualizações de rotinas e adequação ao template conforme Norma Zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7ª Edição, 2021.	02	15/07/2024

<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 PORTODIAS</b>	<b>HOSPITAL PORTO DIAS</b>	Data 1ª versão: 25/05/2022
		Ult. Revisão: 15/07/2024
		Vencimento: 15/07/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 4/5
<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	<b>CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS HPD-NP-POP-07</b>	

**ANEXO I – FLUXOGRAMA DE OCORRÊNCIAS DE CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO**



<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
---	--	---



# HOSPITAL PORTO DIAS

Data 1ª versão: 25/05/2014

Ult. Revisão: 15/07/2024

Vencimento: 15/07/2026

Versão: 11

Nº Páginas: 5/6

**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS  
HPD-NP-POP-07**

## ANEXO I – FORMULÁRIO INTERNO DE OCORRÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO

Ocorrências de Contaminação de Alimentos							
Data:				Hora:			
Tipo de Contaminação:	Física						
	Química						
	Biológica						
Objeto estranho encontrado:							
Preparação Contaminada:							
Produto descartado?	Sim		Não	Peso do Produto Descartado:			
Suspeita de DTA?	Sim		Não				
Alimento enviado para análise?	Sim		Não	Data:		Hora:	
Sinais e sintomas relatados:							
Preparação Substituta:							

**Revisão:**  
Nutricionista Amanda Garça  
Coordenação Serviço de  
Nutrição e Dietética

**Validação:**  
Enf.<sup>a</sup> Rainá Carvalho  
Qualidade

**Aprovação:**  
Enf.<sup>a</sup> Drielly Costa  
Coordenadora da Qualidade

