	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 1/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

1. OBJETIVO


Descrever atividades e procedimentos de boas práticas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD) na fabricação de alimentos, a fim de definir, sistematizar e garantir as condições higiênico-sanitárias e de qualidade dos alimentos preparados, em consonância com as legislações vigentes e pertinentes.

2. RESPONSABILIDADES

A Coordenação de Nutrição é responsável pela gestão dos processos ligados ao SND; tem a responsabilidade de assegurar as condições de higiênico-sanitários, segurança alimentar e segurança no trabalho; comando técnico e administrativo do pessoal; planejamento de pedidos dos gêneros alimentícios e outros materiais; realizar feedback do desempenho da equipe; supervisionar o cumprimento das medidas de proteção e prevenção à saúde do colaborador; assegurar a disseminação dos valores organizacionais entre a equipe e os usuários e; promover programas de treinamentos frente à Educação Continuada (EC).

As Nutricionistas de Produção têm a responsabilidade de planejar a produção de refeições da clientela sadia seguindo as normas de boas práticas de manipulação e programas de alimentação do trabalhador, preconizados por legislações; degustar as preparações antes da distribuição aos clientes; orientar e supervisionar a distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes, refeitório e eventos, garantindo a dispensação nos horários corretos; prever o material à confecção da produção e requisitar em quantidades necessárias; receber, conferir, armazenar e controlar o material entregue na unidade; zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar a deterioração e perdas; monitorar e registrar dados diários dos indicadores de qualidade do SND; apresentar relatórios mensais de produtividade; abrir Ordens de Serviços (OS)

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 2/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	


relacionados à manutenção de equipamentos e móveis; notificar e tratar as não conformidades e eventos no sistema da Qualidade; supervisionar a limpeza e manutenção de equipamentos, utensílios e áreas do setor; acompanhar as visitas técnicas aos fornecedores; realizar feedback do desempenho da equipe; supervisionar o cumprimento das medidas de proteção e prevenção à saúde do colaborador; assegurar a disseminação dos valores organizacionais entre a equipe e os usuários e; participar de programas de treinamentos realizados pela EC.

Os Técnicos de Nutrição têm a responsabilidade de garantir o controle de qualidade e segurança alimentar da cadeia produtiva dos alimentos, assim como ; realizar a coleta de amostras; degustar as preparações antes da distribuição aos clientes; orientar e supervisionar a distribuição das dietas aos pacientes; acompanhantes, refeitório e eventos; organização dos trabalhos e dos registros de controles internos; registra dados diários dos indicadores de qualidade do SND.

As Nutricionistas da Clínica têm a responsabilidade de trabalhar em conjunto com a produção; diagnosticar as necessidades nutricionais e padrão socioeconômico e cultural do paciente; planejar a assistência alimentar e; programar as dietas dos pacientes; evoluir prontuários e; garantir a alta segura do paciente.

Os Auxiliares Administrativos têm a responsabilidade de gerar e repassar os mapas de dietas às Nutricionistas de Produção e/ou Copeiras; gerar as etiquetas das dietas; comunicar e repassar as intercorrências às Nutricionistas de Produção e/ou Copeiras; contabilizar a quantidade de acompanhantes; receber materiais de escritório; realizar comunicação entre setores; prestar assistência em eventos; controlar e contabilizar a entrada e o fluxo de comensais no refeitório e; acompanhar indicadores de produção no turno da noite.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 3/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O Encarregado de Suprimentos tem a responsabilidade de realizar inventário semanalmente ou quando houver necessidade; implantar ferramentas de qualidade e controle voltados para área; controlar e contabilizar curva ABC; garantir estoque mínimo; realizar o cadastramento de produtos; orientar a equipe de auxiliares de almoxarifado; orientar e garantir as rotações “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) e “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS); realizar pedidos de produtos junto à Nutricionista; conferir as notas de recebimentos; apontar notas de devoluções; manter comunicação ativa entre setores responsáveis pelas compras e suprimentos; acompanhar o recebimento e armazenamento dos produtos recebidos; verificar condições de recebimento, características organolépticas e de embalagens dos produtos; acompanhar a aferição da temperatura do freezer de polpas e câmaras frigoríficas; solicitar, atender e baixar requisições e; dispensar materiais.

Os Auxiliares de Almoxarifados têm a responsabilidade de atender requisições; dispensar materiais; realizar as rotações “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) e “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS); realizar inventário semanalmente ou quando houver necessidade; armazenar os produtos recebidos; manter o controle de saída de materiais para pré-preparo; manter a higienização e organização das câmaras frigoríficas e estoque; identificar a validade de produtos e; aferir e registrar a temperatura do freezer de polpas e câmaras frigoríficas.

Os Cozinheiros têm a responsabilidade de elaborar as refeições seguindo as normas de boas práticas de manipulação e fabricação; promover qualidade e satisfação da clientela; realizar o preparo de todas as grandes refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes e colaboradores; elaborar as preparações especiais de eventos; fornecer dados diários dos indicadores de qualidade do SND às Nutricionistas; conferir junto ao Auxiliar de Almoxarifado sua lista de material

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 4/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	


requisitada para cada preparação; realizar a identificação de validade em produtos abertos; organizar a sua área de trabalho e; higienizar os maquinários.

Os Auxiliares de Cozinha têm como responsabilidades realizar o pré-preparo de hortifrúti; realizar o pré-preparo de proteínas; ajudar no preparo das grandes refeições (almoço e jantar); realizar porcionamento na rampa de distribuição do refeitório; realizar a montagem de pratos dos colaboradores de setores; conferir junto ao auxiliar de almoxarifado sua lista de material requisitada para cada preparação; fornecer dados diários dos indicadores de qualidade do SND às Nutricionistas; realizar a identificação de validade em produtos abertos; organizar a sua área de trabalho e; higienizar os maquinários.

Os Copeiros têm como responsabilidade montar e distribuir as dietas dos pacientes e refeições dos acompanhantes, assim como as bebidas e sobremesas de acordo com o mapa; garantir a identificação segura do paciente (Meta 1) no momento da distribuição das refeições; promover um bom atendimento aos pacientes e acompanhantes afim de proporcionar uma boa experiência de internação; produzir e elaborar pequenas refeições (desjejum, lanche da manhã, lanche da tarde, ceia e lactário); realizar o abastecimento dos andares com água mineral e água filtrada; recolher assinatura dos acompanhantes referentes à refeição entregue no momento; recolher as louças e utensílios dos andares após cada refeição; garantir a qualidade das refeições referentes à temperatura; higienizar os carros térmicos; prestar assistência a eventos; higienizar maquinários das suas áreas e; separar e garantir a higienização de louças e utensílios durante a distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

3. PROCEDIMENTOS

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 5/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O SND tem funcionamento de 24 horas, com sistema de distribuição misto e fornece seis (06) refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) aos pacientes; três (03) refeições (desjejum, almoço e jantar) aos acompanhantes e; cinco (05) refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) aos colaboradores do hospital e terceirizados.

Os tipos de dietas fornecidas são: livre, branda, leve, pastosa, pastosa sem resíduos, líquida-pastosa, líquidos claros e líquida completa.

3.1. Ambiência do trabalho

3.1.1. Localização

O SND localiza-se no terceiro (3º) andar do bloco D do Hospital MaterDei Porto Dias.

3.2. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios


3.2.1. Teto/forro

O forro das áreas do SND é revestido de gesso e PVC, de coloração branca, lavável e acabamento liso e o teto das câmaras frigoríficas é revestido em aço inoxidável, ambos materiais permitem uma fácil higienização.

3.2.2. Paredes

Todas as paredes do SND das áreas de abastecimento de carros, preparação de bebidas e massas, pré-preparo de hortifrúti, pré-preparo de proteínas, produção, área de lavagem de louças dos funcionários, dos pacientes e louças em geral, de resíduos e área de recebimento são revestidas em cerâmica de coloração bege, e rejunte de cor branca. As áreas de acesso e administrativas, como corredor, sala das nutricionistas e gerência são revestidas em fórmicas de acabamento liso de cor bege claro. E as paredes das câmaras frigoríficas são revestidas em aço inoxidável.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 6/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.2.3. Piso

O piso das áreas de manipulação de alimentos, tais como área de preparo de bebidas e massas, pré-preparo de hortifrúti, pré-preparo de proteínas, produção, área de lavagem de louças dos funcionários, dos pacientes e louças em geral, área de abastecimento de carros, área de resíduos, área de Depósito de Materiais de Limpeza (DML) e área de recebimento são revestidas em cerâmica de coloração bege e rejunte de cor branca.

Já as áreas de estoque, corredor de entrada, sala das nutricionistas são revestidas de porcelanato, de coloração bege claro, encontram-se em bom estado de conservação, derrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, impermeáveis e laváveis com presença de rejuntas de coloração branca o que dificulta a limpeza e desinfecção.


Os ângulos entre os pisos, paredes e tetos não são arredondados, porém como medidas corretivas, faz-se a limpeza diária de pisos e uma limpeza geral semanalmente, que inclui os pisos e as paredes em toda sua extensão.

O piso da câmara frigorífica de hortifrúti é revestido por chapas de alumínio, a higienização é realizada semanalmente de modo a evitar acúmulo e proliferação de microrganismos causadores de contaminação cruzada.

Os pisos das câmaras de armazenamento de produtos refrigerados e a câmara de armazenamento de produtos congelados são confeccionados em material de alta resistência, antiderrapante, de coloração cinza, de fácil higienização e limpeza e com rejuntas de coloração branca.

3.2.4. Ralos/canaletas

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 7/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O piso não possui inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de escoamento da água residual, permitindo o acúmulo de água em determinados locais da cozinha, por este motivo, as áreas possuem um mecanismo de canaletas para escoamento da água para os ralos, entretanto é necessário o escoamento manual com rodo constantemente.

Na área da copa o ralo possui canaleta e uma rede de proteção que impede que os restos de alimentos caiam diretamente no esgoto. Há também um ralo pequeno próximo do lavatório.

Na área do pré-preparo de hortifrúti o ralo com canaleta é próximo da porta de entrada e, entre as áreas de produção de massas e hortifrut. Na área de produção os ralos possuem canaletas e telas de proteção para impedir que os alimentos caiam diretamente na tubulação. Os oito (08) ralos próximos aos fogões possuem canaletas, entretanto nem todos possuem telas de proteção.


Os ralos com canaletas desembocam em um ralo maior do tipo sifonado, porém sem tela de proteção.

Na área de lavagem de louças do funcionário os ralos possuem canaletas com uma proteção que impede que os restos de alimentos caiam diretamente no esgoto.

Na área de lavagem de louças dos pacientes há um ralo do tipo sifonado sem tela de proteção, porém o mesmo possui sistema de vedação apropriado, impedindo a depósito de materiais orgânicos diretamente na tubulação.

Na área de resíduos há um ralo do tipo sifonado sem tela de proteção, porém o mesmo possui sistema de vedação apropriado, impedindo a depósito de materiais orgânicos diretamente na tubulação.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 8/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Na área de recebimento há quatro (04) ralos do tipo sifonado sem tela de proteção, porém o mesmo possui sistema de vedação apropriado.

3.2.5. Janelas e Portas

Na sala das nutricionistas as janelas são de vidro, tipo balancim, com esquadrias em alumínio, portanto são laváveis e resistentes. Não há proteção de telas milimétricas, porém são mantidas permanentemente fechadas para evitar a entrada de pragas e assegurar uma melhor climatização do ambiente. Possui três (03) portas em sua dimensão, todas confeccionadas em madeira, dotadas de sistema manual, revestida com fórmica de característica lisa e coloração bege.


Na sala da gerência possui uma (01) porta confeccionada em madeira, dotada de acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro.

Na área de abastecimento de carros há duas (02) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e pragas. Nesta área há uma (01) porta de vidro de correr.

Na área de preparo de bebidas e massas há presença de três (03) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, entretanto são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e pragas. Nesta área há uma (01) porta de vidro de correr.

Na área de pré-preparo de hortifrúti há presença de três (03) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, entretanto são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e pragas. Nesta área há uma (01) porta de vidro de correr.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 9/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Na área de pré-preparo de proteínas: há três (03) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Nesta área não há portas, apenas aberturas laterais.


Na área de lavagem de louças do paciente há quatro (04) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e pragas. Nesta área não há portas. Nesta área há um acesso para o DML com uma (01) porta confeccionada em madeira, acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de coloração bege claro e uma (01) janela de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possui tela de proteção, porém é mantida fechada para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes.

Na área de resíduos há duas (02) janelas de vidro com esquadrias de alumínio, do tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e pragas. Nesta área há uma (01) porta confeccionada em vidro, de acionamento manual.

Na área de estoque há seis (06) janelas de vidro com esquadrias de alumínio tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Possui uma (01) porta dupla confeccionada em madeira, dotada de acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro.

No banheiro masculino há presença de três (03) janelas de vidro com esquadrias de alumínio tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Possui uma (01) porta confeccionada em madeira, dotada de acionamento manual com

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 10/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro e três (03) portas de alumínio nos boxes privativos.

No banheiro feminino há presença de duas (02) janelas de vidro com esquadrias de alumínio tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Possui uma (01) porta confeccionada em madeira, dotada de acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro e 4 (quatro) portas de alumínio de fácil higienização e limpeza.


No DML há presença de uma (01) janela de vidro com esquadrias de alumínio tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Possui uma (01) porta confeccionada em madeira, dotada de acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro.

No refeitório há vinte e três (23) janelas de vidro com esquadrias de alumínio tipo balancim, não possuem telas de proteção, porém são mantidas fechadas para evitar a entrada de vetores e/ou agentes contaminantes. Possui duas (02) portas confeccionadas em madeira, dotada de acionamento manual com maçaneta giratória, revestida em fórmica de característica lisa e coloração bege claro com acesso para o corredor de entrada e a cozinha.

3.2.6. Lavatórios

Há existência de dois (02) lavatórios específicos para higienização das mãos, localizados de maneira estratégica próxima a área do preparo de bebidas e massas e do pré-preparo de proteínas, permitindo que os manipuladores higienizem as mãos ao entrar para efetivação de seus deveres. A área de lavabo é composta de uma (01) pia com torneira de acionamento manual com fechamento giratório, um (01)

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 11/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

porta papel toalha, um (01) porta sabonete líquido, um (01) porta álcool gel, uma (01) lixeira plástica com pedal com capacidade para 100 litros.

3.2.7. Instalações sanitárias e vestiários

As instalações sanitárias são específicas para os funcionários do SND do Hospital MaterDei Porto Dias, é separado por gênero e localiza-se em uma área posterior à área de recebimento e área de produção.

O sanitário feminino contém dois (02) vasos sanitários equipados com tampa e descarga manual, uma (01) pia com torneira de fechamento manual, dois (02) dispensadores de papel higiênico, dois (02) boxes com chuveiros em plástico de acionamento manual, um (01) dispensador de sabonete líquido, um (01) dispensador de papel toalha e duas (02) lixeiras plásticas com capacidade de 15 litros e uma (01) lixeira plástica com capacidade de 100 litros, ambas com pedal.


O sanitário masculino contém dois (02) vasos sanitários equipados com tampa e descarga manual, uma (01) pia com torneira de fechamento manual, dois (02) dispensadores de papel higiênico, um (01) banheiro com chuveiro em plástico com acionamento manual, um (01) dispensador de sabonete líquido, um (01) dispensador de papel toalha e duas (02) lixeiras plásticas com capacidade de 15 litros e uma (01) lixeira plástica com capacidade de 100 litros, ambas com pedal.

Os banheiros são equipados com produtos destinados à higiene pessoal, tais como sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha não reciclável.

3.3. Área de armazenamento

O armazenamento dos produtos do SND do Hospital MaterDei Porto Dias é feito de forma mista, pois os produtos de limpeza são armazenados de forma descentralizada, já que os depósitos dos mesmos ficam no 1º andar do Bloco D,

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 12/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

somente é dispensado ao SND as quantidades necessárias para utilização diária, armazenadas no DML do setor. Os gêneros alimentícios são armazenados no SND e separados em gêneros secos, hortifrúti e proteínas, conforme características físicas-organolépticas de cada produto.

3.3.1. Local de armazenamento

3.3.1.1. Câmara frigorífica de hortifrúti

Nesta área são armazenados todos os produtos de hortifrúti (frutas, verduras, legumes e vegetais folhosos). Os produtos são acondicionados de acordo com suas características e organizados em monoblocos e prateleiras. O recebimento destas matérias-primas tem a frequência de duas (02) vezes na semana e são armazenados com temperatura de 6°C, com variação de até 10°C.


A limpeza desta câmara é feita semanalmente (terça-feira), conforme procedimento do HPD-NP-POP-01 e conforme o volume de produtos estocados nela.

3.3.1.2. Câmara frigorífica de produtos refrigerados

Nesta câmara são armazenados os produtos refrigerados, tais como: derivados do leite, proteínas refrigeradas e/ou em processo de descongelamento e, embutidos.

Os produtos são armazenados em prateleiras de ferro chumbado com pintura metálica de cor cinza, divididas de acordo com a sua finalidade. As proteínas em processo de descongelamento são acondicionadas em basquetas plásticas com tampa a fim de evitar vazamentos de fluidos. As proteínas refrigeradas (carne bovina) devem ser acondicionadas em sacos plásticos dentro dos monoblocos de modo a facilitar a refrigeração e também evitar vazamento de fluidos. Os recebimentos destes produtos têm a frequência de quatro (04) vezes na semana e são armazenados em temperatura de 6°C, com variação de até 8°C.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 13/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O processo de descongelamento das proteínas (aves e pescados) deve obedecer ao mapa de corte do pré-preparo de proteínas de acordo com o cardápio elaborado e deve ser realizado com dois (02) dias de antecedência de modo a garantir o total e adequado degelo da proteína. O estoquista também deve ficar atento para desprezar os fluidos oriundos do descongelamento de modo a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

A limpeza da câmara é feita semanalmente (segunda-feira), conforme procedimento do HPD-NP-POP-01.

3.3.1.3. Câmara frigorífica de produtos congelados


Nesta área são armazenados todos os produtos congelados, tais como: carnes brancas, carnes vermelhas, salgados congelados e alguns produtos já processados que necessitam de congelamento. Os produtos são armazenados em prateleiras de ferro chumbado com pintura metálica de cor cinza, divididas de acordo com a sua finalidade, são acondicionadas em basquetas plásticas com tampa a fim de evitar vazamentos de fluidos. O recebimento dessa mercadoria tem frequência de quatro (04) vezes na semana e devem ser armazenados em temperatura de -18°C, com tolerância máxima de até -10°C.

A limpeza da câmara é feita semanalmente (sexta-feira), conforme procedimento do HPD-NP-POP-01.

3.3.1.4. Freezer de polpas de frutas

Nesta área são armazenadas todas as polpas de frutas utilizadas nesta unidade, são armazenadas nas prateleiras do equipamento divididas por sabor e por data de validade a fim de garantir a execução do sistema PVPS. O equipamento fica localizado dentro da área de estoque.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 14/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O recebimento desse material é realizado uma (01) vez na semana e armazenado sob temperatura de -18°C, com tolerância máxima de até -10°C.

A limpeza deste freezer é feita semanalmente (segunda-feira), conforme procedimento do HPD-NP-POP-01.

3.3.1.5. Área de estoque

Nesta área são armazenados os gêneros secos em geral, temperos desidratados e bebidas envazadas. Os alimentos são separados por grupos e por tipo de embalagem dispostos em prateleiras confeccionadas em aço inoxidável e acondicionados e identificados com placas de modo a garantir a rotação PVPS do estoque.

A frequência de recebimento destes produtos é semanal ou de acordo com a necessidade e a limpeza é realizada semanal (quinta-feira) conforme procedimento do HPD-NP-POP-01.

3.4. Sistema de exaustão

O SND conta com um sistema de exaustão estilo “caracol”, no qual um motor é utilizado para realizar a sucção de cinco (05) coifas existentes na unidade, em que quatro (04) delas localiza-se na área de produção e uma (01) localiza-se na área de preparo de bebidas e massas.


A limpeza da coifa é feita semanalmente (sábado), conforme procedimento do HPD-NP-POP-01.

3.5. Sistema de ventilação

O sistema de ventilação da unidade é do tipo artificial, com centrais de ar condicionado de teto distribuídas por todo o SND.

3.6. Sistema de água e outros fluidos

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 15/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

O SND é abastecido por água de poço artesiano através de 4 caixas d'água de capacidade 45000 litros cada. A limpeza dos poços artesianos é realizada semestralmente por empresa terceirizada, conforme descrito procedimento do HPD-NP-POP-04.

A análise da potabilidade da água é realizada conforme descrito no procedimento HPD-NP-POP-05.

3.7. Sistema de esgoto

O sistema de esgoto é ligado à rede pública e, a manutenção preventiva das caixas de gorduras são realizadas pelo setor de Infraestrutura que fornece o material necessário e a mão de obra especializada.

3.8. Sistemas elétricos e de iluminação

A iluminação das áreas do SND é dada através de iluminação natural e artificial, com lâmpadas de LED anti explosão, distribuídas uniformemente pelo ambiente.

3.9. Resíduos


Os coletores de resíduos sólidos orgânicos são de material plástico, com pedal, de 100 ou 200 litros nas áreas de preparo de bebidas e massas, área de pré-preparo de hortifrúti e proteínas e área de produção dos alimentos, ao todo são 7 lixeiras distribuídas pela unidade.

A coleta de resíduos líquidos orgânicos (óleos) é desprezada em bombonas plásticas do tipo tambor de 200 litros e entregues a empresa responsável pelo manejo.

O procedimento desse manejo é realizado conforme descrição no documento HMDPD-NP-POP-07.

3.10. Equipamentos

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 16/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.10.1. Equipamento e utensílios existentes, suas aplicações e sistema de limpeza

A limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do SND estão descritos conforme procedimento do HPD-NP-POP-02.

3.10.1.1. Corredor

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Câmara de Hortifrúti	01	Armazenamento de produtos hortifrutigranjeiros	Bom	Semanal
Câmara de Resfriados	01	Armazenamento de produtos Refrigerados ou resfriados	Bom	Semanal
Câmara de Congelados	01	Armazenamento de produtos congelados	Bom	Semanal


3.10.1.2. Área de recebimento

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Balança cap. 150kg	01	Pesagem de gêneros alimentícios	Bom	Após o uso

3.10.1.3. Sala das nutricionistas

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Mesas	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Mesa plástica	01	Uso geral	Bom	Quinzenal
Cadeiras/Giroflex	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
CPU/Digital	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Suporte de CPU	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Monitor/Samsung	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Estabilizador/SMS	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Teclado	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Mouse Óptico	02	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Armário	01	Armazenamento de documentos	Bom	Quinzenal

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 17/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Central de ar	01	Refrigeração local	Bom	Quinzenal
Impressora a laser (brother)	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Gaveteiro grande de madeira c/3 gavetas	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Gaveteiro pequeno de plástico c/3 gavetas p/ etiquetas	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Suporte para documentos	02	Armazenamento de Pastas e Controles	Bom	Quinzenal


3.10.1.4. Sala da gerência

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Mesa	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Cadeiras/Giroflex	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
CPU/Digital	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Suporte de CPU	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Monitor/Samsung	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Estabilizador/SMS	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Teclado	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Mouse Óptico	01	Uso administrativo	Bom	Quinzenal
Armário	01	Armazenamento de documentos	Bom	Quinzenal
Central de ar	01	Refrigeração local	Bom	Quinzenal

3.10.1.5. Área de estoque

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Estante de ferro com pintura epóxi	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Cadeira/Giroflex	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
CPU/Vcom	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Monitor	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Estabilizador/SMS	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Teclado	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Mouse Óptico	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Refrigerador expositor	01	Armazenamento de Polpas de Frutas	Bom	Semanal
Estantes em Aço Inox	12	Armazenamento de	Bom	Semanal

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 18/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

		gêneros não perecíveis		
Central de ar	01	Uso administrativo	Bom	Semanal
Estrados fenestrados, tamanho 50 x 50 cm	10	Armazenamento de gêneros não perecíveis	Bom	Semanal

3.10.1.6. Área de preparo de bebidas e massas

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Ilha de cocção/Macom	01	Preparo de alimentos	Bom	Após uso Semanal
Coifa	01	Renovação do ar	Bom	Semanal
Central de ar	01	Climatização ambiente	Bom	Semanal
Máquina de gelo	01	Fabricação de Gelo	Bom	Semanal
Suporte para utensílios	02	Organizar utensílios	Bom	Diário
Liquidificador industrial 2 litros /Metvisa	01	Preparo de sucos e batidas de frutas	Bom	Após o uso
Liquidificador Industrial 20 litros / Poli	01	Preparo de sucos e batidas de frutas	Bom	Após o Uso
Balcão de refrigeração horizontal / Macom	01	Armazenamento de bebidas, lanches e sobremesas	Bom	Semanal
Pia de Louças	02	Lavagem de Louças	Bom	Diário
Pia para lavagem das Mãos	01	Lavagem e Higienização das Mãos	Bom	Diário
Armário Inox 3 portas	01	Armazenamento de Gêneros não perecíveis e descartáveis	Bom	Semanal
Prateleira Inox	01	Armazenamento de Utensílios	Bom	Semanal
Estante inox 4 Prateleiras	01	Armazenamento de Equipamentos e utensílios	Bom	Semanal
Garrafas Térmicas 1,8lts	24	Armazenar o café dos setores	Bom	Diário
Fuet pequeno	01	Produção de alimentos	Bom	Após o Uso
Fuet grande	02	Produção de alimentos	Bom	Após o Uso
Colher de Servir		Porcionar Alimentos	Bom	Após o Uso
Concha		Porcionar Alimentos	Bom	Após o Uso
Bandeja inox	04	Servir alimentos	Bom	Após o uso
Bandeja plástica para copos	05	Servir alimentos	Bom	Após o uso
Jarra inox para bebidas	03	Servir bebidas	Bom	Após o uso
Filtro de água	02	Filtrar água potável	Bom	3 meses
Lixeira plástica 30 litros	01	Armazenar resíduos temporariamente	Bom	Diário
Lixeira Plástica 150 litros	01	Armazenar resíduos temporariamente	Bom	Diário

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 19/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	


3.10.1.7. Área de pré-preparo hortifrúti

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Lixeira Inox 120 litros	01	Armazenar resíduos temporariamente	Bom	Diário
Pias de Higienização de Hortifrúti	02	Limpeza e higienização de hortifrúti	Bom	Diário Semanal
Centrifuga	01	Processar alimentos	Bom	Diário Semanal
Balcão refrigerado	01	Armazenar alimentos	Bom	Diário Semanal
Robout coupe	01	Processar alimentos	Bom	Diário Semanal
Pia de Higienização de Utensílios	02	Limpeza e higienização de hortifrúti	Bom	Diário Semanal
Bancada grande de Inox com prateleira	01	Manipulação de alimentos	Bom	Diário Semanal
Bancada pequena de Inox com prateleira	01	Manipulação de alimentos	Bom	Diário Semanal
Descascador de Legumes	01	Processar alimentos	Bom	Diário Semanal
Processador de Alimentos / Hobart	01	Processar alimentos	Bom	Após o Uso

3.10.1.8. Área de pré-preparo de proteínas

Equipamento/Marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Lixeira Inox 120 litros	01	Armazenar resíduos temporariamente	Bom	Diário
Pias de Higienização de Proteínas	02	Limpeza e higienização de proteínas	Bom	Diário Semanal
Pia de Higienização de Utensílios	02	Limpeza e higienização de proteínas	Bom	Diário Semanal
Bancada grande de Inox com prateleira	01	Manipulação de alimentos	Bom	Diário Semanal
Fatiador de frios	01	Fatiar alimentos	Bom	Após o Uso
Moedor de proteínas	01	Processar alimentos	Bom	Após o Uso

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 20/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.10.1.9. Área de produção

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Central de ar/GREE	01	Climatização ambiente	Bom	Semanal
Coifa de exaustão	01	Renovação do ar	Bom	Semanal
Cesto de lixo com pedal	01	Coleta de lixo	Bom	Diário
Forno combinado	03	Preparo de alimentos	Bom	Diário


3.10.1.10. Área de lavagem de louças funcionários

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Máquina de esterilização	01	Lavagem de louças	Bom	Semanal
Pia de uma cuba	01	Lavagem de louças	Bom	Após o uso
Prateleiras de inox	03	Armazenamento de louças	Bom	Semanal
Cesto de lixo acionamento de pedal	01	Coleta de lixo	Bom	Semanal

3.10.1.11. Área de lavagem de louças pacientes

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Máquina de esterilização	01	Lavagem de louças	Bom	Semanal
Pia de uma cuba	01	Lavagem de louças	Bom	Após o uso
Prateleiras de inox	03	Armazenamento de louças	Bom	Semanal
Cesto de lixo acionamento de pedal	01	Coleta de lixo	Bom	Semanal

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 21/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.10.1.12. Área de lavagem de louças em geral

Gênero/marca	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Pia de uma cuba	01	Lavagem de louças	Bom	Após o uso
Prateleiras de inox	03	Armazenamento de louças	Bom	Semanal
Cesto de lixo acionamento de pedal	01	Coleta de lixo	Bom	Semanal

3.10.1.13. Área de armazenamento de utensílios

Gênero	Qtd	Aplicação	Estado de conservação	Sistema de limpeza
Estante cromada	06	Armazenamento de louças e panelas	Bom	Semanal

3.11. Sanitização


Para um melhor entendimento deste processo de sanitização, faz-se necessário a descrição de cada etapa que compõem a higienização do SND:

A limpeza é a etapa que consiste na remoção das sujidades ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica.

A lavagem é a etapa que consiste na utilização de água a sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os microrganismos patógenos até níveis aceitáveis.

A desinfecção/sanificação é a etapa que consiste na eliminação ou redução dos microrganismos patógenos até níveis aceitáveis, sem comprometer a saúde do consumidor.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 22/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

A antissepsia é o procedimento que tem a mesma definição da desinfecção ou sanitização. Termo utilizado para superfícies vivas, ou seja, para pele, algumas mucosas e outras.

A assepsia é qualquer procedimento que evite a recontaminação. Ou seja, é o controle após a esterilização, desinfecção ou antissepsia, para proteção das superfícies.

3.12. Manutenção e calibração de equipamentos e/ou utensílios

Todos os equipamentos e utensílios utilizados no SND, são de material que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores, são resistentes à limpeza e desinfecção.

As superfícies são de aço inox, lisas e isentas de rugosidades ou frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos e beneficiar o proliferação de microrganismos.

Alguns equipamentos têm programa de manutenção preventiva, tais como as câmaras frigoríficas, que ocorre semestralmente.

Os demais equipamentos possuem o programa de manutenção corretiva, acionado através da abertura de Ordem de Serviço (OS), atendido pelo setor de Infraestrutura do HPD, seguindo as normas estabelecidas no HPD-NP-POP-08.


3.13. Higiene e Saúde dos manipuladores

Quanto à higiene pessoal do colaborador, deverá ser observado as seguintes regras básicas:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa. Deverão ser utilizados somente nas dependências internas do Serviço;

Fazer a barba diariamente;

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 23/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Não aplicar maquiagem e perfume em excesso;

Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

Utilizar sapatos fechados e mantê-los sempre limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Higienizar as mãos;

Manter a higiene adequada das mãos, garantindo que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;


No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços e;

A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente, devendo haver um estoque de aventais, toucas, máscaras descartáveis, isto é, EPIs, para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

Quanto à saúde do colaborador, os exames médicos e laboratoriais são realizados na admissão, demissão e anualmente, conforme legislação vigente. Mantem-se no setor de Medicina do Trabalho (MT) e setor de Departamento Pessoal (DP) do Hospital Porto Dias, arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos,

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 24/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a Norma Regulamentadora (NR) 7 que compõe a Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado.

Para manipuladores de alimentos é solicitado exames específicos para a função, entre eles: hemograma, coprocultura e audiometria. Os procedimentos seguem as normas estabelecidas e descritas no documento HPD-NP-POP-06.

3.14. Capacitação dos manipuladores


São realizados treinamentos internos quanto às boas práticas de manipulação, bem como treinamentos pela equipe de Educação Continuada, equipe de Segurança do Trabalho e equipes administrativas quanto aos processos gerais do hospital.

3.15. Periodicidade da capacitação e supervisão

Os treinamentos são realizados ao longo do ano, conforme necessidade da equipe ou pelos processos de qualidades das equipes descritas acima. O treinamento do serviço de nutrição é semestral, dando enfoque aos pontos de controle de qualidade de alimentos e pontos críticos de controle. O treinamento de identificação segura do paciente é trimestral, com foco na Meta 1. Os temas oscilam conforme necessidade da equipe.

São realizados treinamentos através de palestras ministradas pelas nutricionistas ou convidados com área de atuação em controle de qualidade. Nessas palestras são entregues manuais, cartilhas ou apostilas e realizadas práticas didáticas para melhor percepção e aprendizado dos manipuladores, afim de garantir a melhoria da qualidade sanitária dos alimentos, bem como na promoção da saúde dos mesmos.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 25/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Os treinamentos são registrados em formulários de presença e entregues à Educação Continuada para serem arquivadas.

3.16. Controle Integrado de Pragas

O programa de controle integrado de pragas tem como objetivo impedir o acesso, a instalação e proliferação de vetores e pragas urbanas no SND. Os procedimentos adotados nesse processo são estabelecidos pelo HPD-NP-POP-03.

3.17. Produção

3.17.1. Matéria-prima

As matérias primas utilizadas no Hospital Porto Dias são adquiridas de fornecedores que possuem reconhecida capacidade técnica e higiênico - sanitária.


Os fornecedores são selecionados pelo setor de Compras em conformidade com as exigências e necessidades do SND. Em cada fornecedor é observado e acompanhado as características organolépticas dos produtos, preço, condições de entrega, documentação legal e padrões de qualidade, medidas de verificação adotados pelas certificações de qualidade vigente na instituição.

3.17.2. Procedimento adotado na aquisição/recebimento da matéria-prima

A unidade dispõe de área específica para recebimento de mercadorias, isolada da área de produção. A área é dotada de balança tipo plataforma com capacidade de 150 kg, visando uma conferência adequada do peso dos produtos, pia com bancada em aço inoxidável, para seleção e higienização dos hortifrúteis.

A seleção é feita manualmente havendo transferência de embalagem para monoblocos fenestrados impedindo a entrada de produtos não conformes dentro da área de armazenagem.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 26/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

No ato da entrega, o responsável pelo recebimento das mercadorias, avalia os produtos recebidos quanto à qualidade do produto recebido, com a finalidade de manter todos os materiais em condições apropriadas, de maneira a protegê-los contra a contaminação biológica, física ou química, visando manter o Padrão de Identidade e Qualidade. As características organolépticas são verificadas no momento do recebimento conforme HPD-NP-POP-09.

3.17.3. Armazenamento da matéria-prima

3.17.3.1. Disposição e controle no armazenamento:

Na disposição dos produtos é obedecida à data de validade, sendo que os produtos de validade mais antiga são posicionados de modo a serem consumidos por primeiro

Todos os produtos são adequadamente identificados e protegidos contra contaminação.

É proibida a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.


Caixas de papelão não entram nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento.

Alimentos ou recipientes com alimentos não ficam em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras ou em monoblocos.

Nunca são utilizados produtos com validade vencida.

Quando há necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeita-se: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 27/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

São armazenados no mesmo equipamento para congelamento tipos diferentes de alimentos (proteínas), porém os mesmos são devidamente embalados e separados.

Os produtos de limpeza, higiene e químicos são armazenados no DML.

3.17.3.2. Armazenamento pós-manipulação

Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento são identificados por etiquetas.

Alimentos prontos congelados que foram descongelados não são recongelados.

Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração são identificados por etiquetas.


Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente e que necessitem ser retirados da embalagem original são colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas de validade.

3.18. Armazenamento de gêneros perecíveis

3.18.1. Congelamento

Alimentos congelados	Temperatura de congelamento	Tempo máximo de armazenamento
Congelados	0°C a -5°C	Até 10 dias
Congelados	- 5°C a -10°C	Até 20 dias
Congelados	-10°C a -18°C	Até 30 dias
Congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 28/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.18.2. Refrigeração

Alimentos refrigerados	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenamento
Carnes (exceto pescados) e seus produtos manipulados crus	Até 4°C	Por 72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus	Até 4°C	Por 24 horas
Alimentos pós-cozção (exceto pescados)	Até 4°C	Por 72 horas
Pescados pós-cozção	Até 4°C	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6°C	Por 48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 8°C	Por 24 horas
Salsicha e conservados	Até 4°C	Até 7 dias
Hortifrúti	Até 10°C	Por 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	Até 10°C	Por 72 horas
Outras frutas e legumes	Até 10°C	Até 7 dias
Queijos duros	Até 4°C	Até 4 semanas
Queijos frescos ou macios	Até 4°C	Até 7 dias


3.19. Armazenamento, utilização e preparação de ovos

São armazenados em temperatura ambiente. Deve-se descartar os ovos com cascas rachadas, evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo. Não são reutilizadas as embalagens de ovos, nem utilizadas para outras finalidades.

Na preparação não é oferecido para consumo ovos crus, e nem alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.

Em preparações quentes, os ovos são cozidos por 7 minutos em fervura, no mínimo, os ovos fritos são servidos com a gema dura e, podem ser utilizados em omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces e etc.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 29/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Alimentos refrigerados	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenamento
Ovos	Até 10°C	Até 14 dias

3.20. Pré-preparo

Etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações, através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

São obedecidas as seguintes práticas: Lava-se em água corrente as embalagens impermeáveis, antes de abri-las. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não excede a 30 minutos. O pré-preparo das matérias-primas obedece às fichas de preparações.

3.21. Cocção

Neste momento os alimentos atingem no mínimo 74° C no seu centro geométrico e entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que atende aos seguintes requisitos: os óleos e gorduras utilizados nas frituras são aquecidos a 100° C e o óleo é desprezado sempre após o término do procedimento.


3.22. Reaquecimento

Os alimentos que já sofreram cocção inicial atingem novamente a temperatura de segurança no centro geométrico (74°C).

3.23. Espera para fornecimento ou para distribuição

Os alimentos, nesta etapa, são protegidos de contaminações e sob rigoroso controle de tempo e temperatura. Os alimentos quentes são mantidos a 65°C ou mais e os

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 30/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

alimentos frios são mantidos abaixo de 10°C até o momento da distribuição. Além disso, sempre que possível, o tempo de preparação e distribuição é diminuído.

3.24. Exposição

A área do refeitório se organiza de forma retilínea, sem apresentar fluxo cruzado, evitando acidentes e/ou contaminação.

Todo alimento servido fica acondicionado em cubas de inox, tampadas e armazenadas em *Pass Trough* e balcão térmico, estilo banho-maria.

Aos comensais que frequentam o refeitório, é fornecido pratos de vidro transparente, talheres de metal, bandejas de plástico na cor branca e bege e, copos de vidro. Esses materiais ficam disponíveis em mesas, de acesso fácil pelos colaboradores.

Após o uso das louças e utensílios, as bandejas, talheres, copos e pratos, após a remoção de resíduos pelo próprio comensal, ficam imersos em solução clorada e detergente, depois lavados em água corrente e encaminhados à máquina de lavar louças para finalizar a lavagem e esterilizar.


3.25. Porcionamento

Os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores para a composição de pratos e dietas. Nessa etapa a manipulação é realizada observando-se procedimentos que evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada.

3.26. Transporte

Após as refeições serem porcionadas, são identificadas com as devidas etiquetas e, imediatamente transportadas para os carros térmicos, no qual mantém a temperatura segura de 65°C.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 31/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

A temperatura do carro térmico é aferida e registrada em planilha própria interna, e a cada 7 dias é acompanhado e aferido a temperatura de uma amostragem (prato piloto), de escolha aleatória, no momento em que é transferido para o carro térmico e ao chegar ao leito do paciente.

Os carros térmicos são higienizados diariamente e sempre que há sujidades nos mesmos, essa higienização é realizada conforme descrito no documento HPD-NP-POP-01.

3.27. Distribuição

Etapa na qual os alimentos são oferecidos para o consumo.


Algumas recomendações gerais são seguidas como: Os balcões térmicos são mantidos limpos, com água tratada e trocada no final da distribuição, mantida em temperatura de 100°C, para que confira segurança à conservação dos alimentos; são utilizadas cubas higienizadas para o abastecimento dos balcões de distribuição e; são registrados em planilha própria os controles de tempo e temperatura utilizados, para não ocorrer multiplicação microbiana. Para tanto, são seguidos os seguintes critérios para distribuição de alimentos quentes e frios:

3.28. Critérios para distribuição de alimentos quentes

Para distribuição dos alimentos quentes, que na cocção atingiram temperatura interna de no mínimo 74°C. E alguns critérios devem ser observados: Manter preparações a 65°C, ou mais, por no máximo 12 horas; ou a 60°C por no máximo 6 horas; no caso de abaixo de 60°C, é garantido o consumo em até 3 horas e; alimentos frios que ultrapassem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos são desprezados.

3.29. Critérios para distribuição de alimentos frios

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 32/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Os alimentos frios são potencialmente perigosos porque favorecem uma rápida multiplicação microbiana. Por isso são distribuídos em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas; quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só permanecem na distribuição por até 2 horas; Alimentos frios que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos são desprezados.

3.30. Sobras

3.30.1. Requisitos para reaproveitamento de sobras


Sobras quentes que ficaram sob requisitos de segurança, devem ser reaquecidas a 74°C e mantidas a 65°C ou mais para serem servidas, por no máximo 12 horas. Reaquecidas a 74°C e quando atingirem 55°C na superfície devem ser resfriadas a 21°C em 2 horas, devendo atingir 4°C em mais 6 horas, para serem reaproveitadas no máximo em 24 horas.

Na conduta acima, após atingirem 55°C, podem ser congeladas, devendo serem seguidos os critérios de uso para congelamento. Alimentos que sofreram tratamento térmico e que serão destinados à refrigeração devem ser armazenados em volumes ou utensílios com altura máxima de 10 cm, devendo serem cobertos quando atingirem a temperatura de 21°C ou menos.

Sobras frias de alimentos que ficaram sob requisitos de segurança, devem ser refrigerados de modo que a temperatura interna do alimento atinja 4°C em 4 horas, podendo ser utilizados por no máximo 24 horas. Também podem ser reaproveitados para pratos quentes, devendo ser levados à cocção a 74°C e mantidos a 65°C para distribuição por no máximo 12 horas.

Após atingirem 55°C devem ser resfriados a 21°C em 2 horas e atingirem 4°C em mais 6 horas, devendo ser mantidos nesta temperatura para reaproveitamento, como pratos quentes, por no máximo 24 horas. No reaproveitamento citado

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 33/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

anteriormente, as sobras também podem ser congeladas, segundo os critérios de uso para congelamento.

3.31. Fluxo operacional, forma de manipulação e demais cuidados na prevenção de contaminação cruzada

O fluxo operacional não favorece a contaminação cruzada, obedece aos padrões de qualidade estabelecidos pelos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) do HMDPD e, portanto, ficam minimizados os riscos de contaminação.

Em caso de eventos que envolvam contaminação dos alimentos durante o fluxo operacional, os procedimentos adotados estão descritos no documento HPD-NP-POP-11.


Após o preparo das refeições, os alimentos são mantidos em *GastroNorms* (GN) cobertas, dentro do *PassTrough* até o momento de ser servida no balcão térmico. O tempo total de exposição é no máximo 6 horas, esse controle de tempo e temperatura é verificado e registrado em planilhas próprias internas a temperatura inicial e final dos alimentos, de acordo com o preconizado pelas legislações vigentes.

3.32. Coleta de amostras

A coleta de amostras é realizada diariamente pelas Nutricionistas de Produção, de todas as preparações realizadas pelo SND, as quais são armazenadas em temperaturas adequadas por setenta e duas (72) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta. O procedimento é descrito no documento HPD-NP-POP-10.

3.33. Operações

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 34/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Principais operações realizadas no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Porto Dias, com base no método APPCC/HACCP, *Codex Alimentarius* e Portaria CVS nº5/2013.

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE CONTROLE	CRITÉRIOS	AÇÕES CORRETIVAS
Compras	Aquisição de matérias-primas de fonte não segura	Visita técnica aos fornecedores com preenchimento do relatório de visita	Fornecedores que atendam às exigências das leis vigentes e utilizem ferramentas de qualidade.	Exclusão ou desenvolvimento dos fornecedores que não atendam aos requisitos exigidos
Recebimento	Produtos que não atendam aos critérios de qualidade	Avaliar as condições de entrega, e registrar em planilhas específicas. Em caso de não conformidades preencher o Relatório de Análise de Não Conformidades (RANC).	Condições adequadas de transporte, higiene dos entregadores, embalagem, características próprias dos alimentos e higiene das superfícies de contato.	Devolução do produto
Armazenamento a seco	Umidade, calor, infestação por vetores, violação da embalagem.	Controle dos prazos de validade, controle integrado de	Validade do produto (PEPS e PVPS), disposição dos produtos e controle	Desprezar o produto

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 35/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

	Vencimento do prazo de validade	pragas, armazenamento dos produtos alimentícios isolados de produtos de outra natureza, cronograma de higienização.	integrado de pragas.	
Armazenamento sob refrigeração	Contaminação cruzada Multiplicação e/ou sobrevivência (congelamento) de bactérias patogênicas Vencimento do prazo de validade	Controle sistemático da temperatura dos equipamentos, manutenção preventiva dos equipamentos e definição de espaços específicos para cada gênero de produto, controle do prazo de validade, cronograma de higienização, controle integrado de pragas.	Temperatura máxima de acordo com o tipo de produto, condições de embalagem e disposição do produto.	Transferência para equipamento que possa manter o produto em temperatura adequada, manutenção emergencial do equipamento ou desprezar o produto, quando comprometido.
Higienização de vegetais	Permanência da contaminação inicial dos vegetais	Higienização dos hortifrúteis no recebimento, supervisão diária	Lavagem folha a folha ou unidade por unidade, higienização com	Repetir o processo

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 36/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

		pela Nutricionista de produção.	solução de Hipoclorito a 1% por 10 minutos	
Descongelamento	Multiplicação de bactérias patogênicas Contaminação do ambiente com água do descongelamento Degelo incompleto	Monitoramento da temperatura superficial e armazenamento por 48 horas em caso de descongelamento sob refrigeração. Uso imediato em caso de descongelamento forçado (água corrente ou temperatura ambiente). Observar destino da água de degelo. Controle de temperatura do alimento	Temperatura superficial a, no máximo, 4°C. Isolar água do descongelamento Atingir temperaturas entre 0 e 4°C	Cocção imediata ou refrigeração abaixo de 4°C. Higienizar superfícies contaminadas Aguardar degelo completo Reestruturar planejamento
Reconstituição (reidratação)	Contaminação durante o processo multiplicação após o processo, presença de patógenos	Observar as práticas de higiene de equipamentos, utensílios e mãos/controle microbiológico da	Higiene dos equipamentos e utensílios/uso de água potável/higiene das mãos/consumo imediato/resfriamento em volumes	Reaquecer o produto a 74°C, depois de reconstituído.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 37/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

	esporulados.	água/monitorar volume dos recipientes	pequenos (máximo 5 litros)	
Pré-preparo	Contaminação cruzada de equipamentos, utensílios e mãos, multiplicação de bactérias patogênicas	Monitorar o tempo/temperatura de exposição e verificar higiene dos utensílios, bancadas e das mãos.	Rapidez no processo (máximo 30 minutos, acima de 10°C para os alimentos refrigerados), higienização dos equipamentos e mãos dos manipuladores, manipular alimentos crus e cozidos em bancadas separadas.	Orientar funcionário Repetir operação de higienização.
Cocção	Sobrevivência de bactérias vegetativas e esporuladas	Monitorar tempo e temperatura.	74°C no centro geométrico, 70°C por 2 minutos, 65°C por 15 minutos.	Continuar cocção
Resfriamento	Multiplicação de bactérias esporuladas, produção de enterotoxinas.	Monitorar tempo e temperatura	Resfriar de 55°C a 21°C em 2 horas e de 21°C a 4°C em 6 horas, armazenar os produtos em recipientes com altura máxima de 10 cm, devendo o alimento ficar numa altura máxima de 7 cm.	Utilizar equipamento de resfriamento rápido ou gelo.

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 38/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

Armazenamento de alimentos cozidos	Multiplicação de bactérias esporuladas/ produção de enterotoxinas.	Monitorar tempo e temperatura.	Validade máxima recomendada: * 24 horas a 8°C * 48 horas a 6°C * 72 horas a 4°C * 15 dias a -10°C	Manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração ou congelamento/ desprezar o alimento caso esteja comprometido
Reaquecimento	Sobrevivência de bactérias recontaminantes /não inativação das toxinas termoestáveis	Monitorar tempo e temperatura	74°C (no centro geométrico) em, no máximo 2 horas	Continuar aquecimento
Manutenção a quente	Multiplicação de bactérias esporuladas/ produção de enterotoxinas.	Monitorar tempo e temperatura	Acima de 65°C ou até, no máximo, 2 horas a temperaturas abaixo de 60°C, com aquecimento obrigatório antes da distribuição, a 74°C	Reaquecimento, adequação do equipamento de manutenção a quente Desprezar
Distribuição / Transporte	Multiplicação de bactérias patogênicas	Monitorar tempo e temperatura	Alimentos quentes acima de 65°C por 12 horas, a 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas Alimentos frios abaixo de 10°C por 4	Manutenção do equipamento de distribuição Reaquecimento Desprezar após

Revisão:

Nutricionista Amanda Garça
Coordenação Serviço de
Nutrição e Dietética

Validação:

Dra. Márcia Milene
Presidente CCIH

Aprovação:

Enf.^a Drielly Costa
Coordenadora da Qualidade

**PROCEDIMENTO
GERAL**


**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE
ALIMENTAÇÃO
HPD-NP-PG-01**

			horas ou entre 10° e 21°C por no máximo 2 horas.	o tempo de exposição em temperaturas de risco.
Higiene dos equipamentos/ utensílios/ ambiente	Contaminação cruzada Permanência de resíduos orgânicos	Verificar processo de higienização (procedimentos e tempo de contato da solução desinfetante).	Lavagem com água corrente e detergente neutro e desinfecção com Hipoclorito de sódio a 1% por 10 minutos ou álcool a 70%. Enxágue antes da reutilização.	Adequar processo de higienização e fazer diluição correta do produto clorado Repetir a operação
Higiene das mãos	Contaminação durante a manipulação dos alimentos	Verificar higienização das mãos dos funcionários	Lavagem com água corrente e detergente antisséptico, ensaboando as mãos e antebraço por 1 minuto. Após enxágue, secar com toalha de papel branco e aplicar produto antisséptico.	Usar luvas descartáveis e/ou utensílios para manipular alimentos Repetir a operação
Controle de sobras	Multiplicação de bactérias esporuladas Sobrevivência de bactérias recontaminantes	Monitoramento do processo de pré-preparo, preparo e distribuição.	Reaproveitamento de sobras de alimentos desde que tenham seguido os critérios de cocção, resfriamento, reaquecimento,	Desprezar o alimento

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 40/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

			distribuição e higiene. Sobras de alimentos servidos não são reaproveitadas	
Coleta e guarda de amostras	Instrumento de verificação	Verificar processo de coleta de amostras e anotar em planilhas específicas.	Identificação da embalagem de guarda da amostra. Coleta de 100 gramas de alimento, no mínimo. Procedimentos corretos para coleta das amostras Armazenamento por 72 horas a 4°C ou -18°C	Orientar o funcionário Coletar a amostra novamente.
Controle de pragas	Contaminação do ambiente e dos alimentos	Desinsetização e desratização com frequência mínima de 6 meses	Inexistência de vestígios de insetos e roedores	Contratação de empresa especializada

3.34. Critérios

3.34.1. Critérios para o recebimento de alimentos

OPERAÇÃO	CONTROL E	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMEN TO	AÇÕES CORRETIVA
----------	-----------	----------------------	-----------	----------------	-----------------

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 41/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

					S
Recepção	Contaminação de origem	Obedecer ao horário determinado pelo SND	Vide horário	Observar horário da entrega e anotar em Planilhas Próprias.	Devolver o produto
Conferência das Condições de entrega	Contaminação cruzada Multiplicação Microbiana Contaminação pelo manipulador	Veículo de transporte adequado Rapidez no processo. Receber alimentos com temperatura de segurança e com qualidade na apresentação Condições de entregadores	Veículo bem higienizado. Portaria nº CVS 05/2013 Cadastro de fornecedores Higiene Pessoal. Postura adequada	Avaliar condições de higiene do veículo. Mensurar tempo. Mensurar a temperatura superficial do produto Avaliar todos os itens acima e anotar em Planilhas Próprias.	Devolver o produto Acelerar o processo. Devolver o produto Comunicar ao fornecedor
Conferência da qualidade (PCC)	Alimento deteriorado Contaminação cruzada	Características sensoriais adequadas Condições de acondicionamento adequadas	Cronograma anual de Análises Microbiológicas Embalagem íntegra e limpa. Rótulo com informações		

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 42/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**


MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

	Contaminação pelo manipulado r	Higienização das mãos.	obrigatórias, como prazo de validade, registro MAA/SIF/SISP/SIM		
	Multiplicação microbiana	Rapidez nos processos.	Vide instruções ²		
Troca de recipiente	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	*Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário
	Contaminação pelo manipulado r	Utilização de estrados	Estrado exclusivo para recebimento	Verificar as condições dos estrados	Providenciar e substituir estrados
		Higienização das mãos	Vide instruções ²	Observar o processo	Orientar o funcionário
Transporte interno para armazenamente	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar funcionário
	Multiplicação microbiana	Rapidez no processo	1º) Alimentos perecíveis refrigerados.	Mensurar tempo	Acelerar o processo
		Obedecer à ordem de remoção.	2º) Alimentos perecíveis congelados.	Observar ordem de remoção	Reordenar armazenamente
			3º) Alimentos perecíveis em		

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 43/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

			temperatura ambiente. 4º) Alimentos não perecíveis		
--	--	--	---	--	--

Obs.: * Fluxograma se completa em, no máximo, 30 minutos

1: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da reutilização.

2: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar as unhas, secar e aplicar antisséptico.


3.34.2. Critérios para o armazenamento de alimentos estocáveis

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Armazenamento à temperatura ambiente	Contaminação ambiental Multiplicação microbiana Alimentos vencidos	Higienização das superfícies de contato Temperatura e umidade relativa do ambiente Armazenar dentro dos prazos de validade	Vide instruções ¹ Produtos estocáveis: local seco (máximo 70% de umidade relativa do ar e limpo ² Prazo das etiquetas	Observar o processo Observar condições de armazenamento Observar datas das etiquetas	Orientar o funcionário Transferir o alimento para local apropriado Desprezar o alimento

Obs.: 1: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Passar pano embebido com água limpa. Secar bem, antes de recolocar os produtos.

2: Todos os produtos estocáveis são armazenados sobre estrados e/ou prateleiras, afastados 50 cm da parede, e em pilhas distantes 25 cm do chão.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 44/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	


3.34.3. Critérios para o armazenamento de alimentos refrigerados

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Armazenamento à temperatura de refrigeração	Contaminação por superfície Multiplicação microbiana	Higienização das superfícies de contato Temperatura de segurança do alimento Armazenar dentro dos prazos	Vide instruções ¹ Vegetais e ovos: 8°C a 10° C. Frios e laticínio: máximo 8°C. Produtos Carneos: máximo 4°C. Congelados: -15° C ou inferior Prazo das etiquetas	Observar o processo Mensurar temperatura e observar condições de armazenamento Observar datas das etiquetas	Orientar o funcionário Transferir o alimento para equipamento que possa mantê-lo na temperatura preconizada Desprezar o alimento

Obs.: ¹: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da reutilização

²: Os produtos armazenados em câmaras frigoríficas devem possuir espaçamento suficiente para permitir circulação do ar.


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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 45/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

3.34.4. Critérios para a higienização de vegetais folhosos crus

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Lavagem em água corrente	Água contaminada	Controle de água	Água potável	Observar o processo	Desinfecção da água
Desinfecção em Cloro (PCC)	Contaminação de origem	Reduzir contaminantes patogênicos	Hipoclorito de Sódio ou Dicloroisocianurato de sódio a 100 a 250 ppm de cloro ativo, imersão por 10 minutos	Verificar dosagem de Cloro Mensurar tempo	Repetir a operação
Imersão em ácido acético*	Contaminação de origem	Reduzir ovos de parasitas e insetos	Solução de ácido acético a 2%, imersão por 5 minutos	Observar o processo Mensurar tempo	Repetir a operação
Corte (PCC)	Contaminação cruzada Contaminação pelo manipulador	Higienização das superfícies de contato Higienização das mãos	Vide instruções ¹ Vide instruções ²	Observar o processo Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção Orientar o funcionário e repetir a desinfecção
Montagem	Contaminação	Higienização	Vide	Observar o	

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 46/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

(PCC)	cruzada Contaminação pelo manipulador	das superfícies de contato Higienização das mãos e uso de luvas descartáveis	instruções ¹ Vide instruções ²	processo Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção
Distribuição	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento e/ou controle do tempo	Máximo de 10°C por 4h ou 2h entre 10 e 21° C	Mensurar temperatura e tempo	Resfriar o alimento
Retorno	Alimento contaminado	Destino adequado	Desprezar	Observar o processo	Desprezar o alimento

Obs.: *Não havendo esta etapa, recomenda-se o enxágüe.

1: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de Cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da reutilização.

2: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar unhas, enxaguar, secar e aplicar produto antisséptico.

3.34.5. Critérios para a higienização de vegetais não folhosos crus

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Lavagem em água corrente	Água contaminada	Controle de água	Água potável	Observar o processo	Desinfecção da água
Desinfecção em Cloro (PCC)	Contaminação de origem	Reduzir contaminantes patogênicos	Hipoclorito de Sódio ou Dicloroisocianurato de sódio a 100 a 250 ppm	Verificar dosagem de Cloro Mensurar tempo	Repetir a operação

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: 08/03/2022

Ult. Revisão: 06/06/2024

Vencimento: 06/06/2026

Versão: 02

Nº Páginas: 47/60

**PROCEDIMENTO
GERAL**


MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01

			de cloro ativo, imersão por 10 minutos		
Enxágue	Água contaminada	Controle de água	Água potável	Observar o processo	Desinfecção da água
Descascar / cortar	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção
	Contaminação pelo manipulador	Higienização das mãos	Vide instruções ²	Observar o processo	
Montagem (PCC)	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção
	Contaminação pelo manipulador	Higienização das mãos e uso de luvas descartáveis	Vide instruções ²	Observar o processo	
Espera para distribuição	Contaminação ambiental	Proteger	Filme plástico ou saco plástico em toda a superfície	Observar o processo	Cobrir o alimento
	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento	Máximo 8º C por 12h de validade	Mensurar temperatura e tempo de espera para distribuição	Transferir para equipamento que possa mantê-lo a 8ºC
Distribuição	Multiplicação	Temperatura	Máximo de	Mensurar	Resfriar o

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 48/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

	microbiana	de segurança do alimento e/ou controle do tempo	10° C por 4h ou 2h entre 10 e 21° C	temperatura e tempo	alimento
Retorno	Alimento contaminado	Destino adequado	Desprezar	Observar o processo	Desprezar o alimento

Obs.: *Não havendo esta etapa, recomenda-se o enxágue.

1: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de Cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da reutilização.

2: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar unhas, enxaguar, secar e aplicar produto antisséptico.

3.34.6. Critérios para a higienização e preparo de vegetais cozidos

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Lavagem em água corrente	Água contaminada	Controle de água	Água potável	Observar o processo	Desinfecção da água
Desinfecção em Cloro (PCC)	Contaminação de origem	Reduzir contaminantes patogênicos	Hipoclorito de Sódio a 100 a 250 ppm de cloro ativo, imersão por 10 minutos	Verificar dosagem de Cloro Mensurar tempo	Repetir a operação
Enxágue	Água contaminada	Controle de água	Água potável	Observar o processo	Desinfecção da água
Descascar / cortar	Contaminação cruzada Contaminação	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção

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

**PROCEDIMENTO
GERAL**


**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE
ALIMENTAÇÃO
HPD-NP-PG-01**

	ção pelo manipulador	Higienização das mãos	Vide instruções ²	Observar o processo	Orientar o funcionário e repetir a desinfecção
Cocção (PCC)	Sobrevivência de vegetativos e esporulados	Temperatura e tempo de cocção adequados Não é PCC para esporulados	74° C em 2h no máximo	Mensurar tempo e temperatura	Continuar a cocção
Resfriamento/armazenamento (PCC)	Contaminação ambiental Multiplicação microbiana	Proteger Temperatura de segurança do alimento	Filme plástico ou saco plástico em toda a superfície, abaixo de 10°C Temperatura ambiente: mínimo 55°C Refrigeração: máximo 21°C em 2h e 4°C em 6h por 24h de validade	Observar o processo Mensurar temperatura e tempo	Cobrir o alimento Resfriar com gelo ou transferir para equipamento que possa mantê-lo a 4°C

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 50/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Picar / cortar (opcional) e Montagem (PCC)	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário a repetir a operação
		Higienização das mãos e uso de luvas descartáveis	Vide instruções ²	Observar o processo	Orientar o funcionário a repetir a operação
Distribuição	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento e/ou controle do tempo	Máximo de 10° C por 4h ou 2h entre 10 e 21° C	Mensurar temperatura e tempo	Resfriar o alimento
Retorno	Alimento contaminado	Destino adequado	desprezar	Observar o processo	Desprezar o alimento


Obs.: ¹: Lavar com detergente neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 250 ppm de Cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da reutilização.

²: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar unhas, enxaguar, secar e aplicar produto antisséptico.

3.34.7. Critérios para o descongelamento de carnes vermelhas, aves e pescados sob refrigeração

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Produto Congelado	Produto descongelado	Temperatura de segurança	- 15°C	Mensurar temperatura	Manutenção do

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 51/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

	o	do alimento			equipamento de refrigeração
Descongelamento sob refrigeração	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento	Máximo 4°C na superfície por 72h	Mensurar temperatura e tempo	Resfriar o alimento
Pré-preparo	Segue em fluxograma específico				


3.34.8. Critérios para o descongelamento de carnes vermelhas, aves e pescados à temperatura ambiente

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Produto Congelado	Produto descongelado	Temperatura de segurança do alimento	- 15°C	Mensurar temperatura	Manutenção do equipamento de refrigeração
Descongelamento à temperatura ambiente	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento	Máximo 4°C na superfície	Mensurar temperatura	Resfriar o alimento
Pré-preparo	Segue em fluxograma específico				

3.34.9. Critérios para o processamento de bovinos, suínos, aves, pescados e embutidos (fatiar, picar, amaciar ou moer)

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 52/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	


Produto refrigerado	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento	+4°C	Mensurar temperatura	Manutenção do equipamento de refrigeração
Processamento e adição de tempero	Novos contaminantes	Rapidez no processo	*	Mensurar tempo	Resfriar o alimento
Acondicionamento em monoblocos	Contaminação cruzada	Rapidez no processo	*	Mensurar tempo	Resfriar o alimento
Armazenamento refrigerado	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento	Máximo 4°C em até 4h. 48h de validade para carnes descongeladas à temperatura ambiente	Mensurar temperatura e tempo de armazenamento através de etiquetas	Transferir para equipamento que possa mantê-lo no máximo a 4°C
Utilização	Segue em fluxograma específico				

Obs.: *A temperatura da superfície do alimento não ultrapassa 10°C e, se ultrapassar, não deixar o alimento em exposição por mais de 30 minutos.

3.34.10. Critérios para a distribuição de alimentos frios e quentes (descentralizada)

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Alimento preparado	Presença de toxinas	Temperatura de segurança do alimento	Mínimo 65°C ou máximo 10°C	Mensurar temperatura	Resfriar ou reaquecer ao alimento
Transporte	Multiplicação	Rapidez no	*	Mensurar tempo	Resfriar ou

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 53/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

interno	microbiana	processo			reaquecer ao alimento
Montagem em baixelas (PCC)	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário
	Multiplicação microbiana	Rapidez no processo	*	Mensurar tempo	Acelerar o processo
	Contaminação pelo manipulador	Higienização das mãos	Vide instruções ²	Observar o processo	Orientar o funcionário
Consumo imediato					

3.34.11. Critérios para a distribuição de alimentos frios e quentes (centralizada)

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Alimento preparado	Presença de toxinas	Temperatura de segurança do alimento	Mínimo 65°C ou máximo 10°C	Mensurar temperatura	Resfriar ou reaquecer ao alimento
Montagem em baixelas (PCC)	Contaminação cruzada	Higienização das superfícies de contato	Vide instruções ¹	Observar o processo	Orientar o funcionário
	Multiplicação microbiana	Rapidez no processo	*	Mensurar tempo	Acelerar o processo
	Contaminação pelo manipulador	Higienização das mãos	Vide instruções ²	Observar o processo	Orientar o funcionário
Transporte	Multiplicação	Rapidez no	*	Mensurar tempo	Resfriar ou

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 54/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

interno	microbiana	processo			reaquecer ao alimento
Consumo imediato					

Obs.: *Estas etapas devem se completar em, no máximo, 3 horas (quentes) ou 2 horas (frios).


1: Lavar com neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 200 ppm de Cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da neutralização.

2: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar unhas, enxaguar, secar e aplicar produto antisséptico.

3.34.12. Critérios para a montagem e distribuição de alimentos frios e quentes

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Alimentos	Presença de toxinas	Temperatura de segurança do alimento	Mínimo 65°C ou máximo 10°C	Mensurar temperatura	Resfriar ou reaquecer ao alimento
Acondicionamento e/ou montagem	Contaminação cruzada Multiplicação microbiana Contaminação pelo manipulador	Higienização das superfícies de contato Rapidez no processo Higienização das mãos	Vide instruções ¹ Max. 30 minutos Uso de recipientes com proteção isotérmica Vide instruções ²	Observar o processo Mensurar tempo Observar o processo	Orientar o funcionário Acelerar o processo Orientar o funcionário
Manutenção a quente ou a frio	Multiplicação microbiana	Temperatura de	Mínimo 65°C ou	Mensurar temperatura	Resfriar ou reaquecer ao

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 55/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

(PCC)		segurança do alimento	máximo 10°C		alimento
Distribuição	Multiplicação microbiana	Temperatura de segurança do alimento e/ou Controle de tempo	Mínimo 65°C ou máximo 10°C	Mensurar temperatura e tempo	Resfriar ou reaquecer o alimento
Retorno	Alimento contaminado	Destino adequado	Desprezar	Observar processo	Desprezar o alimento

Obs.: 1: Lavar com neutro e pulverizar com solução clorada a 100 a 200 ppm de Cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. Enxaguar antes da neutralização.

2: Lavar com sabonete bactericida por 1 minuto, escovar unhas, enxaguar, secar e aplicar produto antisséptico

3.35. Embalagem e rotulagem

3.35.1. Procedimento para aquisição das embalagens e rótulos

As embalagens utilizadas no estabelecimento são adquiridas de fornecedores que possuem reconhecida capacidade técnica e higiênico – sanitária, verificando sempre o binômio preço x qualidade.

3.35.2. Sistema utilizado para embalar os produtos

A embalagem dos produtos é feita manualmente através de filmes em PVC.


3.35.3. Controle de Qualidade das embalagens

O material utilizado para embalagem é armazenado em local próprio, de material plástico transparente, de fácil higienização.

São inspecionadas pelo funcionário responsável antes do uso e, permanecem no local de embalagem somente embalagens que serão utilizadas no período de um turno.

3.35.4. Armazenamento e distribuição do produto final

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 56/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Após a embalagem o produto armazenado em carros térmicos fechados de inox e é levado ao consumidor, devidamente etiquetado e identificado com o nome completo, data de nascimento, dieta e leito do paciente.

3.35.5. Procedimentos adotados no armazenamento

3.35.5.1. Estoque seco

Segundo especificações do próprio produto e recomendações do fabricante na embalagem, são armazenados à temperatura ambiente da seguinte forma:

A disposição do produto obedece à data de validade (PVPS e PEPS);

Todos os produtos estão devidamente identificados e protegidos contra quaisquer contaminantes;

Há separação para produtos descartáveis, Limpeza e de higiene ambiental e pessoal;

Gêneros localizam-se sobre estrados fixos e afastados da parede que permitem circulação de ar e;

Produtos destinados à devolução são armazenados em local separado dos demais.

3.35.5.2. Câmara de congelados

Segundo especificações do próprio produto e recomendações do fabricante na embalagem, são armazenados à temperatura -15° C ou menos da seguinte forma:

Termômetro do lado externo, permitindo leitura adequada;


Alimentos não entram em contato direto com o chão;

Alimentos são devidamente acondicionados em recipientes de material plástico resistente e lavável, devidamente higienizados e;

A separação dos diferentes produtos é efetuada entre si e através de disposição nas prateleiras.

3.36. Controle de qualidade

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 57/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

Para a garantia da qualidade é realizado um conjunto de ações sistematizadas com a finalidade de satisfazer os requisitos definidos da qualidade, buscando sempre a satisfação, as necessidades e expectativas dos clientes.

3.37. Documentação e Registro

O Manual de Boas Práticas (MPB), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e os registros de controle interno referentes ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Porto Dias ficam disponíveis na sala da nutrição, para leitura e consulta de quem os solicitar.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 58/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

4. REFERÊNCIAS


Ministério de Estado do Trabalho. Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras - NR do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 de julho de 1978. Disponível em: <
https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=9CFA236F73433A3AA30822052EF011F8.proposicoesWebExterno1?codteor=309173&filena me=LegislacaoCitada+-INC+5298/2005>. Acesso em: maio, 2024.

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 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.

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. **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.

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: 08/03/2022
		Ult. Revisão: 06/06/2024
		Vencimento: 06/06/2026
		Versão: 02
		Nº Páginas: 59/60
PROCEDIMENTO GERAL	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HPD-NP-PG-01	

5. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	08/03/2022
Revisão Geral para atualizações de rotinas e adequação ao template conforme Norma Zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7º 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
---	--	---