Tipo do Documento	**PROCEDIMENTO/ ROTINA**	POP.UNC.011 – Página 1/2	
Título do Documento	**CORTE DE CARNES**	Emissão: 31/07/2020 Versão: 01	Próxima revisão: 31/07/2022

1. OBJETIVOS

Descrever Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para o corte de carnes.

2. MATERIAIS

- Bancada de aço inox;
- Etiquetas de identificação.
- Faca;
- Luva malha de aço;
- Monoblocos fechados;
- Tábua de polietileno cor vermelha;

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- Higienizar as mãos, conforme procedimentos descritos no PRT.SVSSP.001, antes de colocar as luvas e sempre que se fizer necessário dentro do processo;
- Colocar a luva malha de aço;
- Disponibilizar tábua de polietileno de cor vermelha sobre a bancada específica de preparo de carnes;
- Retirar aparas, gorduras;
- Fracionar as carnes em pequenas quantidades ou lotes dos produtos, conforme preparações do cardápio;
- Colocar a carne cortada em sacos plásticos transparentes específicos;
- Identificar os sacos plásticos contendo as carnes cortadas com etiqueta fornecendo as seguintes informações: marca, lote, SIF, data da produção, data de manipulação, data de validade e nome do responsável pelo procedimento;
- Armazenar o produto em freezer específico para carnes.
- Cada porção de carne cortada deve ficar em temperatura ambiente por um período máximo de 30 minutos.

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1997.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2002.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ATUALIZAÇÃO
01	24/07/2020	Elaboração do documento na Norma Operacional EBSERH.

Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte

Elaboração Renata Layne Paixão Vieira Nataly Cézar de Lima Lins Walnara Arnaud Moura Formiga	**Data:** 18/11/2019
Validação Cicero Emanoel Alves Leite – Setor de Vigilância em Saúde e Segurança do Paciente	**Data:** 29/07/2020 Conforme Processo SEI Nº 23771.004589/2020-41
Aprovação Renata Layne Paixão Vieira - Chefe da Unidade de Nutrição Clínica	**Data:** 30/07/2020 Conforme Processo SEI Nº 23771.004589/2020-41