

**EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

PORTARIA N. 34, de 24 de maio de 2019.

O GERENTE INTERINO DE ATENÇÃO À SAÚDE DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe foram conferidas Portaria nº 95/2019, de 22 de março de 2019, publicada no Boletim de Serviço do HU-UFGD/EBSERH nº 183 de 28 de março de 2019.

RESOLVE:

- I. Aprovar o Procedimento Operacional Padrão (POP) – Administrativo, referente ao Armazenamento de Dieta Enteral Industrializada, do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados – Filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH, parte integrante desta portaria.
- II. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOÃO ANGELO OSELAME HOFFMANN

Procedimento Operacional Padrão (POP) – ADMINISTRATIVO	POP nº. 01/UNC
Armazenamento de Dieta Enteral Industrializada	Versão: 1.0
Unidade organizacional: Unidade de Nutrição Clínica/ Lactário – Central de Terapia Nutricional/ Entre Posto Almojarifado	
Elaborado por: Érika Leite Ferraz Libório; Cristhiane Rossi Gemelli, Josiane Ribeiro dos Santos Santana; Viviane Castilho Justo.	Data de Criação: 07/03/2017
Revisado por: Renata Martins Castro Rosa	Data de Revisão: 11/04/2018
Aprovado por: Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD	Data de Aprovação: 24/05/2019.
Responsável pelo POP: Érika Leite Ferraz Libório	

OBJETIVO: Armazenar as dietas enterais nas prateleiras em temperatura ambiente (15°C a 25°C) em local seco e fresco, longe de sujidades, papelão e longe do chão, a fim de evitar a sua deterioração. Organizar as dietas com menor prazo de validade na parte da frente das prateleiras, para que sejam consumidos primeiro.

SIGLAS E ABREVIATURAS: Não se aplica.

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA: Orientação dos fabricantes no rótulo dos produtos. Orientações da vigilância sanitária para instituições de educação infantil. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

DEFINIÇÕES: As embalagens devem ser armazenadas em local limpo e organizado, para garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e

identificados, e utilizadas conforme o prazo de validade. Para dispensação dos alimentos é obrigatória seguir a ordem de validade (primeiro que vence primeiro que sai).

RESPONSABILIDADES: Copeiras ou qualquer outro profissional que gerencie o armazenamento de dietas enterais.

ETAPAS DO PROCEDIMENTO:

1. Manter as prateleiras sempre limpas e organizadas conforme a data de validade dos produtos;
2. Manter os produtos longe do chão e das paredes;
3. Não deixar os produtos armazenado em caixa de papelão;
4. Verificar no Termômetro se a temperatura de armazenamento das dietas está entre 15°C a 25°C, caso a temperatura do ambiente não estiver na faixa adequada, ajustar o sistema de refrigeração do local;
5. Anotar na Planilha de controle de temperatura diariamente às 12h e às 24h.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Utilizar impresso padronizado pelo serviço para controle de temperatura de ambiente.