

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

### **PORTARIA N. 46 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 Controle do Tempo de Fervura da Água, 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**

<b>Procedimento Operacional Padrão (POP) – ADMINISTRATIVO</b>	POP nº. 13/UNC
<b>Controle do Tempo de Fervura da Água</b>	Versão: 1.0
<b>Unidade organizacional:</b> Unidade de Nutrição Clínica/ Lactário - Central de Terapia Nutricional	
<b>Elaborado por:</b> Érika Leite Ferraz Libório, Cristhiane Rossi Gemelli, Josiane Ribeiro dos Santos Santana, Viviane Castilho Justo.	<b>Data de Criação:</b> 28/12/2017
<b>Revisado por:</b> Renata Martins Castro Rosa,	<b>Data de Revisão:</b> 13/02/2018
<b>Aprovado por:</b> Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD.	<b>Data de Aprovação:</b> 24/05/2019.
<b>Responsável pelo POP:</b> Érika Leite Ferraz Libório	

**OBJETIVO:** Fornecer alimentação apropriada e segura, do ponto de vista microbiológico.

**SIGLAS E ABREVIATURAS:** Não se aplica.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:** Prevenção de infecções relacionadas à assistência à saúde em neonatologia (OPAS).

**DEFINIÇÕES:** A água deve ser fervida para garantir a qualidade microbiológica da água fornecida para hidratação do paciente e também dos alimentos que precisam de diluição como dietas enterais, fórmulas infantis, entre outros.

**RESPONSABILIDADES:** Copeiras do Lactário – Central de Terapia nutricional da área interna é responsável por todas as etapas do procedimento.

**ETAPAS DO PROCEDIMENTO:**

1. Colocar a quantidade de água suficiente na panela;

2. Levar ao fogo;
3. A partir do momento em que iniciar a fervura da água marcar **15 minutos** no relógio da área interna do lactário;
4. Depois dos 15 minutos desligar o fogo;
5. Manter a vasilha tampada no fim do processo.