

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

### **PORTARIA N. 54, de 27 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 a distribuição de leite Humano, 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)</b>	POP nº. 21/UNC
<b>DISTRIBUIÇÃO DE LEITE HUMANO</b>	Versão: 01
<b>Unidade organizacional:</b> Unidade de Nutrição Clínica	
<b>Elaborado por:</b> Cristiane Nava Duarte, Michele Cristina de Carvalho, Rita de Cássia Dorácio Mendes, Naiana Alves Cardoso.	<b>Data de Criação:</b> 31/07/17
<b>Revisado por:</b> Cristiane Nava Duarte, Rita de Cássia Dorácio Mendes	<b>Data de Revisão:</b> 09/07/2018
<b>Aprovado por:</b> Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD	<b>Data de Aprovação:</b> 27/05/2019.
<b>Responsável pelo POP:</b> Érika Leite Ferraz	

**OBJETIVO:** Proteger os alimentos de contaminação e evitar a proliferação de microrganismo nos alimentos ofertados.

**SIGLAS E ABREVIATURAS:** Não há.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:** *Banco de Leite Humano: Funcionamento, Prevenção e Controle de Riscos* Brasília: Anvisa, 2008, 160p.

Brasil Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução RDC nº 171 de 4 de setembro de 2006

**DEFINIÇÕES:** Consiste em transportar o material com organização e higiene evitando problemas futuros. Em tais horários: Diariamente nos horários de padronizados de dieta (6h, 9h, 12h, 15h, 18h, 21h, 24h e 3h).

**RESPONSABILIDADES:** Copeiras (área interna).

**MATERIAIS E EQUIPAMENTOS:**

- Caixa térmica

- Álcool a 70%.

#### ETAPAS DO PROCEDIMENTO:

1. Higienizar a caixa térmica com álcool 70% antes e após a utilização da caixa térmica.
2. Verificar a presença do rótulo nos frascos e acomodá-los de forma que não derramem os leites.
3. Distribuir os leites nas unidades, no local determinado e avisar a enfermeira responsável da entrega dos leites.
4. Após 30 minutos voltar as unidades para recolher as sobras e os leites que não foram administrados.

#### FLUXOGRAMA DO PROCESSO

