

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

PORTARIA N. 38, 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 a Higienização/Desinfecção das embalagens de produtos, 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. 05/UNC
Higienização/Desinfecção das embalagens de produtos	Versão: 1.0
Unidade organizacional: Unidade de Nutrição Clínica/ Lactário - Central de Terapia Nutricional	
Elaborado por: Érika Leite Ferraz Libório, Cristhiane Rossi Gemelli, Josiane Ribeiro dos Santos Santana, Viviane Castilho Justo.	Data de Criação: 21/12/2017
Revisado por: Renata Martins Castro Rosa.	Data de Revisão: 16/01/2018
Aprovado por: Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD.	Data de Aprovação: 24/05/2019.
Responsável pelo POP: Érika Leite Ferraz Libório	

OBJETIVO: Realizar a correta higienização das embalagens dos produtos utilizados pelo lactário, a fim de evitar a entrada de contaminantes na área de manipulação do lactário.

SIGLAS E ABREVIATURAS: NE: Nutrição Enteral.

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA: Resolução - RDC nº63, de 6 de julho de 2000.

DEFINIÇÕES: A higienização das embalagens dos insumos deve ser realizada para que a entrada destes seja feita em condições de segurança, além disso a entrada dos produtos deve ser distinta da destinada a saída de NE pronta.

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

ETAPAS DO PROCEDIMENTO:

1. Antes da higienização dos produtos para entrada na sala de manipulação, estes devem ser inspecionados visualmente para verificar a integridade física da embalagem, possíveis alterações e a validade;
2. Borrifar álcool 70% nas embalagens dos produtos;
3. Friccionar o pano multiuso com álcool 70% em toda a embalagem.

OBS.: Não friccionar no local do prazo de validade impresso nas latas para que não apague a data de validade.