

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.008 – Página 1/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

## 1. OBJETIVO

Orientar a cozinheira e auxiliar de cozinha quanto a correta coleta de amostras de alimentos produzidos na cozinha.

## 2. MATERIAL

- ✓ Máscara descartável;
- ✓ Sacos próprios para coleta de amostras;
- ✓ Etiquetas;
- ✓ Colher.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Higienizar as mãos;
- II. Colocar a máscara descartável na face;
- III. Retirar com auxílio de colher devidamente higienizada 100g do alimento preparado e colocá-lo no saco plástico próprio para coleta, sem tocá-lo internamente nem o soprar, em seguida tirar o ar e amarrá-lo;
- IV. identificar com a etiqueta contendo: nome da preparação e data;
- V. Manter a amostra congelada por 72 horas (Acondicionada no Freezer);
- VI. Após esse período, descartar;
- VII. Realizar o descarte de acordo com a coleta (lixo orgânico e reciclável).

Quadro 1 – Frequência de coleta de amostras de alimentos e funcionário responsável.

Funcionário	Frequência
Cozinheira; Auxiliar de Cozinha	No horário das refeições

Fonte: própria.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.008 – Página 2/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

#### 4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Brasília-DF, 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Manual de Boas Práticas HU-UFGD** - Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010. Revisado em 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

#### 5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	10/08/2010	Elaboração do POP de coleta de amostras de alimentos
02	01/2012	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos
03	11/2013	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos
04	01/2015	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos
05	2017	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos
06	09/07/2021	Adaptação do modelo de documento, alteração do uso de copo descartável para o saco plástico para coleta de amostra. Acrescentado a higiene das mãos e detalhado a identificação.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.008 – Página 3/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

<b>Elaboração:</b> Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
<b>Revisão:</b> 2ª Versão - Miriam Pereira Soares 3ª Versão - Miriam Pereira Soares 4ª Versão - Débora K. Tadano 5ª Versão - Débora K. Tadano 6ª Versão - Bruna Roberta Cavalcante dos Santos; Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: janeiro/12 Data: novembro/2013 Data: janeiro/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021
<b>Validação:</b> Fuad Fayez Mahmoud – SVSSP	Data: 15/09/2021
<b>Aprovação:</b> Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do Setor de Hotelaria Hospitalar João Fernandes Guimarães Júnior – Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Vagno Nunes de Oliveira – Gerente Administrativo	Data: 30/08/2021 Data: 11/11/2021 Data: 01/12/2021

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