

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.008 – Página 1/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 20/05/2025 Versão: 08	Próxima revisão: 20/05/2027

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 soprá-lo, 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).

Tabela 1 – Frequência e funcionário.

Funcionário	Frequência
Cozinheira e Auxiliar de Cozinha	No horário das refeições

Fonte: Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados, 2025.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.008 – Página 2/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 08	

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. 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.

Manual de Boa Práticas HU-UFGD- **Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND.** Elaborado em 2010; Revisado em 2023.

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

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	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos, alteração do uso de copo descartável para o saco plástico para coleta de amostra. Acrescentou a higiene das mãos e detalhou a identificação.
07	15/03/2023	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos
08	09/05/2025	Revisão do POP de coleta de amostras de alimentos



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.008 – Página 3/3	
Título do Documento	COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 08	

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
Revisão: Miriam Pereira Soares – 2ª Versão Miriam Pereira Soares – 3ª Versão Débora K. Tadano – 4ª Versão Débora K. Tadano – 5ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos e Célia Aparecida Martins Alves dos Santos – 6ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 7ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 8ª Versão	Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data: 15/03/2023 Data: 09/05/2025
Validação: Fuad Fayez Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
Aprovação: Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do STHH Danielly Vieira Capoano – Gerência Administrativa	Data: 13/05/2025 Data: 20/05/2025

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.011029/2021-04