

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.001 – Página 1/3	
Título do Documento	ARMAZENAMENTO DE DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA	Emissão: 27/01/2025 Versão: 4.0	Próxima revisão: 27/01/2027

1. OBJETIVOS

- Armazenar as dietas enterais nas prateleiras em temperatura ambiente (15°C a 25°C) em local seco e fresco, longe de sujidades, papelão e afastado do chão, a fim de evitar a sua deterioração.
- Organizar as dietas com menor prazo de validade na parte da frente das prateleiras, para que sejam consumidos primeiro.

2. MATERIAL

- Impresso padronizado pelo serviço para controle de temperatura e umidade do ambiente – Apêndice A.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

As embalagens devem ser armazenadas em local limpo e organizado, para garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, e utilizadas conforme o prazo de validade. Para dispensação dos alimentos é obrigatória seguir a ordem de validade (primeiro que vence, primeiro que sai).

RESPONSABILIDADES: Copeiras ou qualquer outro profissional que gerencie o armazenamento de dietas enterais.

3.1 Etapas do procedimento:

- Armazenar as dietas enterais já higienizadas nas prateleiras abaixo da bancada de manipulação das dietas;
- Manter as prateleiras sempre limpas e organizadas conforme a data de validade dos produtos;
- Manter os produtos longe do chão e das paredes e não deixar os produtos armazenados em caixa de papelão;
- Checar no termohigrômetro as temperaturas mínima, momento e máxima. As temperaturas verificadas devem estar entre 15°C e 25°C, caso a temperatura do ambiente não estiver na faixa adequada, ajustar o sistema de refrigeração do local. Se a temperatura não normalizar após o ajuste, comunicar ao responsável;
- Verificar no termohigrômetro a umidade relativa do ar e anotar no impresso a umidade mínima, momento e máxima;
- Anotar na planilha de controle de temperatura, diariamente, às 12h e às 24h, conforme Apêndice A.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.001 – Página 2/3	
Título do Documento	ARMAZENAMENTO DE DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA	Emissão: 27/01/2025 Versão: 4.0	Próxima revisão: 27/01/2027

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Resolução RDC nº 503 de 27 de maio de 2021.** Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia Nutricional Enteral. Diário Oficial da União, 31 mai. 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-503-de-27-de-maio-de-2021-322985331> Acessado em: 03 de julho de 2024.

BRASIL. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html Acessado em: 03 de julho de 2024.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
1.0	07/03/2017	Elaboração do documento.
2.0	11/04/2018	Revisão do POP.
3.0	04/11/2021	Revisão do POP. Atualização do modelo de documento.
4.0	04/07/2024	Revisão do POP e atualização do modelo de documento.


Elaboração Cristhiane Rossi Gemelli Érika Leite Ferraz Libório Josiane Ribeiro dos Santos Santana Viviane Castilho Junto	Data: 07/03/2017
Revisão 2ª Versão - Renata Martins Castro Rosa 3ª Versão - Cristhiane Rossi Gemelli Érika Leite Ferraz Libório Josiane Ribeiro dos Santos Santana Mirele Aparecida Schwengber Viviane Castilho Justo 4ª Versão - Cristhiane Rossi Gemelli	Data: 11/04/2018 Data: 04/11/2021 Data: 04/07/2024
Validação Graciela Mendonça dos Santos Bet – Chefe do STGQ em exercício	Data: 10/10/2024
Aprovação Érika Leite Ferraz Libório – UNUT Alline Cristhine Nunes Cerchiarí Menon – Gerente de Atenção à Saúde (Subst.)	Data: 10/10/2024 Data: 27/01/2025

Assinado eletronicamente no processo SEI nº 23529.015518/2024-70.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.001 – Página 3/3	
Título do Documento	ARMAZENAMENTO DE DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA	Emissão: 27/01/2025 Versão: 4.0	Próxima revisão: 27/01/2027

APÊNDICE A

 CONTROLE DE TEMPERATURA E UMIDADE DO AMBIENTE Temperatura Máxima Permitida (°C): 25 °C														Mês:		
														2024		
Data	Hora	Temperatura (out)			Umidade			Assinatura	Hora	Temperatura (out)			Umidade			Assinatura
		Máx	Mom	Mín	Máx	Mom	Mín			Máx	Mom	Mín	Máx	Mom	Mín	
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

Página 1

TEMPERATURA ACIMA DE 25°C: DEVE SER REAJUSTADO A TEMPERATURA DO APARELHO DE AR CONDICIONADO, PARA QUE A TEMPERATURA FIQUE ATÉ 25°C E VERIFICAR NOVAMENTE A TEMPERATURA APÓS 30 MINUTOS.