

| | | | |
|---------------------|---|---------------------------|-----------------------------|
| Tipo do Documento | PROCEDIMENTO / ROTINA | POP.UNUT.004 – Página 1/5 | |
| Título do Documento | RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE INSUMOS DO LACTÁRIO – CENTRAL DE TERAPIA NUTRICIONAL | Emissão: 27/01/2025 | Próxima revisão: 27/01/2027 |
| | | Versão: 04 | |

1. OBJETIVO(S)

Receber, conservar e armazenar os produtos de forma correta, a fim de evitar desperdícios e sua deterioração.

2. SIGLAS E CONCEITOS

NE: Nutrição enteral.

3. MATERIAL

Utilizar impresso de controle de abertura de produtos, de controle de temperatura de ambiente e geladeira e formulário de pedido de insumos.

4. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

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

RESPONSABILIDADES:

- a. Copeiras do Lactário – Central de Terapia Nutricional:
 - Área externa: Responsável pela etapa “a”;
 - Área interna: Responsável pelas etapas “b”, “c”, e “d”.

| | | | |
|---------------------|---|---------------------------|-----------------------------|
| Tipo do Documento | PROCEDIMENTO / ROTINA | POP.UNUT.004 – Página 2/5 | |
| Título do Documento | RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE INSUMOS DO LACTÁRIO – CENTRAL DE TERAPIA NUTRICIONAL | Emissão: 27/01/2025 | Próxima revisão: 27/01/2027 |
| | | Versão: 04 | |

4.1. Etapas do procedimento:

- a. Fazer a higienização/desinfecção das embalagens, conforme o POP.UNC.005, antes de passar os produtos para a área de esterilização;
 - b. Receber os insumos através do guichê de entrada de produtos e utensílios, localizado na área de higienização;
 - c. Verificar a temperatura °C de todas as dietas enterais líquidas utilizando termômetro infravermelho e anotar a temperatura no formulário de solicitação de insumos. Direcione o termômetro infravermelho para o produto e aperte o botão para aferição e verifique a temperatura na tela de LCD;
 - d. Produtos fechados, devem ser armazenados em temperatura ambiente, em local seco, arejado, sem a presença de raios solares e longe de produtos de limpeza e sem contato com o chão, conforme POP.UNC.001;
 - e. Dietas abertas devem ser mantidas sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2°C a 8°C, de acordo com o fabricante. Verificar e anotar a temperatura (máxima, momento e mínima) da geladeira nos seguintes horários: 06h, 14h e 22h, conforme Apêndice A (Planilha de temperatura de geladeira);
- Os produtos abertos devem ser identificados com etiqueta própria.
- **Obs:** informações adicionais estão disponíveis nos seguintes documentos: POP.UNUT.001 e POP.UNUT.005.

5. 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: 23 de junho de 2024.

| | | | |
|---------------------|---|---------------------------|-----------------------------|
| Tipo do Documento | PROCEDIMENTO / ROTINA | POP.UNUT.004 – Página 3/5 | |
| Título do Documento | RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE INSUMOS DO LACTÁRIO – CENTRAL DE TERAPIA NUTRICIONAL | Emissão: 27/01/2025 | Próxima revisão: 27/01/2027 |
| | | Versão: 04 | |

6. HISTÓRICO DE REVISÃO

| VERSÃO | DATA | DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO |
|--------|------------|--|
| 1.0 | 03/10/2017 | Elaboração do documento. |
| 2.0 | 16/01/2018 | Revisão do POP. |
| 3.0 | 04/11/2021 | Revisão do POP. Atualização do modelo de documento. |
| 4.0 | 15/07/2024 | 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: 31/10/2017 |
| 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: 16/01/2018 Data: 04/11/2021 Data: 15/07/2024 |
| Validação Graciela Mendonça dos Santos Bet – Chefe do STGQ em exercício | Data: 10/10/2024 |
| Aprovação Érika Leite Ferraz Libório – UNUT Alline Cristhine Nunes Cerchiari Menon – Gerente de Atenção à Saúde (Subst.) | Data: 10/10/2024 Data: 27/01/2025 |

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.015518/2024-70.



| | | | |
|---------------------|---|---------------------------|-----------------------------|
| Tipo do Documento | PROCEDIMENTO / ROTINA | POP.UNUT.004 – Página 4/5 | |
| Título do Documento | RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE INSUMOS DO LACTÁRIO – CENTRAL DE TERAPIA NUTRICIONAL | Emissão: 27/01/2025 | Próxima revisão: 27/01/2027 |
| | | Versão: 04 | |

APÊNDICE A



**CONTROLE DE TEMPERATURA
GELADEIRA – LACTÁRIO**

HORÁRIO

SETEMBRO

Temperatura Máxima Permitida (°C): 5°C

06h; 14h; 22h

2024

| Dia | Hora | T°C atual (out) | T°C mín (out) | T°C máx (out) | Resp. | Hora | T°C atual (out) | T°C mín (out) | T°C máx (out) | Resp. | Hora | T°C atual (out) | T°C mín (out) | T°C máx (out) | Resp. |
|-----|------|-----------------|---------------|---------------|-------|------|-----------------|---------------|---------------|-------|------|-----------------|---------------|---------------|-------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 13

Caso a temperatura esteja acima do ideal comunicar imediatamente ao responsável ou ligar para a manutenção ramal 3203

