

# POP

HUAB-UFRN/EBSERH

## COLETA DE AMOSTRAS

Versão: 2 | 2025



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



## 1. OBJETIVO

- Orientar sobre os procedimentos para coleta de amostras de produtos, detalhando o passo a passo para preenchimento de formulários importantes para a atividade de coleta. A coleta de amostras de preparações é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos servidos.

## 2. MATERIAIS

- Embalagens para coleta
- Etiquetas
- Luvas descartáveis
- Álcool 70%
- Prancheta para anotações.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

### 3.1. Higienização e Preparo para coleta

- **Higienização das mãos e uso de EPIs:** Lave as mãos adequadamente e utilize luvas descartáveis, touca, máscara e avental para evitar contaminação.
- **Preparação dos frascos:** Utilize frascos esterilizados e limpos, de preferência próprios para coleta de amostras. Certifique-se de que estejam identificados com etiquetas contendo informações como nome da preparação, data e horário da coleta.

### 3.2. Realização da Coleta

- **Momento da coleta:** A coleta deve ser realizada no momento em que a preparação está pronta para ser distribuída, ou seja, após o término da cocção e antes de servir ao público.
- **Porção da amostra:** Utilize utensílios higienizados para retirar uma porção representativa da preparação (geralmente de 100 a 200 gramas), assegurando que diferentes partes da preparação sejam coletadas (caso haja mistura de ingredientes).
- **Armazenamento imediato:** Coloque a amostra no frasco estéril e feche-o de maneira adequada. Garanta que as amostras não tenham contato com superfícies que possam contaminá-las.

### 3.3. Identificação e Registro

- **Etiqueta da amostra:** Identifique a amostra com informações como:

- Nome da preparação.
- Data e hora da coleta.
- Nome do responsável pela coleta.
- Temperatura da preparação no momento da coleta (se necessário).
- **Registro documental:** Registre todas as informações pertinentes da amostra na planilha, incluindo data, horário, temperatura e condições de coleta.

### 3.4. Armazenamento das Amostras

- **Condições de armazenamento:** As amostras devem ser mantidas refrigeradas a uma temperatura de 0°C a 5°C por no mínimo 72 horas, conforme a legislação vigente (ANVISA - RDC 216/2004 no Brasil), ou o tempo determinado pela política da UAN.
- **Local de armazenamento:** As amostras devem ser armazenadas em local separado de outros alimentos ou produtos, em uma área reservada para este fim, para evitar qualquer tipo de contaminação cruzada.

### 3.5. Transporte (se aplicável)

- **Preparação para envio:** Caso as amostras precisem ser enviadas para análise laboratorial, devem ser transportadas em caixas térmicas com gelo reciclável, respeitando a cadeia de frio.
- **Controle de tempo e temperatura:** Certifique-se de que o tempo de transporte e as condições de temperatura estão dentro dos parâmetros para garantir a integridade da amostra.

### 3.6. Descarte

- **Descarte seguro:** Após o período de armazenamento ou a conclusão das análises, as amostras devem ser descartadas de maneira adequada, evitando qualquer risco de contaminação. O descarte deve seguir as normas da Vigilância Sanitária local.

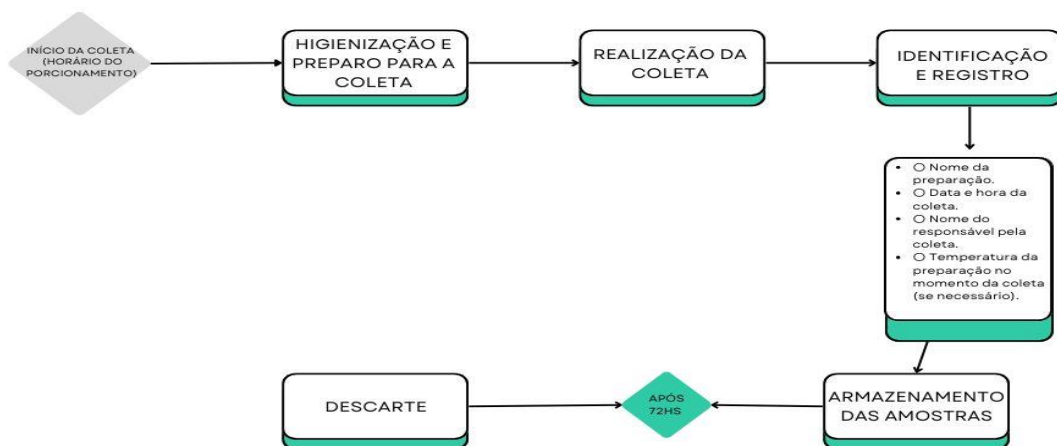
### 3.7. Documentação e Relatórios

- **Relatórios de coleta:** Mantenha um registro detalhado de todas as amostras coletadas, contendo dados como o tipo de preparação, condições de coleta, resultados das análises (se realizadas), e observações sobre o armazenamento.
- **Armazenamento dos registros:** Guarde toda a documentação para futuras auditorias, inspeções sanitárias ou análises de controle de qualidade.

#### 4. FREQUÊNCIA

- Diariamente

#### 5. FLUXOGRAMAS



#### 6. REFERÊNCIAS

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Manual de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde. Tecnologia em Serviços de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

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.**

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 222, de 28 de março de 2018. Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências. Disponível em: [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/%282%29RDC\\_222\\_2018\\_.pdf/679fc9a2-21ca-450f-a6cd-6a6c1cb7bd0b](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/%282%29RDC_222_2018_.pdf/679fc9a2-21ca-450f-a6cd-6a6c1cb7bd0b). Acesso em: 21/08/2024.

**7. HISTÓRICO DE REVISÃO**

<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição da atualização</b>
01	22/07/2022	Implantação do POP de Coleta de Amostras
02	05/08/2025	- Alteração no título do documento; - Inclusão de itens no tópico “ <b>3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS</b> ”; - Descrição detalhada dos procedimentos; - Inclusão dos fluxogramas dos processos.

**8. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO**

<b>Elaboração</b> Arthur Emanuel da Silva - STHH/DLIH/SUP Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 05/08/2025
<b>Análise</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 07/08/2025
<b>Validação</b> Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento - STGQ/SUP	Data: 21/08/2025
<b>Aprovação</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 21/08/2025

*Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. © Ano2025, Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. Todos os direitos reservados [www.ebserh.gov.br](http://www.ebserh.gov.br)*



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
Praça Tequinha Farias, nº 13 - Bairro Centro, Santa Cruz/RN, CEP 59200-000  
- <http://huab-ufrn.ebserh.gov.br>

Certidão

Processo nº 23527.003360/2025-96

Interessado: Setor de Gestão da Qualidade

**Certidão de assinaturas eletrônicas correspondente ao documento: Coleta de amostras.POP.STHH.028 – versão 2 (52627428)**

<b>Elaboração:</b> Arthur Emanuel da Silva - STHH/DLIH/GAD Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data:05/08/2025
<b>Análise:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data: 07/08/2025
<b>Validação</b> Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento - STGQ/SUP	Data: 21/08/2025
<b>Aprovação:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data: 21/08/2025

*Santa Cruz-RN, datado e assinado eletronicamente.*



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra, Chefe de Setor**, em 25/08/2025, às 14:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Arthur Emanuel Da Silva, Nutricionista**, em 25/08/2025, às 14:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Franciane Carla de Souza Bento, Assistente Administrativo**, em 25/08/2025, às 15:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **52627520** e o código CRC **B780C7DE**.

