

Guia de Operacionalização

HDT/UFNT UNIVERSIDADE FEDERAL DO NORTE DO TOCANTINS/EBSERH

Guia de Operacionalização - Lactário e Sondário DO HDT-UFNT

Versão: I | 2024



1. OBJETIVO

1.1. Apresentar os processos de operacionalização e manipulação das fórmulas infantis, módulos, suplementos e dieta enteral (sistema fechado) dentro do lactário/sondário do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins;

1.2. A CONTRATADA deverá seguir as normas e legislações vigentes, em todas as etapas da cadeia produtiva quando for o caso;

1.3. A prestação do serviço deve ser executada e descrita por meio de procedimentos definidos no Manual de Boas Práticas de Manipulação do Lactário (MBPL), no Manual de Boas Práticas de Manipulação do Sondário (MBPS), e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), conforme as instruções aqui descritas e a legislação vigente:

a. RDC Anvisa Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b. RDC Anvisa Nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

c. RDC Anvisa Nº 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;

d. RDC Anvisa Nº 48, de 25 de setembro de 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas;

e. RDC Anvisa Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;

f. Portaria Anvisa Nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

g. RDC Anvisa nº 274, de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo, constante do Anexo desta Resolução;

h. RDC Anvisa Nº 307, de 14 de novembro de 2002 altera a Resolução - RDC Nº 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;

i. RDC Anvisa Nº 160, de 6 de junho de 2017, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências;

j. RDC Anvisa Nº 22, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências;

k. RDC Anvisa Nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de fórmulas para nutrição enteral;

l. Resolução Anvisa Nº 275 de 22 de setembro de 2005 que aprova o Regulamento Técnico de características microbiológicas para água mineral natural e água natural, constante do Anexo desta Resolução;

m. Resolução Anvisa Nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação;

1.4. Instrução Normativa Anvisa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

2. AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO

2.1. Aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral, módulos, suplementos), utensílios (mamadeiras de plásticos, mamadeiras descartáveis, frascos, entre outros), produtos de limpeza, descartáveis e equipamentos para uso no lactário e sondário, além daqueles relacionados à distribuição das fórmulas manipuladas e/ou etiquetadas são de responsabilidade da Contratada;

3. ARMAZENAMENTO

3.1 O armazenamento de fórmulas infantis, dietas enterais, módulos e suplementos é de responsabilidade da Contratada, deverá seguir alguns critérios após o recebimento dos itens no estoque:

3.1.1 Sanitizar com álcool líquido a 70 % toda matéria prima, destinada ao lactário e sondário, em área específica, antes de ser encaminhada à área de preparo.

3.1.2 Organizar todos os insumos armazenados dentro do lactário e sondário por categorias de produtos e mantê-los protegidos;

3.1.3 Conservar as matérias primas, após a abertura das embalagens originais, conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as considerações de acondicionamento e armazenamento;

3.1.4 Armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para outro;

3.1.5 Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados para o alimento que necessitar de temperatura mais baixa para sua conservação, ou seja, 4 °C, e devem ser monitorados três vezes ao dia.

4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

4.1. O processo de preparação deverá observar as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas e POP's, conforme a legislação vigente e suas atualizações, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- 4.2.** Realizar e registrar os cálculos necessários para a manipulação da formulação (peso, diluições recomendadas), por horário de produção, baseados nos dados da prescrição, nutricional e/ou médica. O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula nutricional a ser preparada, bem como as diluições recomendadas;
- 4.3.** Proceder a medição inicial da matéria prima, em balança de precisão, com sensibilidade de 0,01g, e/ou recipiente com graduação visível em ml, porcionando-os em embalagens adequadas até o momento da diluição, protegidos da exposição ambiente;
- 4.4.** Garantir a qualidade da água para a diluição. Seguir os padrões de potabilidade de água para consumo humano, quando se tratar de água filtrada e/ou água mineral, segundo a legislação vigente. Para pacientes com afecções agudas e com alterações de trato digestório, recomenda-se água estéril;
- 4.5.** Diluir as fórmulas infantis com a água em temperatura igual a 70 °C, seguindo recomendações da FAO/OMS (2007) e Informe Técnico Anvisa Nº 59 de 22 de julho de 2014;
- 4.6.** Preparar as fórmulas infantis, no tempo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente não climatizada e 1 hora e 30 minutos em áreas condicionalmente climatizadas, com temperatura de 20 °C a 24 °C;
- 4.7.** Envasar as fórmulas infantis, em mamadeiras ou copos alimentadores graduados estéreis;
- 4.8.** Resfriar as mamadeiras contendo as fórmulas infantis com a imersão em água fria circulante, as fórmulas devem ser resfriadas na água corrente fria, o que deve promover a redução da temperatura do alimento a 21 °C em 2 horas e depois no refrigerador a 4°C em até 4 horas.
- 4.9.** Resfriamento em refrigerador: As fórmulas devem ficar fora do refrigerador (em temperatura ambiente) por período máximo de 30 minutos;
- 4.10.** Após o resfriamento das fórmulas infantis, proceder a identificação com etiqueta adesiva, e armazenar em refrigeradores até o momento da dispensação e/ou distribuição;
- 4.11.** As fórmulas infantis devem ser armazenadas em refrigeradores exclusivos, bem como suplementos e módulos, caso haja recomendação do fabricante. Na impossibilidade, realizar o armazenamento destas em prateleiras separadas;
- 4.12.** Dispor e manter os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- 4.13.** Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos e utensílios empregados na manipulação;
- 4.14.** Os utensílios devem ser de material não poroso, em bom estado de conservação, e em quantidades suficientes para atender a demanda da produção:
- a. Jarras e pegadores deverão ser de aço inoxidável;
 - b. Peneiras deverão ser de aço inoxidável, de fácil higienização e em diversos tamanhos e espessuras de tela;
 - c. Jarras graduadas com graduação em mililitros;
 - d. Painéis, com capacidade variada, deverão ser de aço inoxidável ou cerâmica;

e. Escovas para mamadeiras deverão ser em material plástico, livre de bisfenol A, com cerdas em nylon. Deverão ser substituídas rotineiramente, antes de apresentarem sinais de desgaste;

f. Mamadeiras, copos graduados, arruelas/tampas-rosca: devem estar em conformidade com as legislações vigentes, testadas e aprovadas pelo INMETRO, livres de Bisfenol A, inquebráveis, inodoros, esterilizáveis totalmente atóxicas, com graduação legível de 10 em 10 ml, em volumes variados de 50, 60 a 80 ml, 150 ml, 240 ml;

g. Bicos para mamadeiras devem ser de silicone (material atóxico, antialérgico, inodoro, insípido, transparente, resistente ao calor), de fácil higienização e em diferentes formatos (ortodôntico, clássico, especial) e tamanhos (1 e 2).

4.15. Os utensílios deverão ser substituídos pela Contratada, sempre que apresentarem sinais de desgaste, para evitar a formação de incrustações, que possam dificultar a higienização;

4.16. Todas as embalagens de insumos, nutrição enteral industrializadas e recipientes devem ser limpos e sanitizados antes da entrada na sala de manipulação;

4.17. Utilizar técnicas pré-estabelecidas de preparo dos módulos, fórmulas infantis e suplementos que assegurem a manutenção das características organolépticas e microbiológicas dentro dos padrões recomendados pela legislação vigente;

4.18. Após a manipulação devem ser submetidos à inspeção visual para garantir ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separações de fases e alterações de cor não previstas.

5. ENVASE E PORCIONAMENTO

5.1. Envasar as fórmulas infantis já diluídas, em mamadeiras, copos graduados ou seringas estéreis, de acordo com o volume prescrito. Para casos de indicação de fórmula infantil via enteral em sistema aberto, as fórmulas infantis podem ser envasadas em frasco para nutrição enteral ou seringas;

5.2. Manipular alimentos prontos somente com utensílios adequados, com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

5.3. Quando necessário, utilizar bicos de mamadeiras nos tamanhos “1”, para bebês até 6 meses, e “2”, para bebês entre 06 e 12 meses, com furos adequados à consistência dos alimentos a que se destinam;

5.4. A nutrição enteral, suplementos e módulos devem ser acondicionados em recipiente atóxico, mantendo a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

6. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO

6.1. O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

6.1.1. Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 °C ou acima de 65 °C;

6.1.2. Manter todos os alimentos em preparação ou prontos cobertos, com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;

6.1.3. Orientar, de forma permanente os riscos da troca de bicos ou alargamento do mesmo, nas unidades de internação;

6.1.4. Identificar todas as preparações para o consumo, de modo legível constando: nome completo do paciente, nome completo da mãe, data de nascimento, quarto e leito, e horário de administração, volume, tipo de produto, e demais informações necessárias para evitar não conformidade na entrega, e atender a legislação específica (rotulagem);

6.1.5. Os rótulos dos frascos (sistema fechado) de nutrição enteral e módulos devem apresentar todas as informações exigidas na legislação vigente.

7. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

7.1. O transporte e distribuição das dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos e água deverá obedecer aos critérios estabelecidos no Manual de Boas Práticas e POP's elaborados pela Contratada e aprovados pelo Contratante;

7.2. As fórmulas infantis, dietas enterais (sistema fechado), módulos, suplementos deverão ser produzidas e distribuídas segundo a prescrição e esquema dietéticos estabelecidos pelo profissional nutricionista do Contratante;

7.3. Todas as preparações (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, etc.), produzidas no lactário ou sondário, devem ser distribuídas pelo copeiro (a), em recipientes fechados e apropriados, sob responsabilidade da Contratada;

7.4. Fornecer água filtrada e fervida, em frascos, como ação complementar à administração da nutrição enteral, nos horários estabelecidos pelo Contratante;

7.5. Deve-se cumprir os horários de distribuição conforme prescrição dietética, incluindo situações excepcionais;

7.6. Realizar transporte e distribuição das dietas conforme mapa de distribuição de dietas, atentando para a identificação do paciente contida na etiqueta e POP, aprovado pela responsável do Contratante.

7.7. A etapa de distribuição de fórmulas infantis envasadas em mamadeiras, frascos para nutrição enteral ou seringas requer controle do tempo de exposição e temperatura, conforme legislação vigente;

7.8. As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37 °C;

7.9. As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob- refrigeração a 4 °C, devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente;

7.10. Deve-se validar a relação tempo e temperatura de aquecimento e o processo de resfriamento rápido para alcançar a recomendação de 37 °C para a administração ao paciente, controlando-se o período de exposição em temperatura ambiente.

7.11. O aquecimento da fórmula pode ser realizado em banho-maria ou em micro-ondas;

7.12. Na utilização de micro-ondas, a validação deve ser realizada para cada aparelho utilizado, devido à própria variação entre marcas e potência do equipamento. Proceder ao aquecimento,

considerando volume, tipo de fórmula, potência do aparelho, tempo de aquecimento, tempo de espera e temperatura, com a orientação de homogeneizar a fórmula antes da entrega para a administração à criança;

7.13. Na utilização do banho-maria, deve ser utilizada água tratada e limpa, trocada diariamente, sendo que o nível da água deve estar um pouco abaixo do nível do volume do frasco para evitar tombamento do frasco e possível contato da água com o bico da mamadeira. Para cada volume e tipo de fórmula, seguir o protocolo conforme validação do tempo necessário para os respectivos aquecimentos.

8. HIGIENIZAÇÃO

8.1. Da higiene pessoal:

8.1.1. Garantir que o funcionário tenha cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, além de higiene corporal incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode;

8.1.2. Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

8.1.3. Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental descartável, colocar máscara descartável (quando utilizada) e ao final higienizar novamente as mãos;

8.1.4. A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora;

8.1.5. As luvas descartáveis são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos prontos para consumo;

8.1.6. Previamente ao uso da luva, deve-se lavar e fazer a antisepsia das mãos. As luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida.

8.1.7. A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos, a ser fornecida pela Contratada, serve de proteção ao manipulador e deve ser exclusiva do lactário ou do sondário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras, copo de alimentação graduado, copo medidor e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área, além da coleta de lixo. Deve-se atentar para o uso das luvas de forma específica para cada atividade.

8.1.8. Máscara: recomendado uso correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível, não excedendo o período de 3 horas. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

8.1.9. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa nº 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03 de abril de 2020 e Nota Técnica (NT) nº 47/2020 - atualiza a NT nº 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e

com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional".

8.1.10. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho.

8.1.11. As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respirar ou a cada 3 horas.

8.1.12. As máscaras confeccionadas com tecido não tecido (TNT) podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso.

8.2. Equipamentos e utensílios

8.2.1. Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos empregados na manipulação.

8.2.2. Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 121°C por 15 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm.);

8.2.3. Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool líquido a 70% a cada troca de atividade.

8.2.4. Mamadeiras, copos alimentadores graduados, tampas e acessórios: iniciar o processo de higienização na área específica do Lactário e Sondário: Enxaguar com água corrente, uma a uma, para retirada de todo qualquer resíduo;

8.2.5. Colocar em solução de detergente e água, na temperatura de 42 °C por 30 minutos;

8.2.6. Escovar uma a uma;

8.2.7. Enxaguar em água corrente, quente, até que estejam limpas e sem resíduo de detergente.

8.2.8. Realizar o processo de desinfecção das mamadeiras e acessórios, copinhos graduados e tampas através de método físico de fervura por 15 minutos;

8.2.9. A Contratada deverá apresentar no Manual de Boas Práticas, que trata da "Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios" um quadro contemplando de forma detalhada a frequência de higienização, os produtos utilizados para cada um dos itens e os processos a serem realizados.

9. DA EQUIPE

9.1. A Contratada deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, de acordo com orientação do Contratante. É necessário que a Contratada também tenha condições de substituição de profissionais ausentes, por profissionais capacitados, em no máximo 2 (duas) horas, caso seja necessária uma substituição;

9.2. Os funcionários envolvidos na preparação e distribuição das fórmulas lácteas, dietas enterais, suplementos e módulos deverão estar adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para cada atividade do serviço), constituindo

barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto. Deverá ser de responsabilidade da Contratada o fornecimento do uniforme completo e toda paramentação (quantas trocas forem necessárias) para todos os funcionários do lactário e sondário;

9.3. Manter profissional supervisor dos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na RDC Nº 503, de 27 de maio de 2021.

10. CONTROLE DE QUALIDADE

10.1. São de responsabilidade da Contratada a execução, manutenção e o registro do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

10.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente;

10.3. Realizar o registro das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação das cadeias fria e quente em todas as etapas do processamento do alimento, até a sua distribuição, no sistema informatizado ou em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espetos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas;

10.4. A desinfecção dos alimentos e/ou utensílios com hipoclorito de sódio deverá ser comprovada através da verificação da concentração de cloro ativo, feita com fita dosadora antes de cada uso da solução, mantendo registros de controle;

10.5. Coletar após cada produção, amostras em quantidades mínimas de 100 ml e máxima de 200 ml por produto, devidamente identificadas com nome da preparação, horário de manipulação e envase, nome do manipulador, dados de lote e rastreabilidade do processo produtivo (número de produção de lote), sendo mantidas por um período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração até 4°C. Deverá obedecer aos critérios técnicos adequados para a coleta;

10.6. Encaminhar mensalmente ou a qualquer momento, por solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes e preparadas no lactário ou sondário para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes e POP de coleta e envio de amostras para análise microbiológica aprovado pelo Contratante. Considerar o envio de amostras das preparações mais utilizadas.

10.7. Deverão ser realizadas as seguintes análises:

- a. 1 (uma) fórmula láctea, se houver;
- b. 1 (uma) água potável usada para preparação das fórmulas lácteas;
- c. 1 (um) suplemento em pó preparado, se houver;
- d. 1 (um) módulo em pó preparado, se houver;

10.8. Em caso de resultado não conforme a Contratada deverá elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo. Após implantação do plano de ação nova análise deverá ser realizada.

11. REFERÊNCIAS

RDC ANVISA N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 27 nov. 2024.

RDC ANVISA N.º 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos que Manipulam Alimentos. Brasília, 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 27 nov. 2024.

PORTARIA CVS N.º 5, de 2013. Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Estabelece normas e diretrizes para o controle sanitário de alimentos e serviços de alimentação. São Paulo, 2013. Disponível em: <http://www.saude.sp.gov.br/secretaria>. Acesso em: 27 nov. 2024.

PORTARIA SMS N.º 2619, de 2011. Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. Normas para o controle de serviços de alimentação. São Paulo, 2011. Disponível em: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias>. Acesso em: 27 nov. 2024.

PORTARIA SECRETARIA DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL N.º 78, de 2009. Estabelece as normas para o controle e fiscalização de serviços de alimentação. Porto Alegre, 2009. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br>. Acesso em: 27 nov. 2024.

PORTARIA SECRETARIA DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL N.º 1224, de 2014. Normas complementares de vigilância sanitária em serviços de alimentação. Porto Alegre, 2014. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br>. Acesso em: 27 nov. 2024.

12. HISTÓRICO DE REVISÃO

Versão	Data	Descrição da atualização
1	11/12/2024	Versão inicial.

13. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO

Elaboração Ticiane Nascimento Viana- STHH Geissy Hellen Vieira Gomes Alves Miranda – STHH Igor Santos da Silva- COREMU	Assinado Eletronicamente Processo nº 23761.006091/2022-02
Análise Nadja de Paula Barros de Sousa - DLIH/GAD/HDT-UFT	Assinado Eletronicamente Processo nº 23761.006091/2022-02
Validação Luis Fernando Beserra Magalhães – STGQ/SUP/HDT-UFT	Assinado Eletronicamente Processo nº 23761.006091/2022-02
Aprovação Missael Araújo de Lima - SUP/HDT-UFT	Assinado Eletronicamente Processo nº 23761.006091/2022-02

Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. © 2025, Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. Todos os direitos reservados www.ebserh.gov.br

HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
Avenida José de Brito, nº 1015 - Bairro Setor Anhanguera, Araguaína/TO, CEP 77818-530
- <http://hdt.ebserh.gov.br/>

Certidão

Processo nº 23761.006091/2022-02

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

Certidão de Assinaturas Eletrônicas do Documento

Elaboração: Ticiane Nascimento Viana - STHH/DLIH/GAD/HDT-UFT Igor Santos da Silva - COREMU Geissy Hellen Vieira Gomes Alves Miranda - STHH	 Documento assinado digitalmente IGOR SANTOS DA SILVA Data: 03/02/2025 17:31:17-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br
Análise: Nadja de Paula Barros de Sousa - DLIH/GAD/HDT-UFT	(assinatura eletrônica via SEI)
Validação: Luis Fernando Beserra Magalhães - STGQ/SUP/HDT-UFT	(assinatura eletrônica via SEI)
Aprovação: Missael Araújo de Lima - GAD/HDT-UFT	(assinatura eletrônica via SEI)



Documento assinado eletronicamente por **Ticiane Nascimento Viana, Nutricionista**, em 16/01/2025, às 14:36, 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 **Danielle Pereira Barros, Superintendente, Substituto(a)**, em 16/01/2025, às 15:24, 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 **Geissy Hellen Vieira Gomes Alves, Assistente Administrativo**, em 28/01/2025, às 09:34, 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 **Missael Araújo de Lima, Superintendente**, em 28/01/2025, às 14:28, 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 **Nadja de Paula Barros de Sousa, Chefe de Divisão**, em 03/02/2025, às 09:27, 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 **Luis Fernando Beserra Magalhães, Chefe de Setor**, em 03/02/2025, às 15:15, 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, informando o código verificador **46039465** e o código CRC **153B9870**.