

Guia de Operacionalização

HDT/UFNT UNIVERSIDADE FEDERAL DO NORTE TOCANTINS/EBSERH

Guia de Operacionalização da Produção e Distribuição das Dietas Orais e Refeições

Versão: I | 2024



1. INTRODUÇÃO

As instruções descritas abaixo juntamente com as normas vigentes da Vigilância Sanitária (Municipal e Estadual) e RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) devem ser seguidas para operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção das dietas/refeições para coletividade enferma e sadia, a serem fornecidas pela Contratada;

A Contratada deverá elaborar, apresentar, implantar e implementar, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos contendo os Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, em conformidade com o disposto na RDC Anvisa N.º 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC Anvisa N.º 275 de 21 de outubro de 2002, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das dietas/refeições destinadas a coletividade enferma e sadia; e

A legislação brasileira envolve 3 dimensões administrativas (Federal, Estadual e Municipal) que atuam na saúde pública para a regulação da produção de alimentos/refeições. Dada a carência de normas complementares à legislação federal publicadas por estados e municípios de todo o país, algumas legislações estaduais e municipais como as de São Paulo (Portaria CVS Nº 5/2013 e Portaria SMS Nº 2619/2011) e do Rio Grande do Sul (Portaria Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul Nº 78/2009 e Portaria Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul Nº 1224/2014) podem ser tomadas como material de referência e/ou orientação para os serviços de alimentação.

Os gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para o desenvolvimento destas atividades devem ser registrados nos Órgãos Federais competentes.

2. OBJETIVO

Apresentar os processos de manipulação necessários para a execução do Serviço de Produção e Distribuição das Dietas Orais e Refeições;

3. DOS INSUMOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS PRODUTOS

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

3.1. Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.):

3.1.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Saúde (MS) ou Órgão Competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;



3.1.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Gênero	Condição de Temperatura
Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 7 °C ou de acordo com o fabricante
Carnes congeladas	- 12 °C ou temperatura menor ou de acordo com o fabricante
Pescados refrigerados	Entre 2 °C e 3 °C
Frios e embutidos industrializados	Até 7 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	10 °C ou recomendada pelo fabricante

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

3.2. Hortifrutigranjeiros:

3.2.1. O recebimento dos gêneros perecíveis, como hortifrutifrut, deve ser realizado em espaço que possibilite a transferência de mercadoria das embalagens do fornecedor para os monoblocos, previamente higienizados. A troca de embalagens irá permitir que se avaliem os gêneros que se encontram na parte inferior da caixa (avaliação quanto o tamanho, aparência, se estão ou não deteriorados) e evitar a entrada de material indesejado na unidade produtora de dietas/refeições através da embalagem do fornecedor, além de assegurar as condições higiênicas sanitárias no processo de armazenamento;

3.2.2. Os ovos deverão estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos; e

3.2.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Gênero	Condição de Temperatura
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	No máximo - 12 °C, ou conforme especificação do fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	No máximo a 10 °C ou conforme especificação do fabricante
Hortifrutigranjeiros “ <i>in natura</i> ”	Temperatura ambiente

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

3.3. Leite e derivados:

3.3.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou Órgão Competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

3.3.2. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

3.3.3. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas; e

3.3.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Gênero	Condição de Temperatura
Leite pasteurizado e derivados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

3.4. Gêneros estocáveis:

3.4.1. Deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

3.4.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não deverão apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;

3.4.3. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto; e

3.4.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente.

3.5. Polpas de frutas pasteurizadas e produtos industrializados:

3.5.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo; e

3.5.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Gênero	Condição de Temperatura
Polpa de frutas pasteurizada (congelada)	- 12 °C ou temperatura menor ou de acordo com o fabricante
Produtos industrializados	De acordo com a recomendação do fabricante

FONTE: RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

3.6. Descartáveis, produtos e materiais de higienização:

3.6.1. Os materiais de higienização e os descartáveis deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo; e

3.6.2. Produtos e materiais de limpeza deverão obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no MS e atendendo à legislação vigente.

4. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

4.1. Organizar os produtos de acordo com as suas características observando a data de fabricação e obedecendo o controle de estoque, de acordo com a programação do primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS);

4.2. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

4.3. Manter limpas as embalagens dos produtos, mesmo que tenha sido higienizada por ocasião do recebimento e sempre antes do uso;

4.4. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

4.5. Sacos plásticos, papéis impermeáveis ou qualquer outro material utilizado para a proteção

dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

4.6. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados;

4.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

- a Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; e
- c. Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

4.8. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

4.9. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas e favorecem a contaminação externa. Entretanto, caso precise manter algumas caixas de papelão nestas áreas, elas devem estar envolvidas em sacos plásticos transparentes ou seu conteúdo ser colocado em caixas plásticas organizadoras;

4.10. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, quando os insumos não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

4.10.1. designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original, em conformidade com a RDC Nº 216/2004;

4.10.2. Observar que os alimentos retirados em porções de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração(até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados.

4.11. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

4.12. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

4.13. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

4.14. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C por até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

4.14.1. Será proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

4.15. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

4.16. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;

- 4.17.** Os descartáveis deverão ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados;
- 4.18.** Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados fisicamente dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 4.19.** As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

a. Produtos congelados:

Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de Validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a - 10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
- 11 a - 18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 18 (menor que dezoito graus negativos)	90

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

- b. Produtos refrigerados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados na unidade devem ser utilizados os parâmetros a seguir:

Produtos Refrigerados	Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de Validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozimento	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozimento, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos (fatiados, picados ou moídos)	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	1
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes (higienizados, fracionados ou descascados), sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

Observação: Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas, no limite máximo de 10 °C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deverá ser de 24 (vinte e quatro) horas.

4.20. Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos deverão ser descartados sem ônus ao Contratante;

4.21. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, devem ser descartados sem ônus ao Contratante.

5. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

5.1. Produtos em embalagens impermeáveis devem ser higienizados antes de serem abertos;

5.2. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que impeçam a contaminação cruzada;

5.3. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros alimentícios durante a manipulação, com atenção especial para aqueles que já sofreram tratamento térmico ou que foram sanitizados e não serão submetidos a tratamento térmico. Para tanto, deve-se valer das boas práticas na manipulação.

5.4. Não é permitido o contato entre os alimentos crus, semi preparados e prontos para consumo;

5.5. A contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos:

a. Garantir que todos os manipuladores de alimentos façam a higienização das mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa, de acordo com o POP apresentado pela Contratada e aprovado pelo Contratante (atenção especial deve ser dada às condições de higiene e asseio pessoal dos manipuladores);

b. O produto pré-preparado deverá ser devidamente etiquetado e retornado à refrigeração para uso posterior;

c. O descongelamento de produtos cárneos deve atender às normas de segurança alimentar, mantendo as peças sob refrigeração, em temperatura igual ou inferior a 4 °C, por até 48 horas ou adotando procedimento outro que atenda às normas de segurança alimentar;

d. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5 °C, ou em água sob fervura;

e. o pré-preparo de proteína deve ocorrer em ambiente restrito e de temperatura controlada entre 12 °C e 18 °C;

f. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos, os quais não devem ser reutilizados;

g. Após manipulados os hortifrútis prontos para consumo deverão ser armazenados em temperatura de refrigeração de até 10 °C se preparações frias ou superior a 65 °C caso preparações cozidas;

h. Separar os utensílios sujos dos limpos;

i. Higienizar bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;

j. Armazenar os alimentos identificados;

k. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade;

l. No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até 2 horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18 °C.

5.6. Nas preparações da alimentação complementar para crianças a partir de 6 meses de idade, observar:

a. Suco e papa de frutas: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

b. Papa de legumes: Preparação composta contendo necessariamente todos os grupos de alimentos, conforme descrição a seguir: 01 (uma) fonte de proteína animal (carnes de aves, peixes, bovina ou ovo), 01 (um) tipo de cereal ou tubérculo, 01 (uma) leguminosa, 01 (uma) verdura, 01 (um) legume e condimentos naturais: alho, cebola e salsa, variando os ingredientes conforme cardápio pré-aprovado;

c. Chá: Utilizar chá de ervas, infusão feita com ervas (camomila, erva doce, erva cidreira e hortelã) de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista;

d. Os produtos prontos preparados com alimentos “*in natura*” devem ser para consumo imediato, não superior a 2 horas;

e. Servir a papa de legumes em embalagem descartável de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis. Manter a temperatura adequada até o consumo. A porção da papa de legumes deverá seguir a prescrição médica ou do nutricionista;

f. Servir os líquidos (suco, chá etc.) em copo descartável, de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis, conforme prescrição médica ou do nutricionista;

g. Servir a papa de fruta em embalagem plástica descartável, de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis, conforme prescrição médica ou do nutricionista;

5.7. Os utensílios de preparo (jarras, talheres, entre outros), bem como os equipamentos para homogeneização dos ingredientes como liquidificadores, devem ser de uso exclusivo, higienizados e desinfetados antes do preparo.

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

6. DA COCÇÃO - DIETAS GERAIS E ESPECIAIS

Além das disposições contidas neste TR, deverão ser observados:

- 6.1. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, devendo ser retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de seguranças etapas de espera: carne crua (abaixo de 4 °C) e carne pronta (acima de 65 °C);
- 6.2. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados.
- 6.3. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - a. Óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a temperatura superior a 180 °C. O controle deverá ser feito através de termômetro específico fornecido pela Contratada;
 - b. Para as frituras, garantir que a temperatura de 74 °C seja atingida no centro geométrico do alimento;
 - c. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor etc.) e/ou físico-químicas (ponto de fumaça, peroxidase etc.), que apontem para sua saturação. A mensuração da qualidade do óleo deverá ser feita por meio de fitas monitoras de óleos e gorduras;
 - d. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- 6.4. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

7. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

- a. A Contratada deverá porcionar a alimentação dos pacientes em embalagens descartáveis e com tampa não conjugada em conformidade com o carro de distribuição, capacidade adequada ao *per capita* contratado, conferida por meio de pesagem de amostras pelo Contratante;
- b. Sopas, caldos de feijão, preparações lácteas e líquidos quentes devem ser servidos em recipientes com especificação e capacidade de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis;
- c. Sucos de frutas ou polpa devem ser servidos em copos de plástico com capacidade de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis;
- d. Sobremesas e saladas devem ser servidas em embalagem descartável com tampa

desacoplada com capacidade adequada ao per capita contratado;

e. As papas (principal e frutas) deverão ser porcionadas em embalagem descartável, com tampa desacoplada, o plástico utilizado não deve possuir substâncias que possam migrar para o alimento quando congelado ou aquecido, com capacidade adequada ao per capita. As embalagens devem atender às legislações vigentes de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis;

f. As embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa; e

g. Porcionar e manipular alimentos em locais e horários pré-determinados, conforme Manual de Boas Práticas.

8. DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

8.1. Os líquidos quentes ou frios devem ser servidos em embalagens adequadas com tampa, de acordo com o *per capita* contratado. Se solicitado pelo Contratante, em caráter excepcional, deverá ser fornecida tampa com perfuração para canudo.

8.2. Sempre que necessário, deverá ser disponibilizado canudo de papel biodegradável, embalado individualmente.

8.3. Pães, biscoitos, doces industrializados, bolos e outros devem ser acondicionados em embalagens descartáveis individuais e as torradas em sachês.

8.4. Frutas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, individual e se necessário, servidas picadas em embalagens com tampa desacoplada, de acordo com *per capita* contratado.

8.5. As saladas devem ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente, de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis.

8.6. Para acompanhar a salada, a Contratada deverá disponibilizar sachês de azeite extravirgem, vinagre e sal, respeitando a prescrição dietética do paciente.

8.7. A Contratada deverá disponibilizar kit (embalado em sacos descartáveis, fechado ou selado) de talheres descartáveis de polipropileno de alta qualidade inquebrável com guardanapo, quantitativa e qualitativamente adequados a cada refeição.

8.8. Com relação à água distribuída aos pacientes:

a. A distribuição de água mineral deverá ser realizada, envasada em garrafas pet de 500 ml lacradas, e sua qualidade deverá obedecer a legislação vigente;

b. As garrafas devem ser higienizadas com álcool 70 %, antes da distribuição;

c. A água deverá ser distribuída associadamente com a entrega de copos descartáveis (1 copo a cada garrafa), de acordo com o descritivo das especificações dos descartáveis, para os seguintes públicos:



d. Pacientes com restrição/controlado hídrico receberão a água mineral conforme prescrição nutricional;

e. Pacientes internados em quartos de isolamento (sem acompanhante), deverá ser fornecida água mineral, como parte da refeição. Para os pacientes sem acompanhante, com dificuldade de deambulação, será fornecida água potável filtrada em copos com tampa durante a distribuição das dietas/refeições. Para pacientes com dificuldade motora deverá ser consultado o Serviço de Terapia Ocupacional para verificar a viabilização da adaptação em que encaixe o copo descartável.

9. DA DISTRIBUIÇÃO NO REFEITÓRIO:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

9.1. As refeições ofertadas em marmitas devem obedecer aos critérios de tempos e temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

9.2. Temperatura no centro geométrico e tempo de exposição:

Tipos de Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo de Exposição (h)
Alimentos quentes	Mínima de 60 °C	Máximo 6
	Abaixo de 60 °C	Máximo 1
Alimentos frios	Até 10 °C	Máximo 4
	Entre 10 e 21 °C	Máximo 2

FONTE; RDC Anvisa N.º 216 de 15 de setembro de 2004.

10. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS:

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

10.1. Cada equipamento e utensílio utilizado apresentam características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente e descritas em POP's específicos;

10.2. Os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados diariamente, após o uso e de acordo com os POP's específicos;

10.3. Todo e qualquer utensílio amassado deverá ser substituído, a fim de evitar incrustações e acúmulo de sujidades;

10.4. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos deverão ser secos e guardados em local seguro e que não permita contaminação;

10.5. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir;

10.6. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, tipo multiuso descartável confeccionado em

viscose e poliéster, devendo ser desprezado após utilização;

10.7. Realizar diariamente a higienização das bancadas, mesas de apoio, carrinhos de transporte, pias e demais equipamentos em aço inoxidável;

10.8. Higienizar e efetuar manutenção das tubulações e coifas do sistema de exaustão da cozinha de acordo com o POP e em conformidade com o cronograma de higienização previsto no Manual de Boas Práticas;

10.9. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha de acordo com o POP e em conformidade com o cronograma de higienização previsto no Manual de Boas Práticas ou sempre que necessário;

10.10. Proceder a higienização das embalagens dos produtos antes de abri-las.

11. RESÍDUOS

Além das disposições contidas em outros documentos institucionais do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas Orais, Enterais e Refeições do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins, deverão ser observados:

11.1. A Contratada deve contribuir para minimizar a geração de resíduos, sendo responsável pela segregação, acondicionamento, coleta interna das suas áreas de geração, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Norte do Tocantins (PGRSS/HDT-UFNT);

11.2. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada as legislações ambientais e o (PGRSS/HDT-UFNT);

11.3. Quando destinados à reciclagem, os resíduos, como garrafas, latas, potes, plásticos, bombonas, dentre outros, devem ser mantidos organizados, em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores;

11.4. Gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos não podem ser lançados em encanamentos e nem no lixo. Deverão ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando “Resíduo de Óleo Comestível”, cabendo à Contratada a destinação correta, conforme as boas práticas ambientais;

11.5. A comercialização de óleo e gorduras comestíveis, só é permitida por empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, e devidamente licenciada e autorizada pelos órgãos competentes;

11.6. Quando implantado pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a CONTRATADA deverá observar as regras específicas para materiais não recicláveis e recicláveis, conforme legislação em vigor.



12. 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.



13. HISTÓRICO DE REVISÃO

Versão	Data	Descrição da atualização
1	09/12/2024	Versão inicial.

14. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO

Elaboração Igor Santos da Silva- COREMU Ticiane Nascimento Viana- STHH Geissy Hellen Vieira Gomes Alves Miranda - STHH	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**.