



HBA
HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE



DA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: FLU.NUT.001
EMIÇÃO: 06/11/2023
VERSÃO: 01

ELABORAÇÃO: RAYANNE
DA SILVA MARQUES
CORREA

REVISÃO: 01



EM CASO DE INCONFORMIDADE*

ACIONAR NUTRICIONISTA E ABRIR NOVA DIETA ENTERAL

QUEM	COMO
1. COPEIRAS	PEGAR AS DIETAS QUE FORAM ARMAZENADAS EM TEMPERATURA AMBIENTE (15°C a 25°C) NUM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE SUJIDADES, PAPELÃO E AFASTADO DO CHÃO.
2. COPEIRAS	COM BANCADA HIGIENIZADA, E MÃOS PREVIAMENTE LIMPAS E COM O USO DE LUVAS, MÁSCARA, TOUCA E CAPOTE, PORCIONAR A DIETA CONFORME PRESCRIÇÃO.
3. COPEIRAS	ESCREVER EM FRASCO DIET (ETIQUETA JÁ PADRÃO DO FRASCO) TIPO/MARCA DA DIETA, NOME DO PACIENTE, DATA DE NASCIMENTO E LEITO E SETOR, VOLUME DA DIETA, DATA DE PREPARO E HORA DE ADMINISTRAÇÃO E DATA DE VALIDADE E NOME DO RESPONSÁVEL PELO PREPARO
4. COPEIRAS	ARMAZENAR AS DIETAS LÍQUIDAS POR ATÉ 24H EM REFRIGERAÇÃO (VALIDAR CONTROLE DE TEMPERATURA). DESCARTAR CASO NÃO USADA DENTRO DO PRAZO.
5. COPEIRAS	NO HORÁRIO DAS 06:00, INICIA-SE O PRIMEIRO HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO, APÓS ÀS 06:00, HORÁRIO DAS 09:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00, 00:00 E 03:00. ACONDICIONAM-SE AS DIETAS NAS CAIXAS TÉRMICAS DEVIDAMENTE LIMPAS E IDENTIFICADAS.
6. COPEIRAS	ENTREGAR AS DIETAS AO ENFERMEIRO RESPONSÁVEL E PEDI-LO A ASSINATURA EM LIVRO DE PROTOCOLO.
OBSERVAÇÃO:	NUTRICIONISTA FISCALIZA O PREENCHIMENTO DAS ETIQUETAS DOS FRASCOS DE ENTERAL DESTINADO AOS PACIENTES E DAS DIETAS ACONDICIONADAS NO LACTÁRIO.

*EM CASO DE INCONFORMIDADE: DURANTE INSPEÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA (CONFORME DESCRIÇÃO DO FABRICANTE), EM CASO DE DIVERGÊNCIA, EXEMPLO: COR, ASPECTO, ETC.

Atualizado por:
Rayanne da Silva Marques Correa
Coordenadora de Nutrição

Data: 06/11/2023

Rayanne S. Marques
Nutricionista
CRM 15129

Validado por:

Maria Eduarda Marques Ferreira
Enfermeira setor Qualidade

Maria Eduarda M. Ferreira
Enfermeira
COREN-PE 629289

Aprovado por:
Eud Jhonson Cordeiro de Lima
Diretor Geral

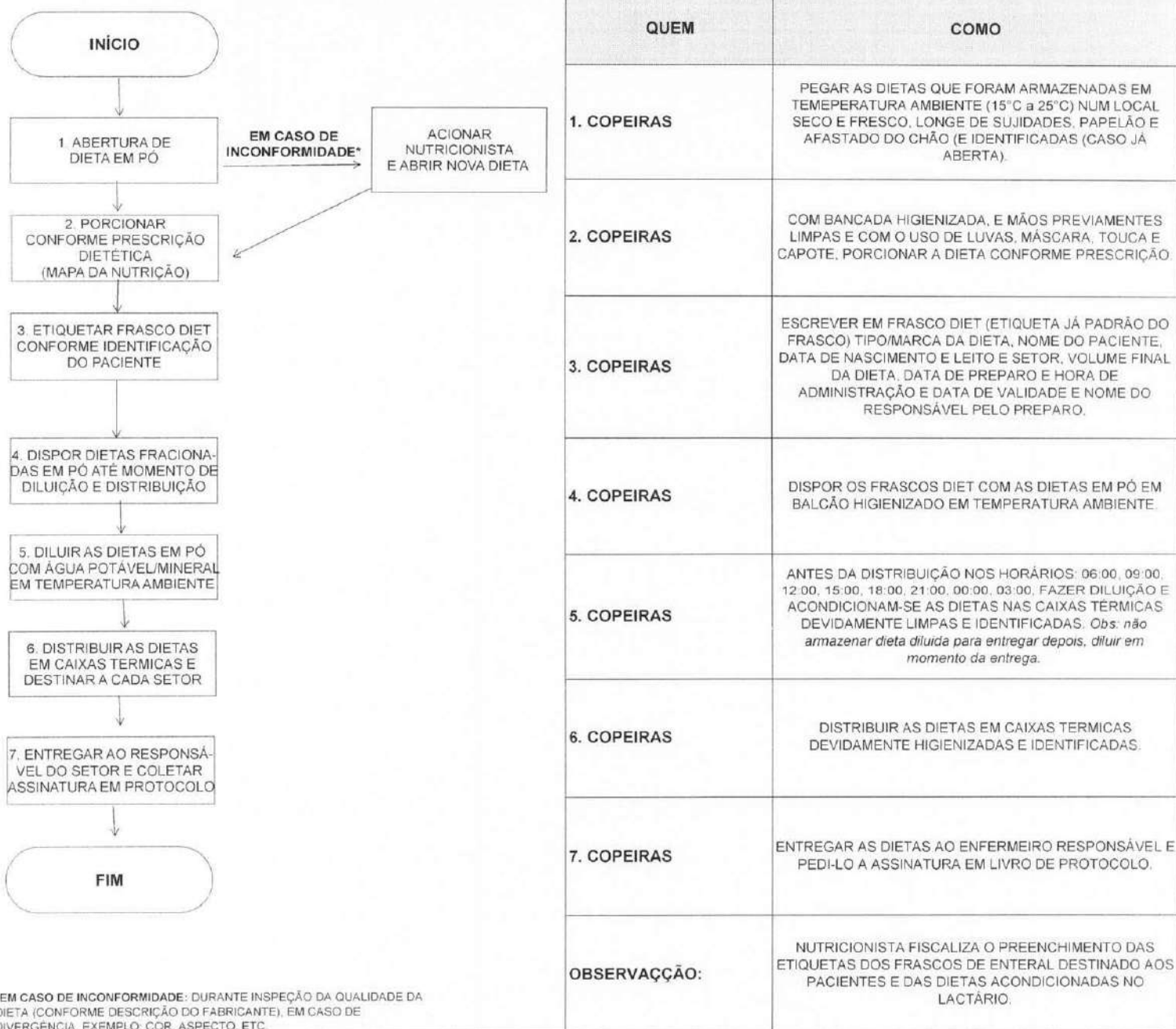
Data: 06/11/2023

EUD JHONSON
GESTOR HOSPITALAR - MAT.: 8430
HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE

CÓDIGO: FLU.NUT.002
EMIÇÃO: 06/11/2023
VERSÃO: 01

ELABORAÇÃO: RAYANNE
DA SILVA MARQUES
CORREA

REVISÃO: 01



Atualizado por:
Rayanne da Silva Marques Correa
Coordenadora de Nutrição

Data: 06/11/2023

Rayanne S. Marques
Nutricionista
CRM 15129

Validado por:
Maria Eduarda Marques Ferreira
Enfermeira setor Qualidade

Maria Eduarda M. Ferreira
Enfermeira
COREN-PE 629289

Aprovado por:
Eud Johnson Cordeiro de Lima
Diretor Geral

Data: 09/11/2023

EUD JOHNSON
GESTOR HOSPITALAR - MAT.: 8430
HOSPITAL BRUNO DE ALBUQUERQUE

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.002	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS	
EMIÇÃO: 07/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORREA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

1. Objetivo

Proteger os alimentos de contaminação deixando as instalações higienizadas para o bom uso.

2. Abrangência

Toda a área do Lactário.

3. Responsável

Copeira lactarista.

4. Materiais necessários

4.1 Pano descartável;

4.2 Detergente neutro;

4.3 Esponja;

4.4 Papel Toalha;

4.5 Álcool a 70%.

5. Descrição do procedimento

5.1 Limpar e higienizar balcões e bancadas antes e após a manipulação das dietas ou conforme a necessidade;

5.2 Passar pano de limpeza úmido com água retirando sujidades;

5.3 Esfregar a esponja umedecida com água e detergente no local;

5.4 Retirar o detergente com pano descartável úmido;

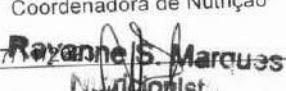
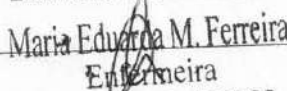
5.5 Secar com papel toalha;

5.6 Proceder desinfecção passando pano de limpeza embebido de álcool a 70%, realizando fricção mecânica no mínimo três vezes;

5.7 Deixar secar naturalmente.

6. Segurança e cuidados especiais

O profissional deve estar paramentado, fazendo uso de touca descartável, fardamento do setor e máscaras descartáveis.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral
Data: 07/11/2023  Rayanne S. Marques Nutricionista CRN 15120	 Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Data: 09/11/2023  EUD JOHNSON GESTOR HOSPITALAR - MAT: 8030 HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.002	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS	
EMIÇÃO: 07/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORREA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

7. Ações em caso de não conformidade

Em caso de erro ou falha na administração dos produtos, voltar ao item 5.2 e refazer todo o processo.

8. Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. International Life Sciences Institute do Brasil. Manual de lactários: lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches. São Paulo-SP, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: Anvisa, 2012. 118 p

9. Histórico de revisão

Nº Revisão	Data	Natureza da Revisão	Elaboração	Aprovação
01	07/11/2023	Emissão Inicial	Rayanne da Silva Marques Corrêa Coordenadora de Nutrição	Eud Johnson Diretor Geral

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Rayanne S. Marques Data: 07/11/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral EUD JOHNSON Gestor Hospitalar - MAT.: 8430 HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE	Página 2 de 2
--	---	---	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.003	HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E BICOS NO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

1. Objetivo

Estabelecer procedimentos para a correta higienização de mamadeiras e bicos, evitando a proliferação de micro-organismos e mantendo a segurança do alimento preparado.

2. Abrangência

Área suja do Lactário/Copa.

3. Responsável

Copeira Lactarista.

4. Materiais necessários

4.1 Toucas e Luvas;

4.2 Água tratada;

4.3 Detergente;

4.4 Esponja e escovas de mamadeira;

4.5 Solução de hipoclorito a 0,02%, etiqueta específica para solução de hipoclorito, impresso de controle da troca de hipoclorito e impresso de controle de esterilização de mamadeiras

4.6 Micro-ondas;

4.7 2 Cubas para imersão;

4.8 Suporte específico para escorrer.

5. Descrição do procedimento

5.1 Retirar o excesso de sujidades com água corrente;

5.2 Preparar uma solução com água e detergente neutro em um recipiente ou pia de cuba funda. Emergir as partes das mamadeiras desmontadas por alguns minutos até que as sujidades se desprendam da superfície das mamadeiras;

5.3 Com auxílio de uma escova de lavar mamadeira, retirar as sujidades das partes internas e externas;

5.4 Para os bicos, virá-los do avesso e com auxílio de uma escova própria, retirar as sujidades;

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 31/10/2023 Rayanne S. Marques Nutricionista CPF 15129	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023 EUD JOHNSON GESTOR HOSPITALAR - MAT: 8620 HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE	Página 1 de 3
--	---	--	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.003	HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E BICOS NO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

- 5.5 Enxaguar cada parte das mamadeiras e os bicos na pia com água corrente até tirar todo excesso do produto;
- 5.6 Em um recipiente leitoso, imergir as mamadeiras em solução de hipoclorito a 0,02% (8L de água + 80 ml de hipoclorito a 2,5%) durante 30 minutos. Enxaguar em água corrente, registrar em formulário próprio o horário do início e do fim da desinfecção. Nunca modificar essa diluição sem o consentimento do Responsável Técnico;
- 5.7 Trocar a solução de hipoclorito do recipiente leitoso no início de cada plantão ou quando apresentar sujidades. O recipiente deve ser mantido fechado e identificado com etiquetas específicas (responsável pela diluição, data e horário da troca do hipoclorito – quadro 1) e anotado na planilha de Controle de troca de hipoclorito (Anexo);

Quadro 1 – Modelo de Etiqueta de Solução de Hipoclorito

Etiqueta de Solução de Hipoclorito:

Horário Da Diluição: ____ h ____ min.

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura Do Responsável: _____

- 5.8 Esterilizar em micro-ondas no suporte específico, por 3 minutos e 30 segundos (executar conforme orientação da nutricionista);
- 5.9 Deixar escorrer em superfície limpa: suporte exclusivo para as mamadeiras e os bicos em depósito plástico.

6. Segurança e cuidados especiais

O profissional deve estar paramentado, fazendo uso de touca descartável, fardamento do setor e máscaras descartáveis.

7. Ações em caso de não conformidade

Em caso de erro ou falha administração dos produtos, voltar ao item 5.4 e refazer todo o processo.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 31/10/2023 Rayanne S. Marques Nutricionista CRN 15120	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN/PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023 EUD JOHNSON GESTOR HIGIENIZAÇÃO HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE	Página 2 de 3
--	---	--	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.003	HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E BICOS NO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

8. Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. International Life Sciences Institute do Brasil. Manual de lactários: lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches. São Paulo-SP, 2017.

9. Histórico de revisão

Nº Revisão	Data	Natureza da Revisão	Elaboração	Aprovação
01	31/10/2023	Emissão Inicial	Rayanne da Silva Marques Corrêa Coordenadora de Nutrição	Eud Johnson Diretor Geral

10. Anexos

Trocar o hipoclorito do recipiente leitoso no início de cada plantão (06h e 18h). O recipiente deve ser mantido fechado e identificado com etiqueta.

CONTROLE DE TROCA DO HIPOCLORITO

DATA	QUANTIDADE	SETOR	RESPONSÁVEL

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 31/10/2023 <i>Rayanne S. Marques</i> Nutricionista CRN 13123	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade <i>Maria Eduarda M. Ferreira</i> Enfermeira COREN/PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023 <i>EUD JOHNSON</i> GESTOR HOSPITALAR - MAT.: 8930 HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE	Página 3 de 3
--	---	---	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.004	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	
EMIÇÃO: 03/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

1. Objetivo

Manter a higiene dos equipamentos afim de evitar a contaminação e proliferação de micro-organismos.

2. Abrangência

Equipamentos presentes no lactário, geladeira e micro-ondas.

3. Responsável

Copeira Lactarista.

4. Materiais necessários

4.1 Pano multiuso;

4.2 Detergente neutro;

4.3 Esponja;

4.4 Papel Toalha;

4.5 Álcool a 70%.

4.6 Impresso de Controle de Limpeza da Geladeira

5. Descrição do procedimento

5.1 GELADEIRA

- 5.1.1 Realizar a limpeza da geladeira semanalmente e/ou sempre que necessário
- 5.1.2 Retirar todos os produtos que necessitem refrigeração e colocar em outra geladeira;
- 5.1.3 Desligar equipamento e após o degelo, retirar o excesso de água;
- 5.1.4 Retirar todas as prateleiras;
- 5.1.5 Lavar as partes internas e externas com detergente neutro e fibra sintética branca ou com o lado macio da esponja dupla face;
- 5.1.6 Enxaguar com água corrente;
- 5.1.7 Secar com pano multiuso seco;
- 5.1.8 Colocar todos os acessórios, fechar as portas e ligar. Mantê-los afastados pelo menos 20 cm da parede;
- 5.1.9 Voltar os produtos para a geladeira, somente quando atingir a temperatura adequada. Geladeira temperatura de 2° a 8°C.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 03/11/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023	Página 1 de 3
--	--	--	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.004	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	
EMIÇÃO: 03/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

5.1.10 Após finalizar o processo anotar em controle específico (Controle de Limpeza da Geladeira – Apêndice A).

5.2 MICRO-ONDAS

- 5.2.1 Realizar a limpeza do micro-ondas a cada sete dias e/ou sempre que necessário;
- 5.2.2 Desligar o equipamento da tomada;
- 5.2.3 Desmontar o equipamento retirando suas partes removíveis;
- 5.2.4 Lavar com detergente neutro e pano multiuso, com movimentos firmes, únicos, de cima para baixo;
- 5.2.5 Enxaguar com água corrente as partes móveis e secar com pano multiuso limpo;
- 5.2.6 Higienizar com pano umedecido com água, as partes fixas, fios e tomadas;
- 5.2.7 Fazer a desinfecção: borrifar álcool 70% no multiuso ou papel toalha, aplicando sobre toda a superfície, deixando secar naturalmente;
- 5.2.8 Montar o equipamento e ligá-lo.

6. Segurança e cuidados especiais

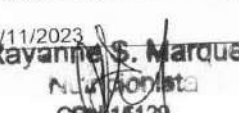
O profissional deve estar paramentado, fazendo uso de touca descartável, fardamento do setor e máscaras descartáveis, e averiguar se os equipamentos estão fora da tomada.

7. Ações em caso de não conformidade

Em caso de erro ou falha higienização dos equipamentos, voltar aos itens 5.1.5 e 5.2.3 e refazer todo o processo.

8. Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: Anvisa, 2012. 118 p.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 03/11/2023  Rayanne S. Marques CRN 15129	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira seton Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023  EUD JOHNSON GESTOR HOSPITALAR - MAT. 8430 HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE	Página 2 de 3
---	--	--	---------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		
CÓDIGO: POP.NUT.005	HORÁRIOS PARA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULA INFANTIL E NUTRIÇÃO ENTERAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

1. Objetivo

O Lactário pode ser compartilhado com a sala de manipulação e envase de Nutrição Enteral desde que existam procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

2. Abrangência

Toda a área do Lactário.

3. Responsável

Copeira Lactarista.

4. Materiais necessários

4.1 EPI's;

4.2 Fórmulas infantis;

4.3 Dietas Enterias.

5. Descrição do procedimento

5.1 Nos horários em que coincidir a distribuição de Fórmulas infantis e Nutrição Enteral, primeiro deve ser realizado a manipulação das dietas enterias;

5.2 Após isso realizar a higienização das bancadas e a higienização das mãos;

5.3 Então manipular as fórmulas infantis seguindo por ordem de especificidade, de acordo com o quadro em anexo.

6. Segurança e cuidados especiais

O profissional deve estar paramentado, fazendo uso de touca descartável, fardamento do setor e máscaras descartáveis.

7. Ações em caso de não conformidade

Em caso de erro ou falha administração dos produtos, voltar ao item 5.2 e refazer todo o processo.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Rayanne S. Marques Data: 31/10/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro da Silva Diretor Geral Data: 09/11/2023	Página 1 de 3
---	--	--	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.005	HORÁRIOS PARA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULA INFANTIL E NUTRIÇÃO ENTERAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

8. 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: 31 de outubro de 2023.

9. Histórico de revisão

Nº Revisão	Data	Natureza da Revisão	Elaboração	Aprovação
01	31/10/2023	Emissão Inicial	Rayanne da Silva Marques Corrêa Coordenadora de Nutrição	Eud Johnson Diretor Geral

10. Anexo

Quadro 1 – Sequência recomendada de manipulação de fórmulas infantis.

1. Fórmulas infantis com aminoácidos livres (NEOCATE LCP/ NEOADVANCE / ALFAMINO)
2. Fórmulas infantis com proteína extensamente hidrolisada isenta de lactose (ALFARÉ / PREGOMIN PEPTI / PREGOMIN PEPTI PLUS).
3. Fórmulas infantis com proteína de soja (NAN SOY/ APTAMIL SOJA / MILNUTRI SOJA)
4. Fórmulas infantis com proteína extensamente hidrolisada com lactose (ALTHÉRA / APTAMIL PEPTI / NUTRINI PEPTI)
5. Fórmulas infantis isenta de lactose (NAN S.L. / APTAMIL SEM LACTOSE)
6. Fórmula infantil hipercalórica (FREBINI ENERGY / FREBINI ENERGY FIBER / FORTINI PLUS / KETOCAL)
7. Fórmulas infantis de partida, de seguimento e demais, sem isenção/modificação de nutrientes (NESTOGENO 1 / NESTOGENO 2 / APTAMIL 1 / APTAMIL 2 / APTANUTRI 3 / FORTINI COMPLETE / NUTREN JR)

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 31/10/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro Diretor Geral Data: 09/11/2023	Página 2 de 3
---	--	---	----------------------

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		
CÓDIGO: POP.NUT.005	HORÁRIOS PARA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULA INFANTIL E NUTRIÇÃO ENTERAL	
EMIÇÃO: 31/10/2023		
VERSÃO: 01	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORRÊA	REVISÃO: 01

Quadro 2 - Horário Padronizado de Distribuição de Nutrição Enteral

Sistema Aberto:

6 vezes ao dia: 06h; 09h; 12h; 15h; 18h; 21h

7 vezes ao dia: 06h; 09h; 12h; 15h; 18h; 21h; 00h

3/3 horas UTI Pediátrica: 3h; 6h; 9h; 12h; 15h; 18h; 21h; 24h.

4/4 horas UTI Pediátrica: 6h; 10h; 14h; 18h; 22h.

Sistema Fechado:

Quando solicitado pela equipe de enfermagem/médica ou quando vencer o prazo de validade do produto.

Quadro 3 - Horário Padronizado de Distribuição de Mamadeiras

UTI Pediátrica/ ENF Pediátrica:

MAMADEIRA DE 3/3 HORAS: 3h; 6h; 9h; 12h; 15h; 18h; 21h; 00h.

MAMADEIRA 2X AO DIA: 6h; 21h.

MAMADEIRA 3X AO DIA: 6h; 15h; 21h.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora de Nutrição Data: 31/10/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023	Página 3 de 3
---	--	---	---------------

EUD JOHNSON
GESTOR HOSPITAL BRITES DE ALBUQUERQUE

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.001	ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DAS DIETAS ENTERIAS E FÓRMULAS EM PÓ	
EMIÇÃO: 07/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORREA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

1. Objetivo

Evitar a contaminação das dietas líquidas industrializadas e das fórmulas em pó, além de desperdícios e sua deterioração.

2. Abrangência

Toda a área do Lactário e Estoque da Copa.

3. Responsável

Copeira: execução dos procedimentos.

Nutricionista: fiscalização da realização dos procedimentos.

4. Materiais necessários

4.1 Utilizar impresso padronizado pelo serviço para controle de temperatura de ambiente e de geladeira;

4.2 Impresso de controle de abertura de produtos e de controle de temperatura de ambiente e geladeira;

4.3 Borrifador;

4.4 Papel Toalha ou multiuso;

4.5 Álcool a 70%.

5. Descrição do procedimento

5.1 Antes da higienização dos produtos para entrada na sala de manipulação, estes devem ser inspecionados visualmente para verificar a integridade física da embalagem, possíveis alterações e a data de validade;

5.2 Borrifar álcool 70% nas embalagens dos produtos e friccionar com papel toalha retirando o excesso e esperando secar naturalmente o álcool residual; OBS.: Não friccionar no local do prazo de validade impresso nas latas para que não apague a data.

5.3 Os produtos fechados e limpos devem ser armazenados em temperatura ambiente, fora das caixas de papelão, em local seco, arejado, sem a presença de raios solares, longe de produtos de limpeza e sem contato com o chão e paredes;

5.4 Dietas em pó que foram abertas devem ser armazenadas em local fresco com etiqueta de identificação por até 30 dias.

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora da Nutrição	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral	Página 1 de 2
Data: 07/11/2023	Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira CORRETO 629289	Data: 09/11/2023	

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

CÓDIGO: POP.NUT.001	ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DAS DIETAS ENTERIAS E FÓRMULAS EM PÓ	
EMIÇÃO: 07/11/2023	ELABORAÇÃO: RAYANNE DA SILVA MARQUES CORREA	REVISÃO: 01
VERSÃO: 01		

5.5 Dietas líquidas que foram abertas, devem ser mantidas sob refrigeração por até 24h, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2°C a 8°C. Verificar e anotar a temperatura (máxima, momento e mínima) da geladeira nos seguintes horários: 10h e 22h, conforme Planilha de temperatura de geladeira do setor;

5.6 Os produtos abertos devem ser identificados com etiqueta própria e preenchida conforme orientação do fabricante;

5.7 Verificar no termômetro se a temperatura de armazenamento das dietas está entre 15°C a 25°C, se caso a temperatura do ambiente não estiver na faixa adequada, ajustar o sistema de refrigeração do local.

6. Segurança e cuidados especiais

O profissional deve estar paramentado, fazendo uso de touca descartável, fardamento do setor e máscaras descartáveis.

7. Ações em caso de não conformidade

Em caso de inconformidade, acionar o responsável pelo setor da copa/lactário, para avaliar a situação e solucionar o problema.

8. 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: 07 de novembro de 2023.

9. Histórico de revisão

Nº Revisão	Data	Natureza da Revisão	Elaboração	Aprovação
01	07/11/2023	Emissão Inicial	Rayanne da Silva Marques Corrêa Nutricionista	Eud Johnson Diretor Geral

Atualizado por: Rayanne da Silva Marques Correa Coordenadora da Nutrição Data: 07/11/2023	Validado por: Maria Eduarda Marques Ferreira Enfermeira setor Qualidade Maria Eduarda M. Ferreira Enfermeira COREN-PE 629289	Aprovado por: Eud Johnson Cordeiro de Lima Diretor Geral Data: 09/11/2023	Página 2 de 2
---	--	---	---------------