



|                     |  |                        |                                   |
|---------------------|--|------------------------|-----------------------------------|
| Tipo do Documento   | <b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL<br/>PADRÃO</b> | Página: 1/3            |                                   |
| Título do Documento | <b>COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS</b>     | Emissão:<br>03/05/2025 | Próxima<br>revisão:<br>03/05/2027 |
|                     |  | Versão: 2              |                                   |

**1. CONCEITO:** Coleta de Amostras de Alimentos**1.2 Responsáveis pela execução**

Os responsáveis por coletar as amostras de alimentos são auxiliares de cozinha e copeiras devidamente treinadas e instruídas, com a supervisão do nutricionista responsável.

**1.3 Objetivo**

- Realizar a coleta de amostras de alimentos de forma correta e dentro dos parâmetros regulamentados da ANVISA.

**1.4 Frequência**

- Diário: No horário das refeições (11 horas);

**1.5 Materiais**

- Saco esteril para amostras;
- Luva;
- Máscara;
- Touca;
- Colher;
- Etiquetas.



|                     |                                 |                        |                                   |
|---------------------|---------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Tipo do Documento   | PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO | Página: 2/3            |                                   |
| Título do Documento | COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS | Emissão:<br>03/05/2025 | Próxima<br>revisão:<br>03/05/2026 |
|                     |                                 | Versão: 2              |                                   |

## 2. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

- Higienizar bem as mãos;
- Utilizar touca, luva e máscara descartável;
- Utilizar embalagens específicas para a coleta;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente, nem soprar;
- Colocar no mínimo 100 gramas do alimento na coleta;
- Identificar com o nome do alimento, data, horário e nome do responsável pela coleta;
- Armazenamento e tempo de guarda dos alimentos:
- Manter por 72 horas sob refrigeração até 4°C os alimentos que foram distribuídos refrigerados. Sendo importante saber que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição.
- Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C por 72 horas.
- Após esse período, descartar;
- Realizar o descarte de acordo com a coleta (lixo orgânico e reciclável)

## 3. REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Brasília-DF, 1999.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para o serviço de alimentação, garantindo as condições higiênicas-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.
3. BRASIL. Ministério da Educação. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Manual de Boa Prática HU-UFGD** – Estabelecer critérios, procedimento e práticas específicas para o serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010. Revisado em 2021.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.



## 4. ANEXO

[illegible]

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Versão 1- Elaboração</b><br>Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire | Data: Maio/2025 |
| <b>Versão 2 – Revisão</b><br>Nutricionista Emerson da Silva Santos           |                 |
| <b>Registro, análise e revisão final</b><br>Dr Claudio Emanuel               |                 |
| <b>Aprovação</b><br>Sonia da Silva Delgado                                   |                 |