

	<b>Procedimento Operacional Padrão</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>POP 34</b>
		<b>EDIÇÃO</b>	<b>SEGUNDA</b>
	<b>Controle de Temperatura</b>	<b>DATA</b>	<b>07/03/2022</b>
		<b>PÁGINAS:</b>	<b>03</b>

### **1. Objetivo:**

Padronizar a conduta relacionada ao controle de temperatura no armazenamento e transporte dos produtos de saúde, afim de manter suas características inalteradas conforme a legislação vigente e as normas do fabricante.

### **2. Conceito:**

**Controle de Temperatura:** é um conjunto de medidas que inclui o uso de equipamentos e tecnologias para assegurar o nível adequado de temperatura.

### **3. Materiais Necessários:**

- Geladeira
- Câmara Conservadora
- Ar condicionado
- Termômetro Digital
- Caixa térmica
- Sistema

### **4. Procedimento:**

O controle de temperatura será realizado diariamente desde a coleta dos materiais ate a sua destinação final, devendo ser feita pelo técnico treinado e capacitado a retirar o produto, passando a responsável técnica que fará o controle ao receber, conferir, estocar e ao expedir o produto, atentando as normas previstas neste POP, atendendo as seguintes premissas:

#### **Coleta:**

4.1 Na retirada, ainda no local da coleta, deverá ser verificado se o produto está na temperatura estabelecida pelo fabricante.

4.2 Realizar a acomodação dos produtos nas caixas térmicas com pack de gelo e verificar a temperatura da mesma.

#### **Transporte:**

4.3 O transporte do produto será realizado em caixas térmicas com termômetro, devidamente acondicionados no carro da mesma.

#### **Armazenamento:**

4.4 Verificar junto ao responsável pela coleta as condições do material

	<b>Procedimento Operacional Padrão</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>POP 34</b>
		<b>EDIÇÃO</b>	<b>SEGUNDA</b>
	<b>Controle de Temperatura</b>	<b>DATA</b>	<b>07/03/2022</b>
		<b>PÁGINAS:</b>	<b>03</b>

coletado, para certificar que estão dentro das normas e conformidade.

4.5 Realizar a conferencia da temperatura dos produtos após o transporte, bem como as informações da nota fiscal e acondiciona-los de forma organizada, por fabricante, modelo e vencimento, mantendo todas as regras de acondicionamento do fabricante atentando a temperatura do estoque, geladeira e caixas térmicas, realizando o controle através das planilhas.

### ***Estoque:***

4.6 Manter o ar condicionado ligado 24 horas por dia e realizar a conferencia da temperatura diariamente através do termômetro digital, registrando o controle em planilha.

4.7 A limpeza e manutenção do ar condicionado será feita semestralmente e ou sempre que se fizer necessário, respeitando as normas do fabricante, sendo realizada por empresa especializada e capacitada.

### ***Geladeira:***

4.8 A geladeira deverá ser instalada por uma empresa especializada e capacitada a fazer a validação, fornecendo documento com evidências de que a geladeira apresenta desempenho dentro das especificações de qualidade, aceitabilidade e uso, fornecendo resultados válidos.

4.8 A geladeira ficará ligada 24 horas por dia em tomada independente realizando a conferencia da temperatura diariamente através do termostato digital, registrando o controle em planilha.

4.9 A geladeira deverá ficar ligada a um nobreak, afim de evitar perdas com o desligamento da mesma.

4.10 A limpeza da geladeira se dará uma vez ao mês ou sempre que se fizer necessário, respeitando as normas do fabricante.

4.11 A manutenção da geladeira se dará sempre que se fizer necessário e ou respeitando as normas do fabricante, sendo realizada por empresa especializada e capacitada.

### ***Caixa térmica:***

4.12 Manter as caixas acondicionadas e limpas em local, seco e arejado ao abrigo de luz solar e de calor excessivo.

4.13 Os packs de gelo usados nas caixas térmicas ficaram conservados em um freezer com temperatura negativa controlada por um termômetro digital com cabo extensor.

	<b>Procedimento Operacional Padrão</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>POP 34</b>
		<b>EDIÇÃO</b>	<b>SEGUNDA</b>
	<b>Controle de Temperatura</b>	<b>DATA</b>	<b>07/03/2022</b>
		<b>PÁGINAS:</b>	<b>03</b>

**OBS:**

- O prédio no qual a empresa Medscience esta instalada possui gerador, o que minimiza possíveis danos, perdas etc.
- Planilhas em anexo.

**5. Referências:**

ANVISA – Resolução RDC n° 304/2019.  
2001. Ministério da Saúde - Manual de Rede de Frio  
2017. Ministério da Saúde - Manual de Rede de Frio  
Manual do Fabricante