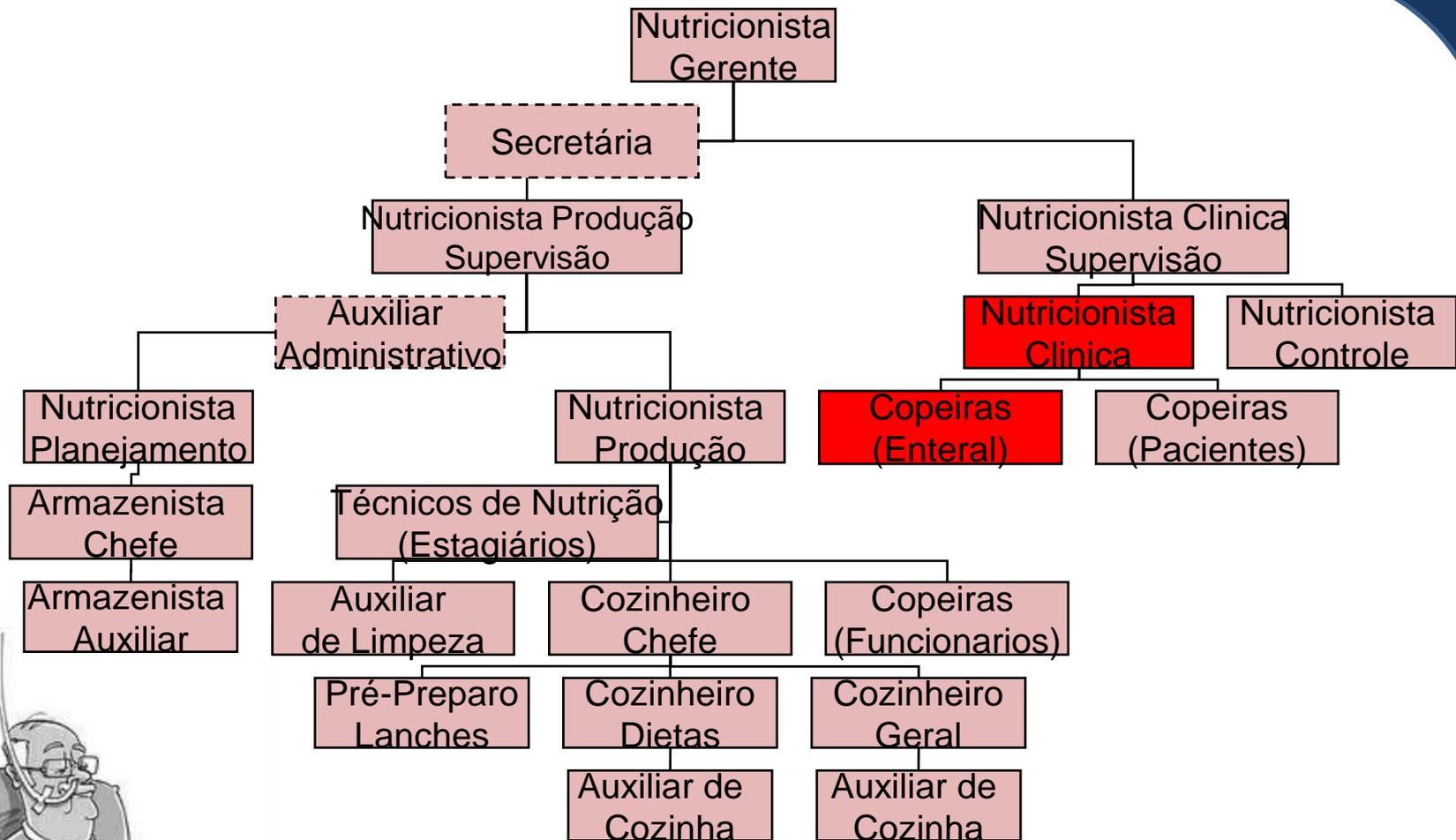


An aerial photograph of the Hospital São Marcos, showing several large, modern, white buildings with flat roofs and a central skybridge. The image is overlaid with a semi-transparent blue filter. The text is centered in the upper half of the image.

# **NUTRIÇÃO ENTERAL HOSPITAL SÃO MARCOS**

**Heloisa Portela de Sá  
Nutricionista Clínica do Hospital São Marcos  
Especialista em Vigilância Sanitária**



**Nutrição Enteral:** “alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral, em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas”.



# ANVISA

- **Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000**
- **Objetivo:**

Este Regulamento Técnico fixa os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.



# CONDIÇÕES GERAIS

- 4.1. As UH que realizam procedimentos de TNE devem possuir licença de funcionamento concedida pelo órgão sanitário competente
- 4.2. As UH interessadas em realizar procedimentos de TNE devem solicitar o seu cadastramento à autoridade sanitária local.
- 4.3. A complexidade da TNE exige o comprometimento e a capacitação de uma equipe multiprofissional para garantir a sua eficácia e segurança para os pacientes.
- 4.4. A TNE deve abranger obrigatoriamente as seguintes etapas:
  - 4.4.1. Indicação e prescrição médica
  - 4.4.2. Prescrição dietética
  - 4.4.3. Preparação, conservação e armazenamento
  - 4.4.4. Transporte
  - 4.4.5. Administração
  - 4.4.6. Controle clínico laboratorial
  - 4.4.7. Avaliação final

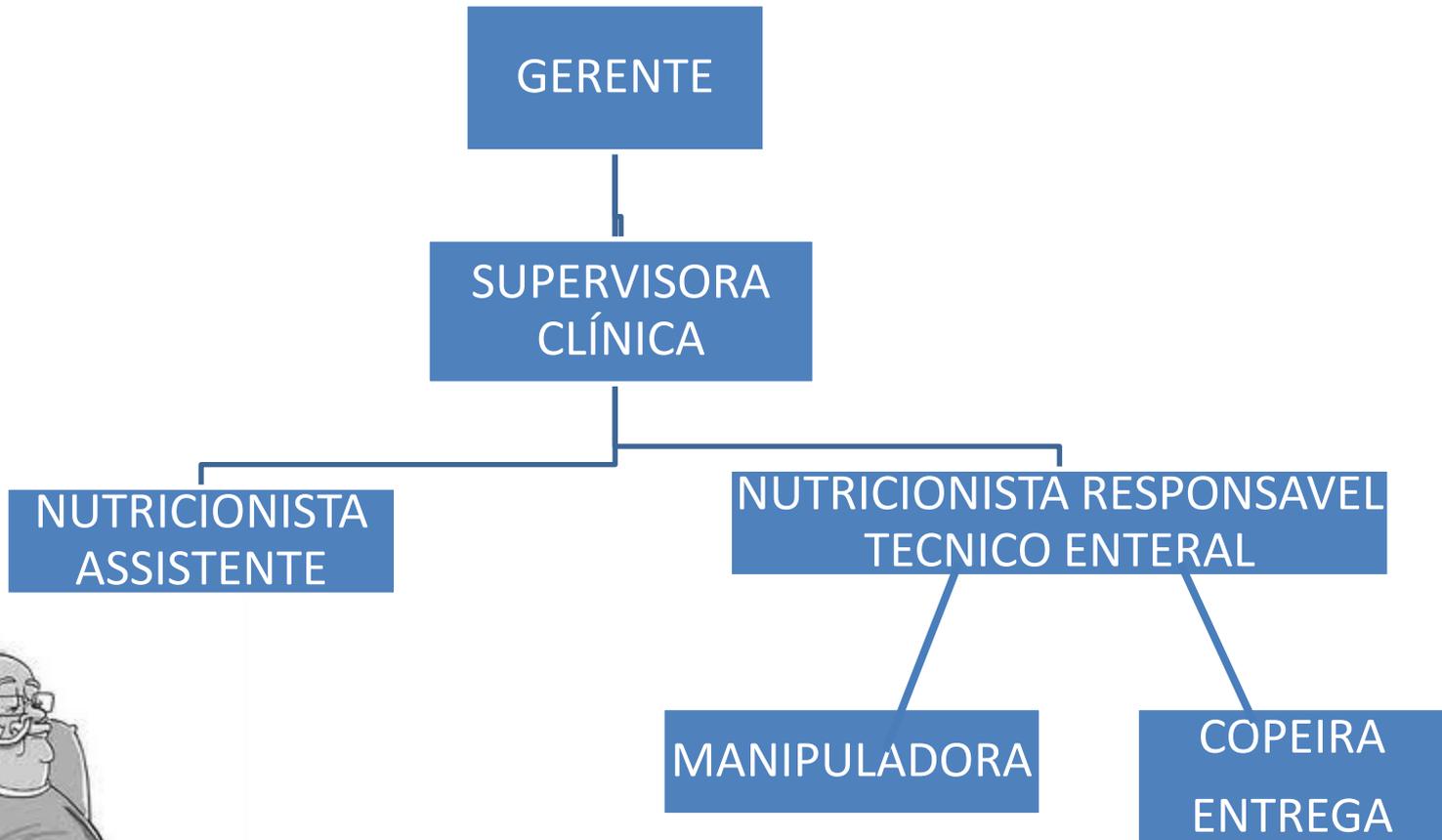


As UH que queiram habilitar-se à prática da TNE devem contar com:

- 4.6.1. Sala de manipulação que atenda às recomendações da BPPNE, sempre que se optar pela utilização de NE em sistema aberto
- 4.6.2. EMTN - grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico, podendo ainda incluir profissionais de outras categorias.



# ORGANOGRAMA



# INDICAÇÃO E PRESCRIÇÃO MÉDICA E DIETÉTICA

4.4.1. Ao médico competente: indicar, prescrever e acompanhar os pacientes submetidos à TNE.

4.4.2. Ao **nutricionista** competente: realizar todas as operações inerentes à prescrição dietética, composição e preparação da NE, atendendo às recomendações das BPPNE.



# NUTRICIONISTA ENTERAL

- Auxiliar Nutricionistas Assistentes na Prescrição Dietética;
- Monitorar as preparações de Nutrição Enteral até sua entrega aos profissionais responsáveis pela administração;
- Monitorar a limpeza e sanitização de todas as áreas da Nutrição Enteral;
- Requisitar gêneros e materiais de consumo para o setor;
- Fazer o Controle de Estoque da Nutrição Enteral;
- Preencher formulários da Nutrição Enteral (POP's e formulários de controle)
- Participar de reuniões do serviço;
- Ministrando cursos de treinamento ou aperfeiçoamento junto à Nutrição Enteral.





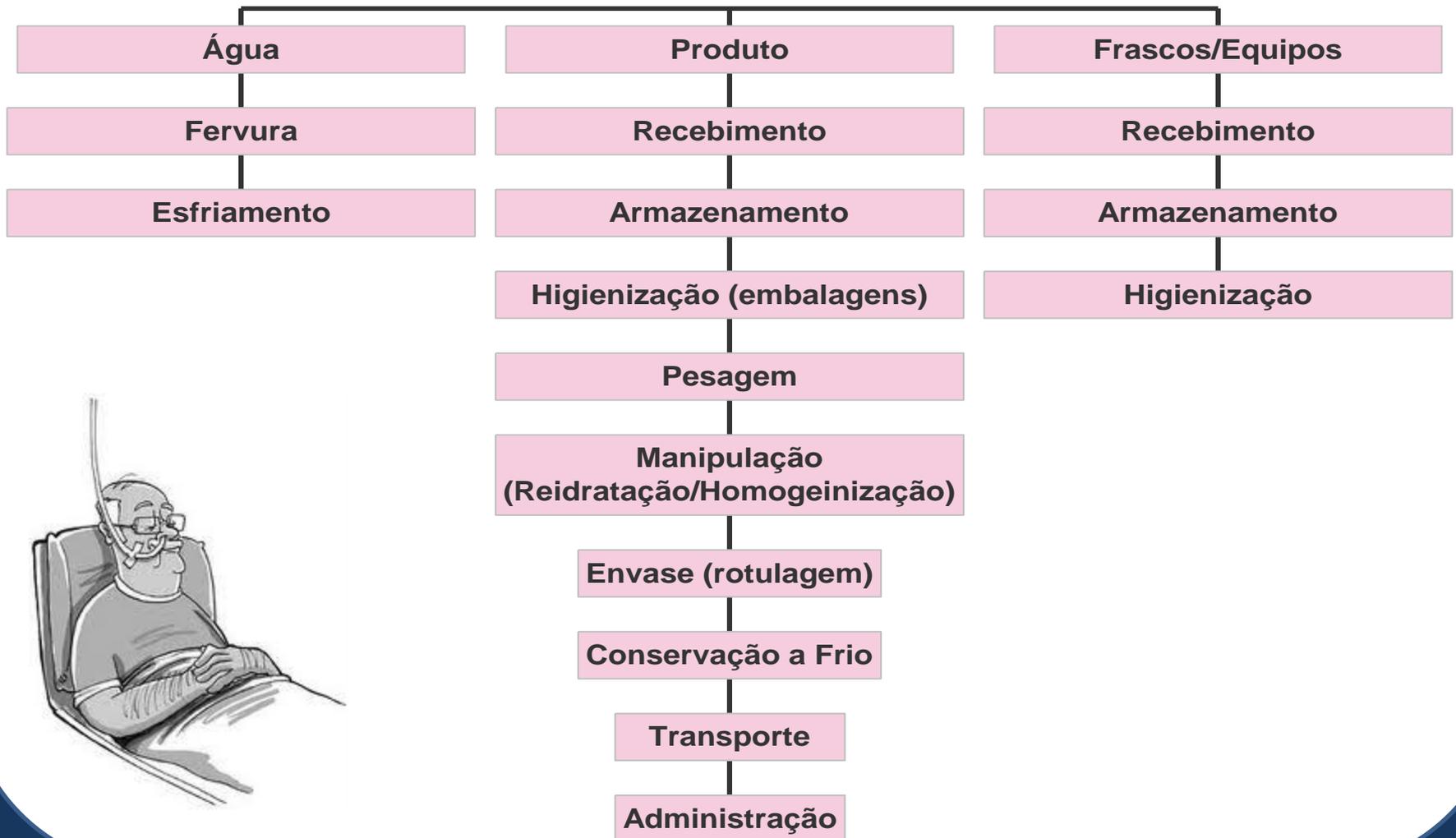
# MANIPULADORES

- Exames periódicos, sempre que solicitados pelo SESMT,
- Orientados a comunicar ao Supervisor ou responsável pela Enteral de:
  - ✓ resfriado,
  - ✓ dores de garganta e/ou estômago,
  - ✓ náuseas,
  - ✓ diarreia, e,
  - ✓ furúnculos.
- São supervisionados e capacitados em Higiene Pessoal, em Manipulação adequada dos Alimentos e em Doenças transmitidas por Alimentos.





# 4.4.3. Preparação, conservação e armazenamento



# PRODUTOS

## FÓRMULAS SISTEMA ABERTO:

- DIETA PADRÃO: A BASE DE SOJA, DENSIDADE CALÓRICA DE 1.2
- DIETAS ESPECÍFICAS:
  - » DPOC
  - » INSUFICIENCIA RESPIRATÓRIA
  - » RENAL
  - » DIABÉTICO
  - » INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA
  - » IMUNOMODULADORAS

## • FÓRMULAS SISTEMA FECHADO: UTI

## • MÓDULOS :

- » PROTEINA
- » FIBRA
- » CARBOIDRATOS
- » GLUTAMINA

## SUPLEMENTOS ORAIS:

- » DM
- » DPOC
- » ULCERAS
- » HIPERCALÓRICAS E HIPERPROTEICAS



# RECEBIMENTO

- Guia Geral de Recebimento:
- Inspeccionar os produtos de imediato:
  - Integridade física (embalagem intacta),
  - Prazo de validade;
- Receber um produto de cada vez;
- Ter informação sempre a mão (formulário de recebimento);
- Guardar os produtos rapidamente, de forma organizada;
- Receber produtos em horários de pouco movimento.



# ARMAZENAMENTO

- Armazenamento Seguro
  - Manter a área limpa e seca,
  - Não superlotar o estoque,
  - Armazenar os produtos em áreas determinadas, considerando: empilhamento até o máximo de cinco caixas para dietas líquidas, e, até o máximo de dez pacotes para pó,
  - Utilizar o Sistema Primeiro que Entra, Primeiro que Sai (PEPS),
  - Conferir a temperatura e umidade da área.



# HIGIENIZAÇÃO

## – Manipuladora:

- Higienização das mãos (segundo IT),
- Higienização de produtos (segundo IT), antes de se iniciar as operações de Manipulação das fórmulas, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de uma contaminação cruzada.
- Entrega de produtos (pass-throug não refrigerado):



## – Copeira de entrega:

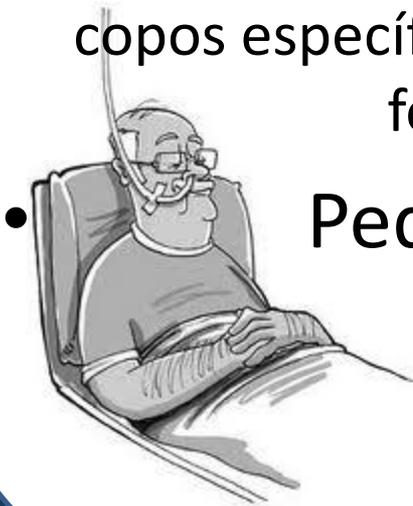
- Higienização das mãos (segundo IT) e paramentação própria (avental),

MACOM



# PESAGEM E MANIPULAÇÃO

- Coleta do material a ser utilizado;
- Fórmula e quantidade (Mapa de Sonda);
- As fórmulas em pó que necessitam de pesagem, são pesadas em utensílio destinado para tal fim, evitando-se a contaminação.
- A homogeneização da fórmula é feita em liquidificador com copos específicos para cada dieta. A lavagem desse utensílio é feita em área destinada, para evitar contaminação.



Pediatria.



# ENVASE

- Área de Dispensação:
  - Envase
  - Etiquetas (leito, nome do paciente, nome formulação, volume, horário manipulação e validade, além da assinatura do Responsável Técnico)
  - Amostras: 100ml/72horas

Sobras





# CONSERVAÇÃO A FRIO

- A dieta fica acondicionada no pass-throug refrigerado com identificação do horário de manipulação.
- A dieta devolvida pelo Setor de Enfermagem é desprezada



# TRANSPORTE E ADMINISTRAÇÃO

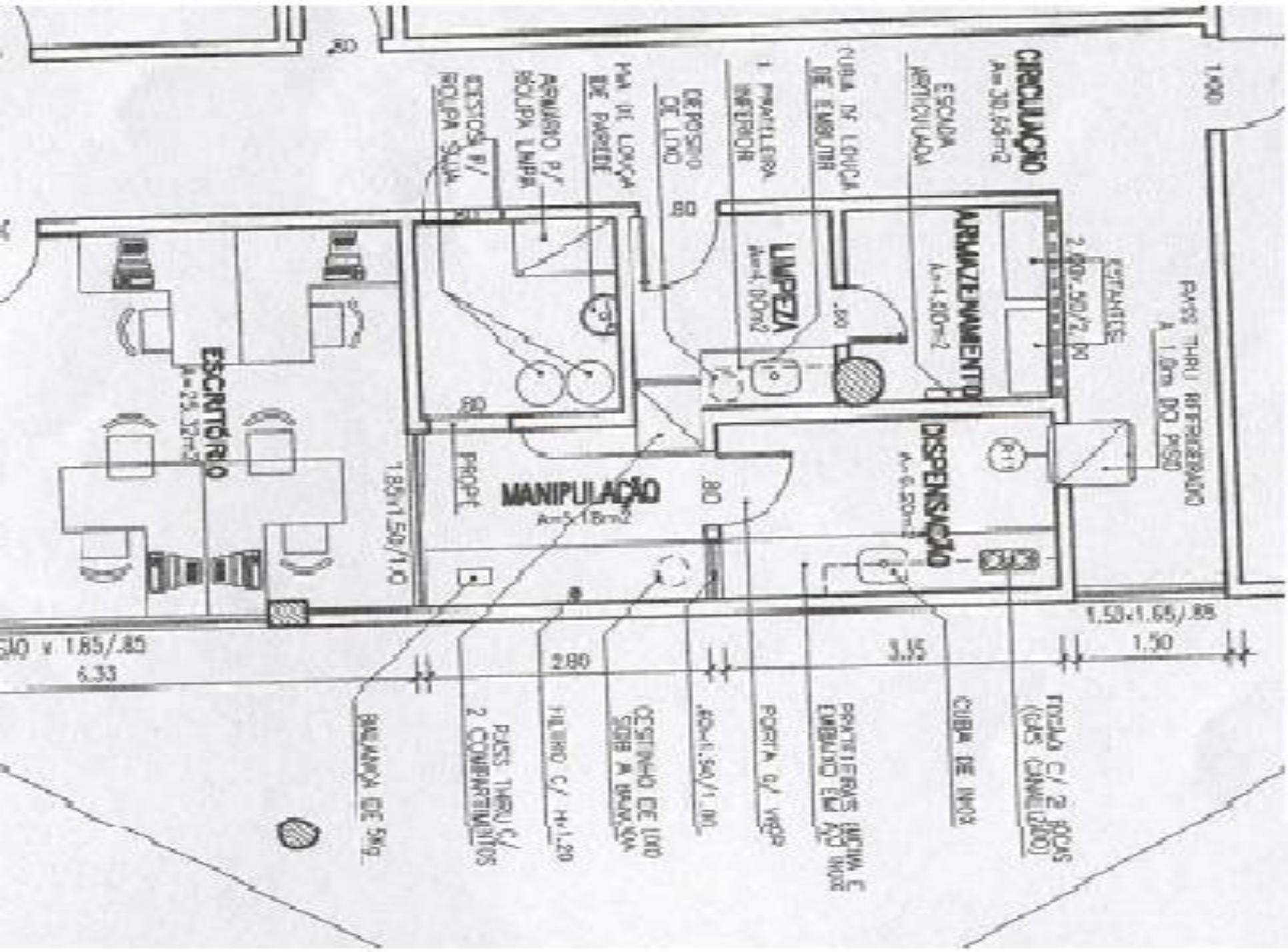
- As Dietas Enterais, já manipuladas, só **são expostas a temperatura ambiente durante o tempo necessário para transporte** e administração a fim de não comprometer a segurança da dieta manipulada.
- O transporte da Dieta Enteral é feito em **depósito térmico destinado exclusivamente para este fim**, sob a responsabilidade da copeiras, para garantir a segurança do produto até a entrega.
- Mapa de controle de entrega de dietas.
- Administração das dietas é feita pelos profissionais de enfermagem;



## DIETA ENTERAL

HORÁRIO DE MANIPULAÇÃO	HORÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO
06:00h	7:30 h
08:00h e 10:00h	10:30 e 13:30h
14:00h e 16:00h	16:30h e 19:30h
19:00h	22:30h





# NUTRICIONISTA ASSISTENTE

- JUNTO A ENFERMEIRA FISCALIZA O HORÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS ENTREGUE NO POSTOS;
- ACOMPANHA O PACIENTE PARA SOLUCIONAR POSSIVEIS INTECORRENCIAS.
- AVALIAR O PACIENTE E PRESCREVER VOLUME.



## 4.4.6. Controle clínico laboratorial

### MÉDICO – Novos exames

- Nutricionista – reavalia

## 4.4.7. Avaliação final

- Cliente avaliado para retirada da sonda:  
médico, nutricionista e fonoaudióloga.



OBRIGADA!

[helo\\_56@hotmail.com](mailto:helo_56@hotmail.com)