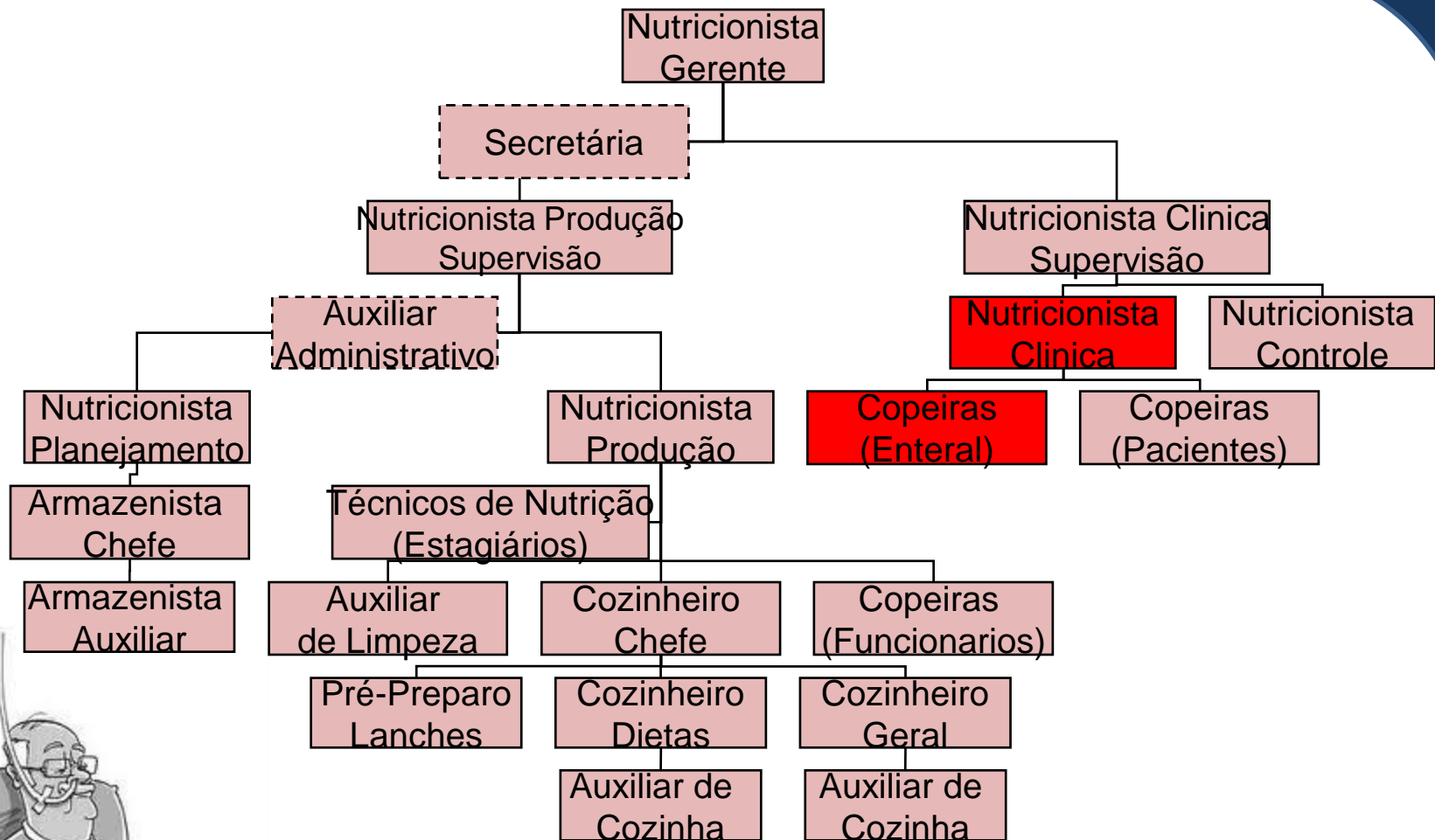
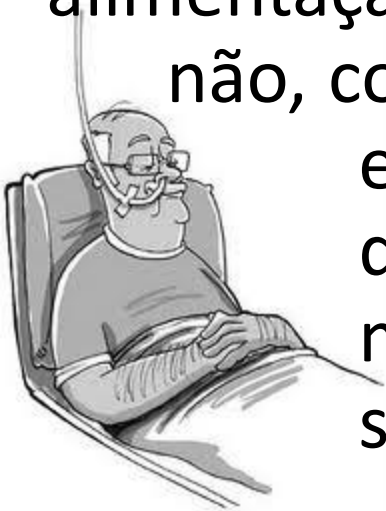
An aerial photograph of the Hospital São Marcos, showing several large, modern, white buildings connected by a glass-enclosed skybridge. The hospital is situated in an urban area with other buildings and greenery visible in the background. The entire image has a light blue color overlay.

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

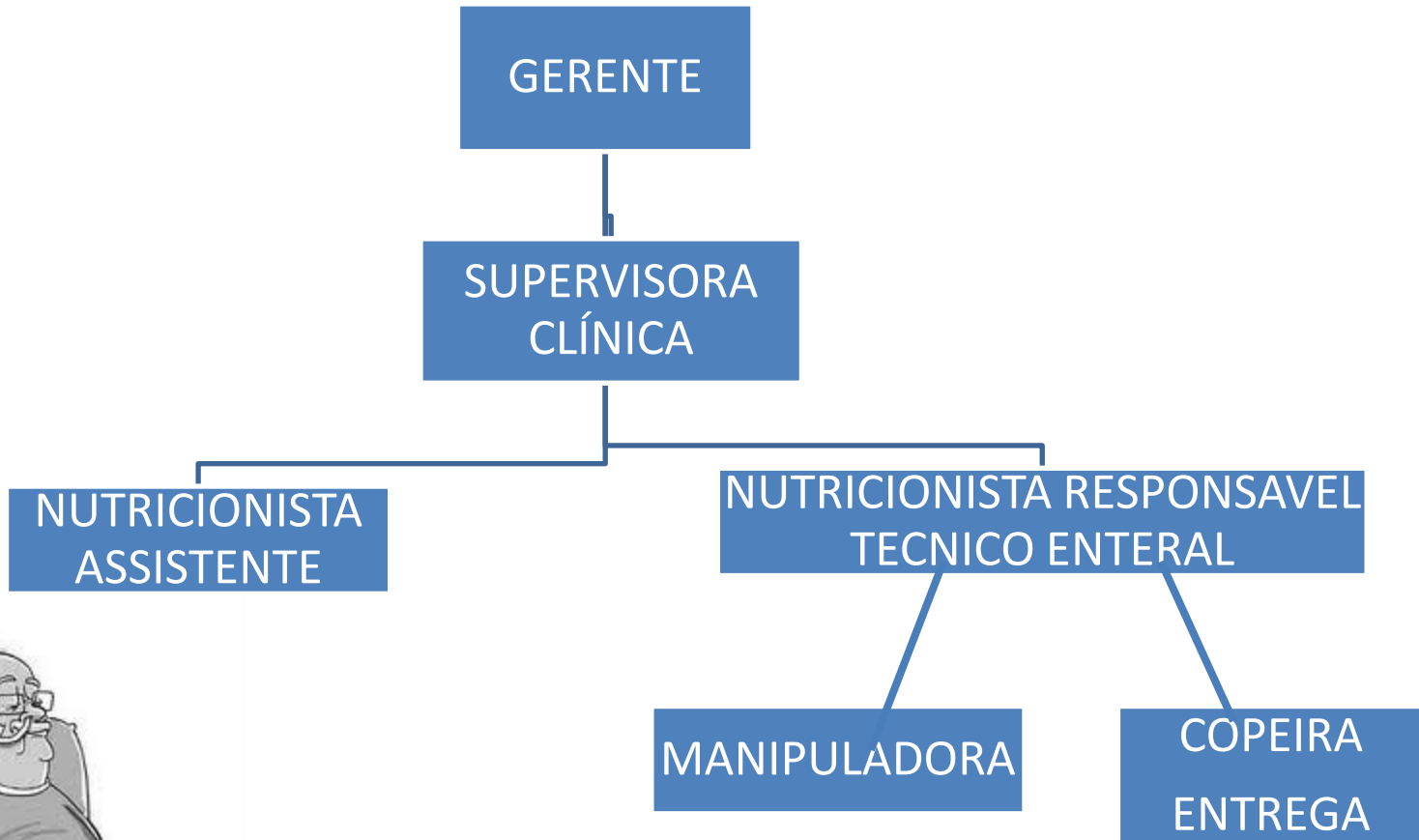


As UH que queiram habilitar-se à prática da TNE devem contar com:

- 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

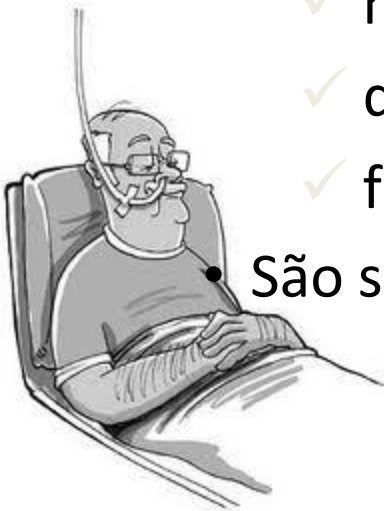
- Auxiliar Nutricionistas Assistentes na Prescrição Dietética;
- Monitorar as preparações de Nutrição Enteral até sua entrega aos profissionais responsáveis pela administração;
- Monitorar a limpeza e sanitização de todas as áreas da Nutrição Enteral;
- Requisitar gêneros e materiais de consumo para 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

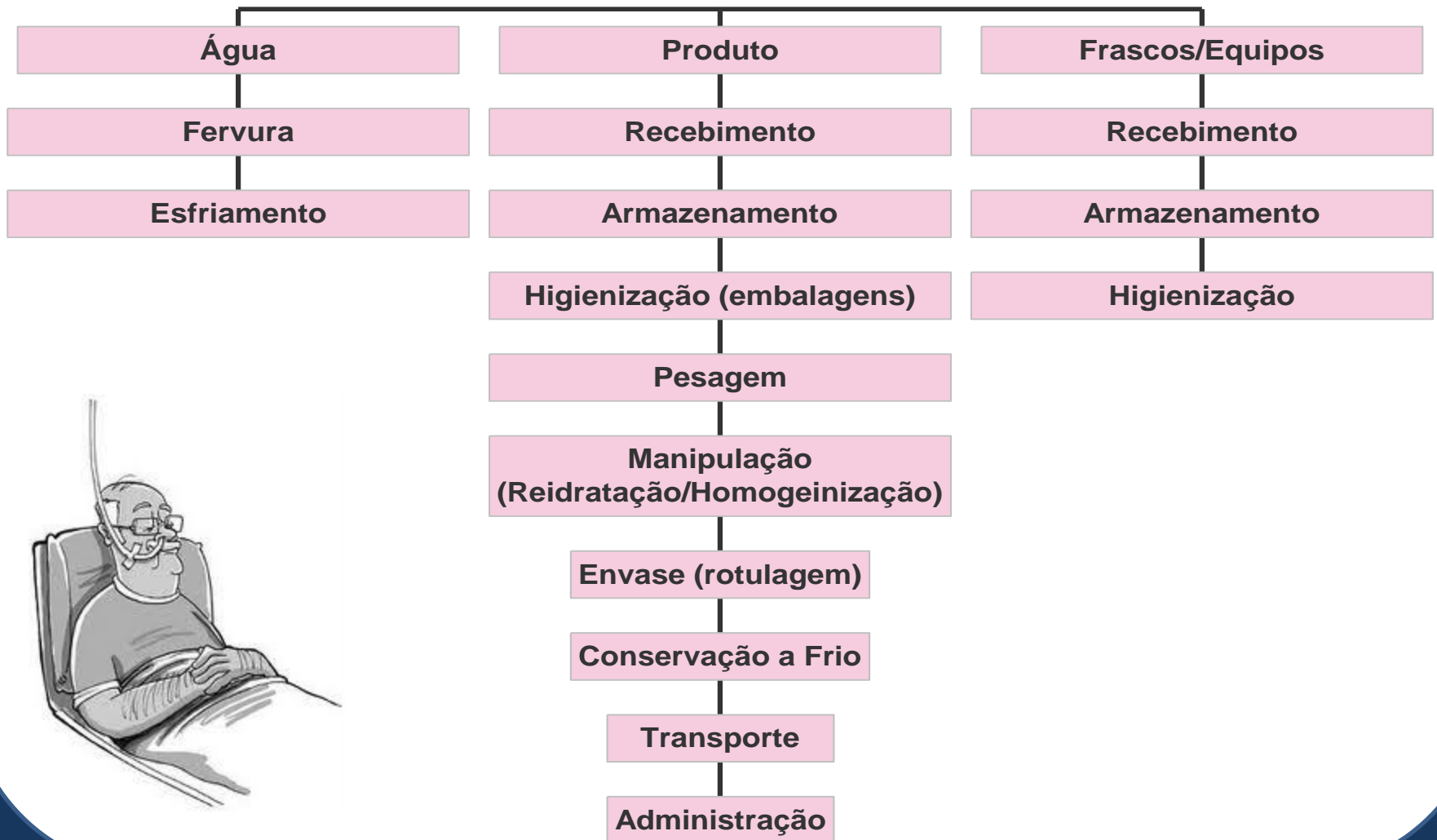
- Exames periódicos, sempre que solicitados pelo SESMT,
- Orientados a comunicar ao Supervisor ou responsável pela Enteral de:
 - ✓ resfriado,
 - ✓ dores de garganta e/ou estômago,
 - ✓ náuseas,
 - ✓ diarreia, e,
 - ✓ furúnculos.
- São supervisionados e capacitados em Higiene Pessoal, em Manipulação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





giraflax

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

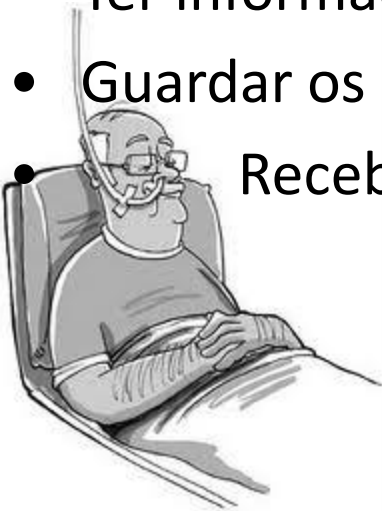
SUPLEMENTOS ORAIS:

- » 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

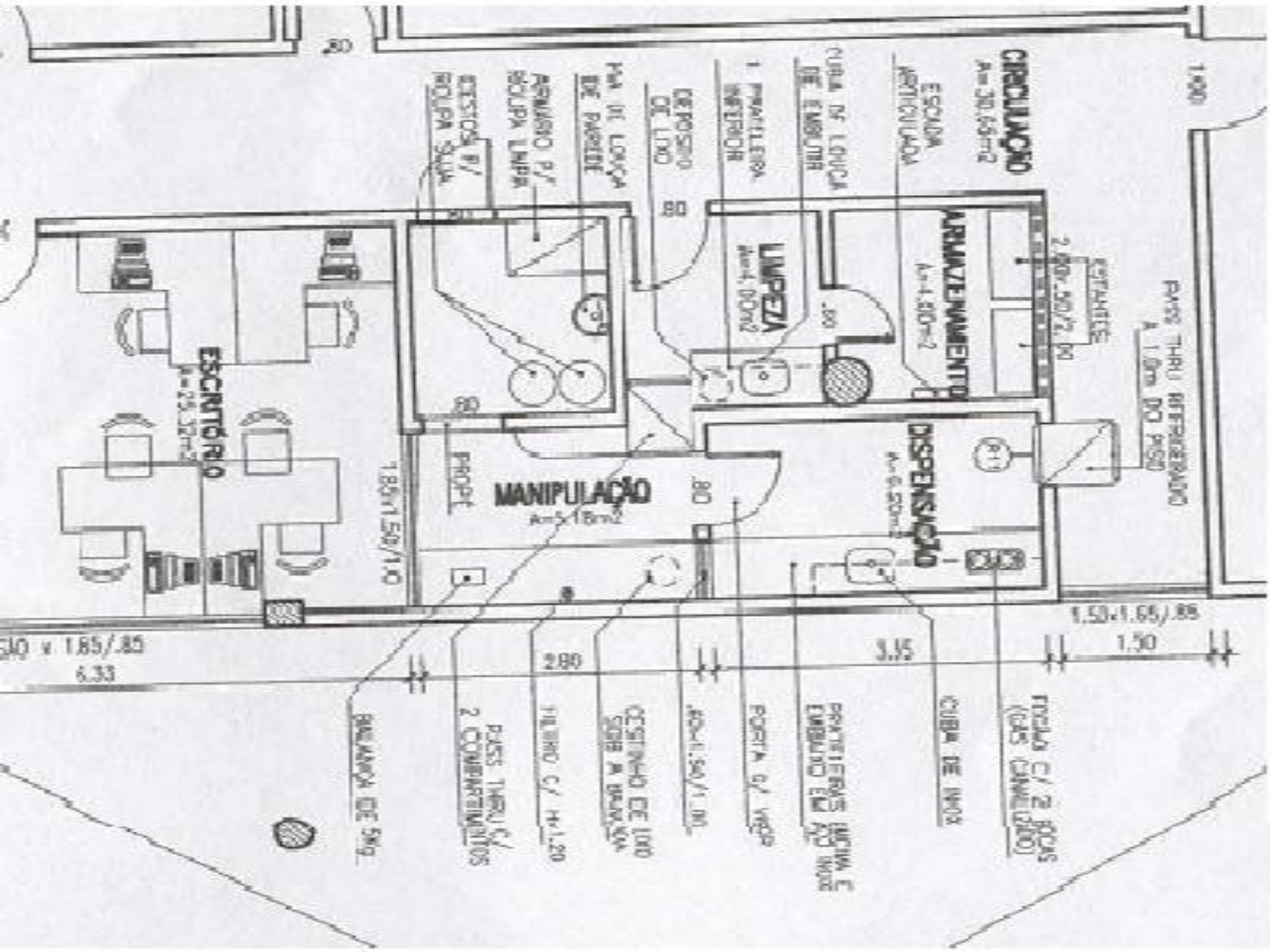
- As Dietas Enterais, já manipuladas, só **são expostas a temperatura ambiente durante o tempo necessário para transporte** e administração a fim de não comprometer a segurança da dieta manipulada.
- O transporte da Dieta Enteral é feito em **depósito térmico destinado exclusivamente para este fim**, sob a responsabilidade da coqueiras, 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