



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 1/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

1. APRESENTAÇÃO

O Serviço de Terapia Nutricional (STN) encontra-se atualmente localizado nas dependências da Unidade de Nutrição Clínica (UNC), no andar térreo do Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), funcionando 24 horas por dia. Todos os profissionais que atuam neste serviço encontram-se sob a responsabilidade de uma empresa terceirizada, a qual também é responsável pela garantia de materiais e insumos, bem como pelo fornecimento de fórmulas lácteas.

Este manual destina-se a todos os profissionais da Unidade de Nutrição Clínica, bem como aos funcionários da empresa terceirizada que atuem no Serviço de Terapia Nutricional (STN). Trata-se de um documento orientativo, no intuito de minimizar os riscos de possíveis riscos de toxinfecção alimentar por meio de boas práticas higiênico-sanitárias de alimentação e nutrição, no âmbito do STN.

Por meio deste documento, objetiva-se organizar e aperfeiçoar o processo de manipulação das fórmulas enterais, mingaus, fórmulas infantis e porcionamento de leite humano pasteurizado, garantindo assim, o padrão higiênico sanitário das fórmulas oferecidas para a clientela deste Hospital.

1.1. Apresentação da Infraestrutura Física

O STN possui uma área total de m², dividida em 8 ambientes, e atende as exigências da RDC 63/20001. As áreas que compõem são:

1.1.1. Área do Depósito de Material de Limpeza

Esta área é destinada ao armazenamento de material de limpeza e desinfecção: detergente neutro para louças inodoro, sabão líquido para mãos, álcool a 70%, álcool gel a 70%, hipoclorito de sódio a 1,1%, hipoclorito de sódio a 0,125%, papel toalha branco e mopi para higienização das áreas. O carro para recolhimento dos resíduos sólidos das unidades será armazenado nesta área. O abastecimento de material de limpeza será realizado conforme programado pela empresa terceirizada.

1.1.2. Área para higienização dos funcionários

A Área para higienização é específica para os funcionários do Serviço de Terapia Nutricional, dotada de chuveiro, pia e armário para guarda dos pertences. Nesta área o manipulador deverá fazer sua higienização e uniformizar-se com cabelos presos e protegidos com touca para



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 2/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

desenvolver sua rotina de trabalho pré-estabelecida para o Serviço de Terapia Nutricional.

1.1.3 Área de recepção e prescrição dietética

Esta sala é destinada ao profissional responsável pela supervisão do serviço, onde também serão recebidos e higienizados os produtos, materiais e insumos. Trata-se de um local de apoio administrativo, para auxiliar na execução de todas as rotinas do serviço.

1.1.4 Área de armazenamento de insumos

Esta área é destinada ao armazenamento de fórmulas enterais e lácteas para adultos e crianças, bem como de insumos descartáveis. O espaço dispõe de duas estantes em aço inoxidável.

1.1.5 Área de higienização de insumos, utensílios e equipamentos

Esta área é destinada a higienização de todos os equipamentos de pequeno porte, utensílios, insumos e material descartável utilizado no serviço.

1.1.6 Barreira de vestiário e higienização das mãos

Esta área é destinada a Higienização das mãos e paramentação dos manipuladores de fórmulas. O armazenamento do kit estéril (capotes e compressas) será realizado em armário no vestiário de barreira.

1.1.7 Área de manipulação de dieta enteral

Área onde são manipuladas das fórmulas enterais para cada paciente em suporte enteral, composta por uma bancada em granito, devendo ser equipada com todos os equipamentos e utensílios que sejam necessários para a realização das atividades descritas no respectivo POP do serviço.



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 3/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

1.1.8 Área de manipulação de mingaus e fórmulas infantis

Área onde são manipuladas as fórmulas lácteas para as crianças em uso de mamadeiras, composta por uma bancada em granito, devendo ser equipada com todos os equipamentos e utensílios que sejam necessários para a realização das atividades descritas respectivo no POP do serviço.

1.1.9 Área de porcionamento de Leite Humano Pasteurizado (LHP)

Nessa área é realizado o porcionamento para os recém-nascidos da Unidade de Cuidados Intensivos Neonatal (UCIN) e UTI Neonatal, composta por uma bancada em granito, equipada com banho-maria e geladeira. Além disso, deve ser equipada com todos os equipamentos e utensílios que sejam necessários para a realização das atividades descritas no respectivo POP do serviço.

1.1.10 Área dispensação

Área destinada para distribuição das preparações manipuladas e envasadas vindas de manipulação de fórmulas enterais, lactário e porcionamento de leite humano de banco. Composta por uma bancada e um refrigerador e dispõe de uma janela para comunicação com a área exterior do Serviço.

2. OBJETIVOS

O objetivo deste manual é garantir orientações acerca de boas práticas higiênico-sanitárias a serem adotadas no âmbito do STN, priorizando o fornecimento de dietas produzidas neste setor, com padrão de qualidade nutricional adequada, garantindo o aporte de nutrientes seguros, para a recuperação e manutenção da saúde dos usuários nas clínicas deste Hospital.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Recursos Humanos

Os profissionais que atuam no STN são de responsabilidade da empresa terceirizada



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 4/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

que atua na UNC. O contrato atual não possui dedicação exclusiva de mão de obra. Neste sentido, a empresa deverá garantir tantos funcionários quantos sejam necessários para atender às etapas descritas no presente manual. Além disso, de acordo com o Termo de Referência do edital de terceirização, no turno diurno, em virtude de maior fluxo de dietas, peculiaridades dos procedimentos operacionais, bem como para evitar erros no porcionamento, os manipuladores dos setores de complementos orais, dietas enterais, lactário e porcionamento de LHP deverão desenvolver suas atividades em cada setor de trabalho, não podendo haver cruzamento de atividades.

Considerando essas peculiaridades do contrato de terceirização e as necessidades do Serviço de Terapia Nutricional, a aquisição de mão de obra deverá contemplar as seguintes atividades: manipulação e porcionamento de dietas enterais; manipulação e porcionamento de fórmulas infantis; porcionamento e distribuição de Leite Humano Pasteurizado; higienização dos equipamentos e de todas as áreas que compõem o serviço de terapia nutricional, recebimento, organização e higienização de dietas, materiais e insumos. Todas essas atividades devem respeitar o disposto nos Procedimentos Operacionais Padronizados do Serviço de Terapia Nutricional.

3.2. Descrição das atividades da mão de obra terceirizada

3.2.1. Supervisão do STN

- Supervisionar o porcionamento e diluição das dietas enterais;
- Supervisionar o porcionamento e diluição das fórmulas infantis;
- Supervisionar o porcionamento do LHP;
- Orientar e supervisionar a manipulação das fórmulas na Unidade;
- Manter o quantitativo de impressos utilizados no serviço;
- Realizar programas de treinamento em Serviço;
- Elaborar escala mensal dos funcionários da área;
- Providenciar a execução do controle de saúde dos manipuladores a cada 06 meses;
- Supervisionar as condições de saúde e higiene dos manipuladores;
- Solicitar a aquisição e acompanhar o recebimento das fórmulas infantis (láticas e não láticas) e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e Equipamentos de Proteção Individual).
- Realizar o controle de estoque do Serviço;
- Supervisionar as temperaturas dos equipamentos, ambientes e preparações;
- Supervisionar a dispensação das fórmulas manipuladas;



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 5/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

- Supervisionar a higienização e desinfecção da área física do Serviço;
- Solicitar os reparos e as manutenções que sejam necessárias na área;
- Solicitar trimestralmente a análise da água utilizada na Unidade;
- Solicitar a análise das fórmulas manipuladas na Unidade trimestralmente;
- Acompanhar as ocorrências envolvendo dietas manipuladas pelo STN, procedendo-se às devidas correções, quando necessário.

3.2.2. Manipulação de fórmulas enterais

- Preparar as fórmulas enterais nos horários determinados;
- Realizar o processo de desinfecção em bancadas, equipamentos, frascos e insumos segundo critérios descritos no respectivo POP do serviço;
- Preparar os rótulos;
- Manipular as fórmulas enterais prescritas pelo Nutricionista Assistencial;
- Envasar e identificar os frascos;
- Acondicionar os frascos preparadas, segundo normas estabelecidas;
- Manter o local de trabalho em ordem e devidamente higienizado;
- Comunicar ao Nutricionista da empresa terceirizada sobre equipamentos e utensílios que necessitam de reposição bem como falhas e irregularidades ocorridas na Unidade;
- Participar de reuniões periódicas promovidas pelo Nutricionista da empresa terceirizada;
- Desempenhar tarefas afins.

3.2.3. Manipulação de fórmulas infantis

- Preparar as fórmulas infantis, nos horários determinados;
- Esterilizar frascos, mamadeiras, bicos, arruelas protetores segundo critério adotados;
- Promover o envasamento e a identificação das mamadeiras;
- Acondicionar as mamadeiras preparadas, segundo o respectivo POP do serviço;
- Manter o local de trabalho em ordem e asseado;
- Comunicar ao Nutricionista da empresa terceirizada sobre equipamentos e



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 6/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

utensílios que necessitam de reposição bem como falhas e irregularidades ocorridas na Unidade;

- Participar de reuniões periódicas promovidas pelo Nutricionista da empresa terceirizada;

- Desempenhar tarefas afins.

3.2.4. Porcionamento de LHP

- Porcionar o leite humano pasteurizado nos horários determinados;

- Esterilizar frascos segundo critério adotados;

- Identificar os frascos com as etiquetas produzidas pelo serviço;

- Acondicionar os frascos porcionados, segundo o respectivo POP do serviço;

- Manter o local de trabalho em ordem e devidamente higienizado;

- Comunicar ao Nutricionista da empresa terceirizada sobre equipamentos e utensílios que necessitam de reposição bem como falhas e irregularidades ocorridas na Unidade;

- Participar de reuniões periódicas promovidas pelo Nutricionista;

- Desempenhar tarefas afins.

3.2.5. Auxiliar de limpeza

- Recolher o lixo e realizar a lavagem dos baldes e carros de lixo com reposição dos sacos em todo o Serviço;

- Higienizar o Depósito de Material de Limpeza (DML);

- Fazer a limpeza com desinfecção de todo Serviço conforme cronograma de higienização estabelecido pela empresa terceirizada;

- Realizar a lavagem das pias e reposição de detergente e papel toalha;

- Desempenhar tarefas afins.

3.3. Condutas Gerais

- Não é permitida a entrada de pessoas estranhas e ou funcionários não qualificados no STN;

- Somente tem acesso aos profissionais qualificados e estabelecidos em escala



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 7/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

de serviço, devidamente paramentados;

- O funcionário deve cumprir rigorosamente as rotinas de higienização das mãos ao entrar no STN, conforme descrito nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) do serviço.
- Não é permitido fazer nenhuma refeição ou guardar qualquer objeto pessoal, ou alimento vindo de outros setores dentro da unidade;
- Neste ambiente não será permitido a utilização de cosméticos, unhas esmaltadas e compridas, anéis, relógio, colar, correntes, pulseiras ou qualquer tipo de adorno que comprometa a qualidade de higienização e desinfecção;
- Qualquer procedimento ou danos causados por equipamentos, utensílios e ambiente que possa comprometer a qualidade das fórmulas manipuladas deve ser comunicado imediatamente à chefia;
- Não é permitido na área de manipulação: conversar, comer, beber, utilizar celular, ouvir rádio, decorar com plantas ou guardar livros e revista.

3.4. Treinamento

Todos os colaboradores que desenvolvam suas atividades no Serviço de Terapia Nutricional deverão ser submetidos a capacitação periódica a qual deverá obedecer ao cronograma mínimo de atividades, descritos na tabela 01. Antes de iniciar as atividades, a empresa terceirizada deverá realizar capacitação com todos os funcionários, de forma a cumprir perfeitamente as atividades do serviço. Todos os treinamentos devem ser pactuados com o responsável pela fiscalização do contrato, vinculado ao HULW.



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 8/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Tabela 01. Cronograma mínimo de capacitação dos funcionários que trabalham no STN, HULW, 2020.

Funcionários contemplados	Frequência	Tema da capacitação
Copeiras do Serviço de Terapia Nutricional	Anual	Atendimento ao público, relacionamento interpessoal e ética profissional
	Anual	Segurança do trabalho
	Semestral	Doenças de origem alimentar
	Trimestral	Boas práticas
Técnicos em nutrição e copeiras do Serviço de Terapia Nutricional	Semestral	Noções básicas de terapia nutricional enteral
Copeiras do Serviço de Terapia Nutricional	Semestral	Boas práticas de manipulação e porcionamento de Leite humano
	Semestral	Boas práticas de manipulação e preparo de fórmulas infantis e dietas enterais
	Semestral	Padronização de rotinas e procedimentos operacionais

3.5. Vestuário

O fardamento dos funcionários que atuam no STN é de responsabilidade da empresa terceirizada. A paramentação para a área de manipulação é composta por um capote de manga curta, esterilizado fornecido diariamente pela Central de Esterilização sendo um para o diurno e outro para o noturno. Além disso, a empresa terceirizada deverá garantir toucas e máscaras descartáveis, as quais devem ser substituídas a cada preparação.

3.6. Exames de Saúde

Todos os funcionários que desenvolvam suas atividades no STN serão submetidos a exame de saúde. A periodicidade para os funcionários responsáveis pelo preparo de fórmulas enterais, mamadeiras e porcionamento de leite humano são semestrais, em função do comprometimento imunológico da maioria dos pacientes submetidos à terapia nutricional. Os exames são: coprocultura e parasitológico de fezes. O objetivo deste monitoramento é detectar portadores assintomáticos de microrganismos patogênicos.

Os demais exames: sumário de urina, VRDL e hemograma completo seguem a periodicidade anual, conforme NR7 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

Os exames complementares ficam a critério médico, bem como o encaminhamento as especialidades que julgar necessário.

O manipulador que apresentar algum problema de saúde como diarreia, infecções



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 9/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

no trato respiratório e qualquer processo infeccioso, que interfira em suas atividades ou que comprometa a qualidade do serviço, será remanejado para outra função ou setor, devendo ser substituído pela empresa terceirizada em até duas horas.

O manipulador que apresentar lesão nas mãos ou nos braços poderá ser mantido na função se o ferimento permitir a desinfecção e proteção com luva, de forma a não colocar em risco de contaminação as preparações.

3.7. Abastecimento de água

A água utilizada para o preparo de fórmulas enterais e lácteas deve ser mineral. A água para higienização de utensílios, área física e equipamentos será a do reservatório do Hospital. A água utilizada no equipamento banho-maria é destilada e ofertada pela própria instituição através da Unidade de Produtos para Saúde.

Para fins de avaliação da qualidade da água, semestralmente deve ser realizada análise microbiológica, mediante coleta de amostras da água mineral do garrafão e da água filtrada e encaminhadas a um laboratório especializado. A responsabilidade pelo envio e os custos com as análises é de responsabilidade da empresa terceirizada.

3.8. Recolhimento do lixo

O lixo produzido no STN deve ser acondicionado em lixeira com acionamento de pedal, contendo sacos plásticos de cor preta. Após cada horário de manipulação este lixo será recolhido pelo auxiliar de serviços gerais da empresa terceirizada.

3.9. Manutenção preventiva e corretiva

A substituição ou reposição de mobiliários, equipamentos e utensílios, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, das instalações elétricas e hidráulicas serão da responsabilidade da empresa terceirizada. Deverão ser disponibilizados, sempre que solicitados, os devidos comprovantes.



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 10/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

3.10. Materiais

3.10.1. Aquisição da matéria-prima

O HULW é responsável pela aquisição e recebimento dos produtos para manipulação e porcionamento de LHP (copo dosador, seringa, água destilada, gases e compressas). Além disso, esta instituição é responsável pela aquisição de dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipamentos. O processo de aquisição desses produtos ocorre via licitação pública, na modalidade pregão eletrônico.

A aquisição e o recebimento das fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da empresa terceirizada

3.10.2. Armazenamento

Previamente à armazenagem, todos os produtos que adentrarem nas dependências do Serviço de terapia nutricional deverão ser higienizados com álcool à 70%.

Os insumos utilizados nas formulações nas diversas áreas, bem como os descartáveis, são armazenados na Área de Armazenamento, em estantes de aço inoxidável, de forma ordenada obedecendo ao critério “primeiro que entra, primeiro que sai”, com fichas de controle de entrada e saída observando prazo de validade e a integridade da embalagem.

3.11. Controle de processos

3.11.1 Controle das etapas de manipulação, produção e porcionamento das dietas

O supervisor do STN, vinculado à empresa terceirizada, será responsável pela orientação do manipulador sobre o produto a ser usado, conforme a prescrição da fórmula, garantindo um efetivo controle sobre todas as etapas relacionadas à manipulação de dietas neste serviço.

O fiscal de contrato realizará a fiscalização das atividades desenvolvidas, conforme avaliação dos seguintes itens:

- Armazenamento dos produtos para preparo das dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, de acordo com o tipo de gênero e respeitando os critérios de temperatura, organização e controle de prazo de validade;



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 11/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

- Recebimento de leite humano pasteurizado (LHP) procedente do banco de leite humano, respeitando os critérios de tempo e temperatura, organização e controle;
- Acondicionamento de leite humano pasteurizado em refrigerador e freezer exclusivo, respeitando os critérios de temperatura, organização e controle;
- Registro diário da planilha de controle de temperatura dos equipamentos e área de armazenamento dos insumos, bem como da higienização das diferentes áreas do STN;
- Cumprimento dos horários de distribuição conforme prescrição dietética;
- Transporte e distribuição das dietas para postos de enfermagem conforme identificação da etiqueta do paciente e POP's do STN;
- Utensílios e equipamentos higienizados conforme preconizado pela legislação vigente;
- Quantitativo de utensílios suficiente para atender à demanda e a qualidade do serviço, bem como a segurança do paciente;
- Áreas do STN higienizadas conforme preconizado pela legislação vigente;
- Paramentação do funcionário na área de manipulação conforme preconizado pela legislação vigente;

3.11.2 Controle de produtividade

O fiscal de contrato realizará o controle de produtividade das dietas produzidas e/ou manipuladas, conforme atribuições a seguir:

- Contagem do quantitativo de dietas enterais, por número de dietas e por volume produzido;
- Contagem no número de mamadeiras, por volume produzido;
- Contagem dos suplementos via oral prescritos pelos nutricionistas;
- Controle do quantitativo de LHP porcionado e distribuído pelo serviço
- Avaliação dos custos mensais das dietas produzidas;

Todos os controles deverão ser sistematizados mensalmente, mediante a produção de relatórios de produtividade, bem como de consumo de LHP.

3.11.3 Controle microbiológico do processo

Deve-se proceder à observação visual, facilitada por meio de *checklist* próprio – disponível no item 3.14 – que abrange a maioria dos detalhes das rotinas estabelecidas e é aplicado,



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 12/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

quinzenalmente de forma que atinja todos os manipuladores. Um manipulador poderá aplicar o questionário com avaliação final do supervisor vinculado à empresa terceirizada. Essas atividades serão fiscalizadas pelo fiscal técnico do contrato de terceirização.

Além disso, deve-se realizar análise microbiológica trimestral das amostras de complementos orais, nutrição enteral, fórmulas infantis, suplementos nutricionais orais e água, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença do fiscal do contrato de terceirização vinculado ao HULW. A empresa terceirizada é responsável pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a apresentar os resultados assim que estiverem disponíveis.

3.11.4 Controle de validade

Todas as fórmulas manipuladas no STN apresentam no rótulo o prazo de validade com indicação das condições para sua conservação. Deve-se seguir as recomendações do fabricante para as dietas que estiverem invioladas. No caso das dietas após manipulação, estas possuem até 12 horas de prazo de validade sob refrigeração. O prazo para validade total, incluindo o gotejamento, é considerado o máximo de 4 horas, em temperatura ambiente, desde a manipulação até o final do gotejamento. Para os mingaus e fórmulas infantis, o tempo de exposição é de no máximo 30 minutos.

3.11.5 Controle de qualidade do Porcionamento de Leite Humano Pasteurizado

Na área de Porcionamento de Leite Humano deve-se realizar diariamente a medição da temperatura do congelador, usando-se um termômetro de mínima e máxima e registrada diariamente em formulário próprio – disponível no item 3.14. A temperatura para leite congelado deve ser mantida entre -18 a -3°C. A temperatura interna do refrigerador deve ser mantida em no máximo 5°C.

O leite humano recebido da doadora para o próprio filho será acondicionado em copos esterilizados devidamente identificados com nome da mãe, data e hora da coleta, leito e unidade de internação, armazenado em refrigerador com temperatura até 5°C. O leite deve ser coletado em ambiente adequado e em condições de higiene segura conforme RDC nº 171/2006.



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 13/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Tabela 02. Características físico-químicas e organolépticas exigidas para o Leite Humano, HULW, 2020.

CARACTERÍSTICA	PARÂMETRO ACEITÁVEL
Acidez Dornic	≤8ºD (3ºD para prematuros)
Off-flavor	Ausente
Sujidades	Ausentes
Cor (vermelho/marrom)	Ausente
Crematócrito	≥250 Kcal/L

O leite humano ordenhado cru refrigerado que ultrapassar o prazo de 12 horas e o LHP refrigerado que ultrapassar o prazo de 24 horas deverão ser descartados.

3.12. Identificação das dietas produzidas no STN

Todas as dietas deverão ser identificadas por meio de etiquetas digitalizadas, as quais deverão conter, pelo menos, as seguintes informações: Nome do Paciente, nº do leito, nº do prontuário, data de nascimento do paciente, composição quantitativa e qualitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de infusão, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, lote, número sequencial de controle, condições de temperatura para conservação, além do nome e número do conselho profissional do responsável técnico pelo processo.

3.13. Distribuição das dietas

Todas as dietas deverão ser distribuídas em caixas térmicas exclusivas para o transporte seguro. As copeiras deverão estar na área de dispensação de dietas 15 minutos antes do horário da prescrição da dieta e em seguida deverão realizar diretamente o transporte e distribuição nas clínicas.

3.14. Monitoramento

A sequência de inspeção do monitoramento foi adaptada do controle de qualidade de fórmulas enterais hospitalares, pelo sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 14/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Controle). Todas as etapas de monitoramento devem ser realizadas pelo supervisor vinculado à empresa terceirizada, cuja fiscalização será de responsabilidade do fiscal técnico do contrato de terceirizações, vinculado ao HULW.

3.14.1 Controle microbiológico do processo

Quadro 01. Checklist de higiene pessoal, HULW, 2020.

Procedimento	Sim	Não
O manipulador apresenta uniforme básico completo?		
O manipulador apresenta unhas limpas, aparadas, sem esmaltes, sem adornos?		
O manipulador costuma lavar as mãos seguindo a orientação recebida?		

Quadro 02. Checklist de higiene ambiental, HULW, 2020.

Procedimento	Sim	Não
O material de limpeza necessário está disponível para uso no setor?		
O material de limpeza está de acordo com a especificação estabelecida para os materiais de uso no setor?		
O manipulador cumpre a rotina de higienização do ambiente, conforme orientação, antes do processo de reconstituição das fórmulas?		
O liquidificador encontra-se sem resíduos aderidos ao fundo do copo e entre as lâminas?		
Os utensílios utilizados estão sendo higienizados conforme rotina pré estabelecida?		
Os equipamentos do setor como refrigerador e balança estão sempre limpos?		
A rotina de higienização prévia de materiais está sendo devidamente cumprida (verificar consumo de álcool a 70%)?		



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 15/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

As caixas para acondicionamento das embalagens estão limpas?		
O registro de desinfecção semanal está sendo devidamente preenchido?		

Quadro 03. Checklist de reconstituição das fórmulas, HULW, 2020.

Procedimento	Sim	Não
O manipulador lava as mãos e passa álcool a 70% conforme estabelecido na rotina?		
O manipulador paramenta-se devidamente para a reconstituição das fórmulas?		
O manipulador usa paramentação estéril em cada horário de reconstituição (manhã e tarde)		
O garrafão de água mineral foi higienizado corretamente?		
As fórmulas estão dentro do prazo de validade e com a embalagem íntegra?		
O manipulador está cumprindo a rotina de preparo pré estabelecida?		
A higienização do material utilizado está sendo feita conforme orientação?		
As caixas para acondicionamento das embalagens estão limpas?		
O registro de desinfecção semanal está sendo devidamente preenchido?		

Quadro 04. Checklist de acondicionamento e armazenagem, HULW, 2020.

Procedimento	Sim	Não
Após o preenchimento do frasco, a copeira fecha-o imediatamente com a tampa?		
Os frascos estão em boas condições e apresentam registro no Ministério da Saúde?		



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 16/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

A temperatura de refrigeração está em média abaixo de 7°C?		
--	--	--

Quadro 05. Checklist de distribuição, HULW, 2020.

Procedimento	Sim	Não
As dietas do primeiro horário estão sendo encaminhadas para distribuição logo após o preparo?		
O intervalo entre a saída da Unidade até a enfermaria, é maior que 30 minutos?		

Sistematização dos Resultados:

Total de respostas positivas: _____

Total de respostas negativas: _____

Descrição das dificuldades encontradas: _____

Providências a serem tomadas para corrigir o processo: _____

Responsável pela análise: _____

Data ___/___/___

Quadro 06. Monitoramento dos resultados das análises microbiológica e físico-química da água, HULW, 2020.

Pesquisa realizada	Níveis aceitáveis	Resultados			
		Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	Amostra 4



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 17/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Laboratório responsável: _____

Microbiologista Responsável: _____

Data: ____/____/____

Resultados fora dos níveis aceitáveis: _____

Providências: _____

Quadro 07. Monitoramento dos resultados das análises microbiológicas de fórmulas enterais e mamadeiras, HULW, 2020.

Pesquisa Realizada	Níveis Aceitáveis (Padrão ANVISA)	Resultados		
		Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3
Contagem de bactérias aeróbias mesófilas (UFC/g)	< 10 ³			
Coliformes totais (NMP/g)	< 3			
Coliformes fecais (NMP/g)	Zero			
<i>Escherchia coli</i>	Zero			
Salmonella spp	Ausente			
Sthaphylococcus aureus (UFC/g)	< 3			

Laboratório responsável: _____

Microbiologista Responsável: _____

Data: ____/____/____

Resultados fora dos níveis aceitáveis: _____

Providências: _____



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 18/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

3.14.2 Monitoramento de temperaturas

Quadro 08. Controle de temperaturas do refrigerador, HULW, 2020.

Mês: _____															
Turno	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
Manhã															
Ass.															
Tarde															
Ass.															
Noite															
Ass.															
Turno	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Manhã															
Ass.															
Tarde															
Ass.															
Noite															
Ass.															

Quadro 09. Registro da temperatura das caixas térmicas para transporte de leite humano, HULW, 2020.

Mês: _____				
Dia	Hora	Temperatura		Responsável
		Máxima	Mínima	
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 19/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

3.14.3 Monitoramento da higienização

Quadro 10. Desinfecção das salas de manipulação, HULW, 2020.

Data	Manipuladora	Supervisão	Observações
Descrição das dificuldades encontradas			
Providências			

Quadro 11. Limpeza mensal do ar condicionado, HULW, 2020.

Data	Funcionário responsável pela limpeza	Supervisão	Observações
Descrição das dificuldades encontradas			



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 20/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Providências

3.14.4 Monitoramento da saúde dos funcionários do STN (Controle semestral)

Quadro 12. Monitoramento da saúde dos funcionários, HULW, 2020.

Data	Nome do funcionário	Coprocultura	Parasitológico de fezes

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos.** Brasília: Anvisa, 2008. 160 p

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. **Resolução 63 de julho de 2000.** Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 6 de julho de 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria número 518.** Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigência de qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Brasília, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. **Resolução 216, de setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 306, de 7 de dezembro de 2004.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para gerenciamento de resíduos de saúde, 6 dez.



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 21/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

2004. Diário Oficial da União, 10 dez. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 171, de 4 de setembro de 2006.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o Funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 set. 2006.

CASTRO, L.E.; SACCOL, A.L.F.; SIVACOL, S.V. Implantação das boas Práticas em Lactário Hospitalar do Município de Santa Maria – RS. **Revista Higiene Alimentar**, n.2, vol. 25, Edição Temática, 2011, pp. 34-37.

OLIVEIRA, G.P.C.; WAITZBERG, D.L. **Contaminação Microbiológica em Nutrição Enteral.** Monografia em Nutrição Clínica XVII. São Paulo: GANEP, Mar. 2001.

OLIVEIRA, M.H. **Controle de qualidade de fórmulas enterais hospitalares pelo sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle.** Florianópolis, 1997.137p. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos). Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, 1997

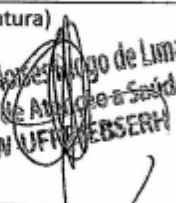
WHITE, J. V.; GUENTER, P.; JENSEN, G.; MALONE, A.; SCHOFIELD, M. The academy Malnutrition Work Group; the ASPEN. Malnutrition Task Force; and the ASPEN Board of Directors. Consensus statement: Academy of nutrition and dietetics and American society for parenteral and enteral nutrition: characteristics recommended for the identification and documentation of adult malnutrition (undernutrition). **JPEN J Parenteral Enteral Nutr**, n. 36, v. 3, p. 275-83, 2012.

5. HISTORICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ATUALIZAÇÃO
01	20/07/2020	Elaboração do Manual



Tipo do Documento	MANUAL	MA.UNC.003 – Página 22/22	
Título do Documento	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL	Emissão: 20/07/2020	Revisão:
		Versão: 1	20/07/2022

Elaboração Caroline Sousa Cabral Débora Silva Cavalcanti Eliseuda Marinho da Silva Flávia Nunes de Lima Barroso Edcleide Oliveira dos Santos Olinto Geovanna Torres de Paiva Gina Araújo Martins Feltosa Isabel Carolina Pinto Cavalcanti Janine Maciel Barbosa Maria Betânia Vale Pollyana Paula Almeida de Araújo Raquel Bezerra Barbosa de Moura Renan Gondim Araújo Rovênia Maria Oliveira T. Ximenes Simone Rosele Ribeiro Sales	Data: 20/07/2020
Revisão Adriana Gomes César Carvalho	Data: 28/07/2020
Validação Isabel Gomes Nogueira Vieira	Data: 27/10/2020
Aprovação (Nome, função, assinatura)  Prof. Dr. Moyses Augusto de Lima Gerente de Atendimento à Saúde HULW UFPB EBSERH	Data: 07/11/2020