**PORTARIA – PRT Nº 337, DE 14 DE ABRIL DE 1999**

**(Publicado em DOU nº 71-E, de 15 de abril de 1999)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 63, de 6 de julho de 2000)**

~~O~~ **~~Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde~~**~~, no uso de suas atribuições legais, resolve:~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, constante do Anexo desta Portaria.~~

~~An. 2° Conceder o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que as Unidades Hospitalares e Empresas Prestadoras de Bens e/ou Serviços se adeguem ao disposto nesta Portaria.~~

~~Art. 3° Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA A TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL~~**

~~I. OBJETIVO:~~

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

~~2. REFERENCIAS:~~

~~2.1. Lei 9431-06 de janeiro de 1997. Dispõe sobre a obrigatoriedade do programa de controle de infecção hospitalar pelos hospitais do País.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, 07 jan. 1997.~~

~~2.2. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria GM 1884, de 11 de novembro de 1994 Projeto Técnico de Estabelecimento Assistenciais de Saúde. Aprova normas destinadas ao exame e aprovação dos Projetos Físicos de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 15 dez 1994.~~

~~2.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a informação nutricional complementar.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília~~*~~, 16 jan. 1998.~~

~~2.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 33, de 13 de janeiro de 1998. Aprova os níveis de Ingestão Diária Recomendada - IDR para Vitaminas. Minerais e Proteínas.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 16 jan. 1998.~~

~~Obs.. Este Regulamento foi republicado no Diário Oficial da União em 30 mar. 1998.~~

~~2.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 32, de 13 de janeiro de 1998. Aprova Regulamento Técnico para Fixação de identidade e qualidade para suplementos Vitamínicos e ou de Minerais.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 15 jan. 1998.~~

~~2.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de identidade e qualidade para alimentos para fins especiais.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 15 jan. 1998.~~

~~Obs.: Este Regulamento foi republicado no Diário Oficial da União em 30 mar.1998.~~

~~2.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria DINAL n° 8 de 26 de junho de 1989, define e classifica os alimentos para dieta enteral e estabelece normas relativas aos seus fatores essenciais de composição e qualidade, rotulagem industrialização e comercialização.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 28 jun. 1989.~~

~~2.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria n° 451, de 19 de setembro de 1997. Aprova Regulamento Técnico que dispõe sobre Princípios Gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, 22 set. 1997.~~

~~Obs.: Este Regulamento foi republicado no Diário Oficial da União em 02 de julho de 1998.~~

~~2.9. BRASIL. Lei n.° 8078 de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, 12 set. 1990.~~

~~2.10. NBR 6493 - Emprego de cores para identificação de tubulação.~~

~~2.11. NR 26 - Sinalização de Segurança.~~

~~2.12. LAVAR AS MAOS: 1 reimp. Brasília: Ministério da Saúde, Centro de Documentação, 1989. (Série A: Normas e Manuais Técnicos).~~

~~2.13. ISO 9000-2 - Normas de Gestão da Qualidade e Garantia da Qualidade - Diretrizes gerais para a aplicação das normas ISO 9001, 9002 e 9003, 1994.~~

~~2.14. ISO 9002 - Sistemas da Qualidade - Modelo para Garantia da Qualidade em Produção, Instalação e Serviços Associados, dez. 1994.~~

~~2.15. BRASIL. Decreto Lei 986 de 21 de outubro 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.~~ *~~Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, p. 9437, 11 nov. 1969.~~

~~3. DEFINIÇÕES:~~

~~Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:~~

~~3.1. Empresas Prestadoras de Bens e/ou Serviços (EPBS) - organização capacitada, de acordo com a Legislação vigente, para oferecer bens e/ou serviços em Terapia Nutricional~~

~~3.2. Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) – grupo formal e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional-TN.~~

~~3.3. Farmácia - estabelecimento que atende à legislação sanitária vigente específica (Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal), com instalações para fornecimento e armazenamento de NE industrializada, quando se fizer necessário.~~

~~3.4. Nutrição Enteral (NE) - 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.~~

~~3.5. Nutrição Enteral em Sistema Aberto - NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.~~

~~3.6. Nutrição Enteral em Sistema Fechado - NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.~~

~~3.7. Prescrição dietética da NE : determinação de nutrientes ou da composição de nutrientes da NE, mais adequada às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica.~~

~~3.8. Prescrição médica da Terapia de Nutrição Enteral-TNE : determinação das diretrizes, prescrição e conduta necessárias para a prática da TNE, baseadas no estado clínico nutricional do paciente.~~

~~3.9. Sala de manipulação de NE: sala limpa e sanitizada, específica para a manipulação de nutrição enteral, atendendo às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral-BPPNE (Anexo II).~~

~~3.10. Terapia de Nutrição Enteral (TNE): conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio de NE.~~

~~3.11. Terapia Nutricional (TN): conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral.~~

~~3.12. Unidade de Nutrição e Dietética (UND) - unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e NE industrializada ou não, produz bens e presta serviços, possuindo instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE, atendendo às exigências das BPPNE, conforme Anexo II.~~

~~3.13. Unidade Hospitalar (UH): estabelecimento de saúde destinado a prestar assistência à população na promoção da saúde e na recuperação e reabilitação de doentes.~~

~~4. CONDIÇÕES GERAIS:~~

~~4.1. A complexidade da TNE exige o comprometimento e a capacitação de uma equipe multiprofissional para garantir a sua eficácia e segurança para os pacientes.~~

~~4.2. A TNE deve abranger obrigatoriamente as seguintes etapas:~~

~~4.2.1. Indicação e prescrição médica~~

~~4.2.2. Prescrição dietética~~

~~4.2.3. Preparação, conservação e armazenamento~~

~~4.2.4. Transporte~~

~~4.2.5. Administração~~

~~4.2.6. Controle clínico laboratorial~~

~~4.2.7. Avaliação final~~

~~4.3. Todas as etapas descritas no item anterior devem atender a procedimentos escritos específicos e serem devidamente registradas, evidenciando as ocorrências na execução dos procedimentos.~~

~~4.4. As UH e as EPBS que queiram habilitar-se à prática da TNE devem contar com:~~

~~4.4.1 Sala de manipulação que atenda às recomendações da BPPNE, sempre que se optar pela utilização de NE em sistema aberto~~

~~4.4.2. 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 e farmacêutico, com as respectivas atribuições descritas no Anexo I.~~

~~4.5. A UH que não possui as condições previstas no item anterior pode contratar os serviços de terceiros, devidamente licenciados, para a operacionalização total ou parcial da TNE, devendo nestes casos formalizar um contrato por escrito.~~

~~Nota 1: Os profissionais não participantes da equipe multiprofissional, que queiram atuar na prática de TNE, devem fazê-lo de acordo com as diretrizes traçadas pela EMTN.~~

~~Nota 2. A EPBS que somente exerce atividades de preparação da NE, está dispensada de contar com a EMTN, porém deve contar com uma UND sob a responsabilidade de um nutricionista.~~

~~4.6. As UH e as EPBS só podem habilitar-se para a preparação da NE se preencherem os requisitos do item do 4.11 e forem previamente inspecionadas.~~

~~4.7. Ao médico, de acordo com as atribuições do Anexo I, compete: indicar, prescrever e acompanhar os pacientes submetidos à TNE.~~

~~4.8. Ao nutricionista, de acordo com as atribuições do Anexo I, compete: realizar todas a operações inerentes à prescrição dietética, composição e preparação da NE, atendendo às recomendações das BPPNE, conforme Anexo II .~~

~~4.9. Ao farmacêutico, de acordo com as atribuições do Anexo I, compete:~~

~~a) adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e/ou operacionais, não forem de responsabilidade do nutricionista~~

~~b) participar do sistema de garantia da qualidade referido no item 4.6 do Anexo II, respeitadas suas atribuições profissionais legais.~~

~~4.10. Ao enfermeiro, de acordo com as atribuições do Anexo I, compete. administrar NE, observando as recomendações das Boas Práticas de Administração de NE BPANE, conforme Anexo III.~~

~~4.11. As UH e EPBS devem possuir recursos humanos, infra-estrutura física, equipamentos e procedimentos operacionais que atendam às recomendações das BPPNE e BPANE, conforme Anexos II e III.~~

~~4.12. É de responsabilidade da Administração da UH e EPBS prever e prover os recursos humanos e materiais necessários à operacionalização da TNE.~~

~~4.13. Acidentes na TNE estão sujeitos às disposições previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei n.° 8078, de 11/09/1990) e, em especial, nos artigos 12 e 14 que tratam da responsabilidade pelo fato do produto e do serviço, independentemente da responsabilidade criminal e administrativa.~~

~~4.14. O descumprimento das recomendações deste Regulamento e seus anexos, sujeita os responsáveis às penalidades previstas na Legislação Sanitária vigente, sem prejuízo da cível e criminal.~~

~~5. CONDIÇOES ESPECIFICAS:~~

~~Na aplicação deste regulamento são adotadas as seguintes condições específicas:~~

~~5.1. Indicação:~~

~~5.1.1. O médico é responsável pela indicação da TNE.~~

~~5.1.2. A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente que deve sei repetida, no máximo, a cada 10 dias.~~

~~5.1.3. São candidatos à TNE os pacientes que não satisfazem suas necessidades nutricionais com a alimentação convencional, mas que possuam a função do trato intestinal parcial ou totalmente íntegra.~~

~~5.2. Prescrição:~~

~~5.2.1. O médico é responsável pela prescrição médica da TNE.~~

~~5.2.2. O nutricionista é responsável pela prescrição dietética da NE.~~

~~5.2.3. A prescrição dietética deve contemplar o tipo e a quantidade dos nutrientes requeridos pelo paciente, considerando seu estado mórbido, estado nutricional e necessidades nutricionais e condições do trato digestivo.~~

~~5.2.4. A TNE deve atender a objetivos de curto e longo prazos.~~

~~Nota 1. Entende-se corno curto prazo a interrupção ou redução da progressão das doenças, a cicatrização das feridas, a passagem para nutrição normal e a melhora do estado de desnutrição.~~

~~Nota 2: Entende-se por longo prazo a manutenção do estado nutricional normal e a reabilitação do paciente em termos de recuperação física e social.~~

~~Nota 3: Em casos excepcionais a TNE pode substituir definitivamente a nutrição oral.~~

**~~5.3. Preparação:~~**

~~5.3.1. O nutricionista é responsável pela supervisão da preparação da NE.~~

~~5.3.2. A preparação da NE envolve a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade, a conservação e o transporte da NE e exige a responsabilidade e a supervisão direta do nutricionista, devendo ser realizada, obrigatoriamente, na UH ou EPBS, de acordo com as recomendações das BPPNE, conforme Anexo II.~~

~~5.3.3. Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo da NE, devem ser registrados nos órgãos competentes, quando obrigatório, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas.~~

~~5.3.4. A NE preparada na sala de manipulação da UH e ou EPBS deve atender às exigências das BPPNE (Anexo II).~~

~~5.3.5. A avaliação da prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração, deve ser realizada pelo nutricionista antes do início da manipulação, compartilhada com o farmacêutico quando se fizer necessário.~~

~~Nota 1: Qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.~~

~~Nota 2: Qualquer alteração na prescrição dietética deve ser registrada e comunicada à EMTN.~~

~~5.3.6. Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas~~

~~5.3.7. A manipulação da NE deve ser realizada em área específica para este fim, de acordo com as BPPNE~~

~~5.3.8. A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.~~

~~5.3.9. O nível de qualidade da manipulação da NE deve ser assegurado pelo controle em processo, conforme item 4.3. das BBPNE, Anexo II.~~

~~5.3.10. A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.~~

~~5.3.11. A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e especificas, conforme item 4.5.4.2. do Anexo II , para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento.~~

~~5.3.12. Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo.~~

~~5.3.13. De cada tipo de NE preparada devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.~~

~~5.3.14.As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo.~~

~~Nota : "n" corresponde ao número de NE preparadas.~~

~~5.3.15. Recomenda-se reservar amostra para contraprova de cada tipo de NE preparada, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 horas após o seu prazo de validade.~~

~~5.3.16. A garantia da qualidade da NE pode ser representada pelo resultado do controle em processo (Anexo II item 4.5) e do controle de qualidade da NE (Anexo II item 4.6.2)~~

~~Nota. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras.~~

~~5.4. Conservação:~~

~~5.4.1. Imediatamente após a manipulação, a NE deve ser mantida sob refrigeração (2°C a 8°C) por até 24 horas, a menos que hajam estudos estabelecendo prazos diferentes.~~

~~Nota 1: A NE não industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.~~

~~Nota 2: Para a NE industrializada devem ser consideradas as recomendações do fabricante.~~

~~5.5. Transporte:~~

~~5.5.1. O transporte da NE deve obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE, conforme Anexo II.~~

~~5.5.2. O nutricionista é responsável pela manutenção da qualidade da NE até a sua entrega ao profissional responsável pela administração e deve orientar e treinar os funcionários que realizam o seu transporte.~~

~~5.6. Administração:~~

~~5.6.1. O enfermeiro é o responsável pela conservação após o recebimento da NE e pela sua administração.~~

~~5.6.2. A administração da NE deve ser executada de forma a garantir ao paciente uma terapia segura e que permita a máxima eficácia, em relação aos custos, utilizando materiais e técnicas padronizadas, de acordo com as recomendações das BPANE, conforme Anexo III.~~

~~5.6.3. A NE é inviolável até o final de sua administração, não podendo ser transferida para outro tipo de recipiente. A necessidade excepcional de sua transferência para viabilizar a administração só pode ser feita após aprovação formal da EMTN.~~

~~5.6.4. A via de administração da NE deve ser estabelecida pelo médico ou enfermeiro, por meio de técnica padronizada e conforme protocolo previamente estabelecido.~~

~~5.6.5. A utilização da sonda de administração da NE não é exclusiva, podendo ser empregada para medicamentos e outras soluções quando necessário.~~

~~5.7. Controle Clinico e Laboratorial:~~

~~5.7.1. O paciente submetido à TNE deve ser controlado quanto à eficácia do tratamento, efeitos adversos e alterações clínicas que possam indicar modificações da TNE.~~

~~5.7.2. O controle do paciente em TNE deve ser realizado periodicamente e contemplar: ingressos de nutrientes, tratamentos farmacológicos concomitantes, sinais de intolerância à NE, alterações antropométricas, bioquímicas, hematológicas e hemodinâmicas, assim como modificações em órgãos, sistemas e suas funções.~~

~~5.7.3. Qualquer alteração encontrada nas funções dos principais órgãos e as conseqüentes alterações na formulação ou via de administração da NE devem constar na história clínica do paciente.~~

~~5.8. Avaliação Final:~~

~~5.8.1. Antes da interrupção da TNE o paciente deve ser avaliado em relação à:~~

~~5.8.1.1. capacidade de atender às suas necessidades nutricionais por alimentação convencional.~~

~~5.8.1.2. presença de complicações que ponham o paciente em risco nutricional e/ou de vida.~~

~~5.8.1.3. possibilidade de alcançar os objetivos propostos, conforme normas médicas e legais.~~

~~5.9. Documentação Normativa e Registros:~~

~~5.9.1. Os documentos normativos e os requisitos inerentes à TNE são de propriedade exclusiva da UH e/ou EPBS, cabendo à fiscalização a sua avaliação~~ *~~in loco~~*~~, durante a inspeção sanitária.~~

~~5.9.2. Em caso de investigação por denúncias, irregularidades ou acidentes ocorridos com a TNE, a fiscalização sanitária tem o direito de solicitar cópia dos documentos e registros necessários à elucidação do problema em questão.~~

~~5.10. Inspeções:~~

~~5.10.1. A UH e a EPBS estão sujeitas a inspeções sanitárias para verificação do padrão de qualidade do Serviço de TN, com base no Anexo I, bem como o grau de atendimento às BPPNE (Anexo II) e BPANE(Anexo III).~~

~~5.10.2. As inspeções sanitárias devem ser realizadas com base nos Roteiros de Inspeção (Anexo IV).~~

~~5.10.3. Os critérios para a avaliação do cumprimento dos itens dos Roteiros de Inspeção, visando a qualidade e segurança da NE, baseiam-se no risco, potencial inerente a cada item.~~

~~5.10.3.1. Considera-se-IMPRESCINDÍVEL (I) aquele item que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança da NE.~~

~~5.10.3.2. Considera-se NECESSÁRIO (N) aquele item que pode influir em grau menos crítico na qualidade e segurança da NE.~~

~~5.10.3.3. Considera-se RECOMENDÁVEL (R) aquele item que pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança da NE.~~

~~5.10.3.4. Considera-se item INFORMATIVO (INF) aquele que oferece subsídios para melhor interpretação dos demais itens, sem afetar a qualidade e a segurança da NE.~~

~~5.10.3.5. item N não cumprido após a inspeção passa a ser tratado automaticamente como I na inspeção subsequente.~~

~~5.10.3.6. item R não cumprido após a inspeção passa a ser tratado automaticamente como N na inspeção subsequente, mas nunca passa a I.~~

~~5.10.3.7. Os itens I, N e R devem ser respondidos com SIM ou NÃO.~~

~~5.10.4. São passíveis de sanções, aplicadas pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, as infrações que derivam do não cumprimento dos itens qualificados como I e N nos Roteiros de Inspeção, constantes do Anexo IV deste Regulamento, sem prejuízo das ações legais que possam corresponder em cada caso.~~

~~5.10.4.1. O não cumprimento de um item I, dos Roteiros de Inspeção, acarreta a suspensão imediata da atividade afetada até o seu cumprimento integral.~~

~~5.10.4.2. Verificado o não cumprimento de itens N, dos Roteiros de Inspeção, deve ser estabelecido um prazo para adequação, de acordo com a complexidade das ações corretivas que se fizerem necessárias.~~

~~5.10.4.3. Verificado o não cumprimento de itens R, dos Roteiros de Inspeção, o estabelecimento deve ser orientado com vistas à sua adequação.~~

~~5.11. Índice dos Anexos:~~

~~Anexo I - Atribuições da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN)~~

~~Anexo II - Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPP-NE)~~

~~Anexo III - Boas Práticas de Administração da Nutrição Enteral (BPANE)~~

~~Anexo IV - Roteiros de Inspeção~~

~~A Identificação da Empresa e Inspeção das Atividades da EMTN~~

~~B - Preparação de Nutrição Enteral~~

~~C - Administração de Nutrição Enteral~~

~~Anexo V - Informe Cadastral da UH e EPBS para a prática da TN~~

**~~ANEXO I~~**

**~~ATRIBUIÇÕES DA EQUIPE MULT1PROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) PARA A PRÁTICA DA TNE~~**

~~1. OBJETIVO~~

~~Esta recomendação estabelece as atribuições da EMTN, especificamente, para a prática da TNE.~~

~~2. CONSIDERAÇÕES GERAIS~~

~~2.1. Para a execução, supervisão e avaliação permanentes, em todas as etapas da TNE, é condição formal e obrigatória a constituição de uma equipe multiprofissional~~

~~2.2. Por se tratar de procedimento realizado em paciente sob cuidados especiais e para garantir a vigilância constante do seu estado nutricional, a EMTN para TNE deve ser constituída de, pelo menos, 1 (um) profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico.~~

~~2.3. A EMTN deve ter um coordenador técnico-administrativo e um coordenador clínico, ambos membros integrantes da equipe e escolhidos pelos seus componentes.~~

~~2.3.1. O coordenador técnico-administrativo deve preferencialmente possuir título de especialista reconhecido em área relacionada com a TN.~~

~~2.3.2 O coordenador clínico deve ser médico, estar atuando em TN e preencher pelo menos um dos critérios abaixo:~~

~~2.3.2.1. ser especialista em área relacionada com a TN, com título reconhecido.~~

~~2.3.2.2. possuir título de mestrado, doutorado ou livre docência em área relacionada com a TN.~~

~~Nota 1: O coordenador clínico pode ocupar, concomitantemente, a coordenação técnico-administrativa, desde que consensuado pela equipe.~~

~~Nota 2: As UH e EPBS situadas em regiões carentes de profissionais qualificados para exercer aas funções de Coordenador Clínico de acordo com os critérios do ítem 2.3, têm o prazo de até 2 anos a partir da data de publicação desta Portaria para regularizar esta situação.~~

~~2.4. É recomendável que os membros da EMTN possuam título de especialista em área relacionada com a TN.~~

~~ATRIBUIÇÕES GERAIS DA EMTN~~

~~Compete a EMTN:~~

~~2.5. Estabelecer as diretrizes técnico-administrativas que devem nortear as atividades da equipe e suas relações com a instituição.~~

~~2.6. Criar mecanismos para o desenvolvimento das etapas de triagem e vigilância nutricional em regime hospitalar, ambulatorial e domiciliar, sistematizando uma metodologia capaz de identificar pacientes que necessitam de TN, a serem encaminhados aos cuidados da EMTN.~~

~~2.7. Atender às solicitações de avaliação do estado nutricional do paciente, indicando, acompanhando e modificando a TN, quando necessário, em comum acordo com o médico responsável pelo paciente, até que seja atingido os critérios de reabilitação nutricional pré-estabelecidos.~~

~~2.8. Assegurar condições adequadas de indicação, prescrição, preparação, conservação, transporte e administração, controle clínico e laboratorial e avaliação final da TNE, visando obter os benefícios máximos do procedimento e evitar riscos.~~

~~2.9. Capacitar os profissionais envolvidos, direta ou indiretamente, com a aplicação do procedimento, por meio de programas de educação continuada, devidamente registrados.~~

~~2.10. Estabelecer protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da TNE~~

~~2.11. Documentar todos os resultados do controle e da avaliação da TNE visando a garantia de sua qualidade.~~

~~2.12. Estabelecer auditorias periódicas a serem realizadas por um dos membros da EMTN, para verificar o cumprimento e o registro dos controles e avaliação da TNE.~~

~~2.13. Analisar o custo e o benefício no processo de decisão que envolve a indicação, a manutenção ou a suspensão da TNE.~~

~~2.14. Desenvolver, rever e atualizar regularmente as diretrizes e procedimentos relativos aos pacientes e aos aspectos operacionais da TNE.~~

~~3. ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR TÉCNICO-ADMINISTRATIVO~~

~~Compete ao coordenador técnico-administrativo:~~

~~3.1 Assegurar condições para o cumprimento das atribuições gerais da equipe e dos profissionais da mesma, visando prioritariamente a qualidade e eficácia da TNE.~~

~~3.2 Representar a equipe em assuntos relacionados com as atividades da EMTN.~~

~~3.3. Promover c incentivar programas de educação continuada, para os profissionais envolvidos na TNE, devidamente registrados.~~

~~3.4. Padronizar indicadores da qualidade para TNE para aplicação pela EMTN.~~

~~3.5. Gerenciar os aspectos técnicos c administrativos das atividades de TNE.~~

~~3.6. Analisar o custo e o benefício da TNE no âmbito hospitalar, ambulatorial e domiciliar.~~

~~4. ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR CLÍNICO~~

~~Compete ao coordenador clínico:~~

~~4.1. Coordenar os protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da TNE.~~

~~4.2. Zelar pelo cumprimento das diretrizes de qualidade estabelecidas nas BPPNE e BPANE.~~

~~4.3. Assegurar a atualização dos conhecimentos técnicos e científicos relacionados com a TNE e a sua aplicação.~~

~~4.4. Garantir que a qualidade dos procedimentos de TNE, prevaleçam sobre quaisquer outros aspectos.~~

~~5. ATRIBUIÇÕES DO MÉDICO~~

~~Compete ao médico:~~

~~5.1. Indicar e prescrever a TNE.~~

~~5.2. Assegurar o acesso ao trato gastrointestinal para a TNE e estabelecer a melhor via, incluindo estomias de nutrição por via cirúrgica, laparoscópica e endoscópica.~~

~~5.3. Orientar os pacientes e os familiares ou o responsável legal, quanto aos riscos e benefícios do procedimento.~~

~~5.4. Participar do desenvolvimento técnico e científico relacionado ao procedimento~~

~~5.5. Garantir os registros da evolução e dos procedimentos médicos~~

~~6. ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA:~~

~~Compete ao nutricionista:~~

~~6.1. Realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou a deficiência nutricional .~~

~~6.2. Elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica.~~

~~6.3. Formular a NE estabelecendo a sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento segundo horários e formas de apresentação.~~

~~6.4. Acompanhar a evolução nutricional do paciente em TNE, independente da via de administração, até alta nutricional estabelecida pela EMTN.~~

~~6.5. Adequar a prescrição dietética, em consenso com o médico, com base na evolução nutricional e tolerância digestiva apresentadas pelo paciente.~~

~~6.6. Garantir o registro claro e preciso de todas as informações relacionadas à evolução nutricional do paciente.~~

~~6.7. Orientar o paciente, a família ou o responsável legal, quanto à preparação e à utilização da NE prescrita para o período após a alta hospitalar.~~

~~6.8. Utilizar técnicas pré-estabelecidas de preparação da NE que assegurem a manutenção das características organolépticas e a garantia microbiológica e bromatológica dentro de padrões recomendados na BPPNE (anexo II).~~

~~6.9. Selecionar, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, os insumos necessários ao preparo da NE, bem como a NE industrializada.~~

~~6.10. Qualificar fornecedores e assegurar que a entrega dos insumos e NE industrializada seja acompanhada do certificado de análise emitido pelo fabricante.~~

~~6.11. Assegurar que os rótulos da NE apresentem, de maneira clara e precisa, todos os dizeres exigidos no item 4.5.4 - Rotulagem e Embalagem da BPPNE (Anexo II).~~

~~6.12. Assegurar a correta amostragem da NE preparada para análise microbiológica, segundo as BPPNE.~~

~~6.13. Atender aos requisitos técnicos na manipulação da NE.~~

~~6.14. Participar de estudos para o desenvolvimento de novas formulações de NE.~~

~~6.15. Organizar e operacionalizar as áreas e atividades de preparação.~~

~~6.16. Participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização de seus colaboradores, bem como para todos os profissionais envolvidos na preparação da NE.~~

~~6.17. Fazer o registro, que pode ser informatizado, onde conste, no mínimo:~~

~~a) data e hora da manipulação da NE~~

~~b) nome completo e registro do paciente~~

~~c) número sequencial da manipulação~~

~~d) número de doses manipuladas por prescrição~~

~~e) identificação (nome e registro) do médico e do manipulador~~

~~f) prazo de validade da NE.~~

~~6.18. Desenvolver e atualizar regularmente as diretrizes e procedimentos relativos aos aspectos operacionais da preparação da NE.~~

~~6.19. Supervisionar e promover auto-inspeção nas rotinas operacionais da preparação da NE~~

~~7. ATRIBUIÇÕES DO ENFERMEIRO:~~

~~Compete ao enfermeiro:~~

~~7.1. Orientar o paciente , a família ou o responsável legal quanto à utilização e controle da TNE.~~

~~7.2. Preparar o paciente, o material e o local para o acesso enteral.~~

~~7.3. Prescrever os cuidados de enfermagem na TNE, em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.~~

~~7.4. Proceder ou assegurar a colocação da sonda oro/nasogástrica ou transpilórica.~~

~~7.5. Assegurar a manutenção da via de administração.~~

~~7.6. Receber a NE c assegurar a sua conservação até a completa, administração.~~

~~7.7. Proceder à inspeção visual da NE antes de sua administração.~~

~~7.8. Avaliar e assegurar a administração da NE observando as informações contidas no rótulo, confrontando-as com a prescrição médica.~~

~~7.9. Avaliar e assegurar a administração da NE, observando os princípios de assepsia, de acordo com as BPANE (Anexo III).~~

~~7.10. Detectar, registrar e comunicar à EMTN e/ou o médico responsável pelo paciente, as intercorrências de qualquer ordem técnica e/ou administrativa.~~

~~7.11. Garantir o registro claro e preciso de informações relacionadas à administração e à evolução do paciente quanto ao: peso, sinais vitais, tolerância digestiva e outros que se fizerem necessários.~~

~~7.12. Garantir a troca do curativo e/ou fixação da sonda enteral, com base em procedimentos pré-estabelecidos.~~

~~7.13. Participar e promover atividades de treinamento operacional de educação continuada, garantindo a atualização de seus colaboradores.~~

~~7.14. Elaborar e padronizar os procedimentos de enfermagem relacionadas à TNE.~~

~~7.15. O enfermeiro deve participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração e controle da TNE.~~

~~7.16. Zelar pelo perfeito funcionamento das bombas de infusão.~~

~~7.17. Assegurar que qualquer outra droga dou nutriente prescritos sejam administrados na mesma via de administração da NE, conforme procedimentos prestabelecidos.~~

~~8. ATRIBUIÇÕES DO FARMACÊUTICO~~

~~Compete ao farmacêutico:~~

~~8.1. De acordo com os critérios estabelecidos pela EMTN, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e/ou operacionais, não forem da responsabilidade do nutricionista.~~

~~8.2. Participar da qualificação de fornecedores e assegurar que a entrega da NE industrializada seja acompanhada de certificado da análise emitido pelo fabricante, no caso de atendimento ao item 9.1.~~

~~8.3. Participar das atividades do sistema de garantia da qualidade referido no item 4.6. do Anexo II, respeitadas suas atribuições profissionais legais.~~

~~8.4. Participar de estudos para o desenvolvimento de novas formulações para NE.~~

~~8.5. Avaliar a formulação das prescrições médicas e dietéticas quanto à compatibilidade físico-química droga-nutriente e nutriente-nutriente.~~

~~8.6. Participar de estudos de farmacovigilância com base em análise de reações adversas e interações droga-nutriente e nutriente-nutriente, a partir do perfil farmacoterapêutico registrado.~~

~~8.7. Organizar e operacionalizar as áreas e atividades da farmácia.~~

~~8.8. Participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização dos seus colaboradores.~~

**~~ANEXO II~~**

**~~BOAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO DE NUIRIÇÃO EPPIERAL BPPNE~~**

~~1. OBJETIVO~~

~~Este regulamento fixa os procedimentos de boas práticas que devem ser observados na preparação da NE.~~

~~2. DEFINIÇÕES~~

~~Para efeito deste regulamento são adotadas as seguintes definições:~~

~~2.1. Área de recebimento da prescrição dietética - área destinada especificamente para receber e analisar a prescrição dietética.~~

~~2.2. Conservação - manutenção, em condições apropriadas de higiene e temperatura para assegurar a estabilidade físico-química e padrão microbiológico da NE.~~

~~2.3. Controle de Qualidade - conjunto de operações (programação, coordenação e execução) com o objetivo de verificar a conformidade dos insumos, materiais de embalagem e NE com as especificações técnicas estabelecidas.~~

~~2.4. Correlatos - Produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conselhos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, cujo o uso ou aplicação esteja ligado à manipulação e administração da NE.~~

~~2.5. Insumos - água, matérias primas alimentares e produtos alimentícios utilizados para a manipulação de NE.~~

~~2.6. Material de Embalagem - recipientes, rótulos e impressos para acondicionamento.~~

~~2.7. NE Industrializada - NE na forma em pó ou líquida com prazo de validade determinado pelo fabricante.~~

~~2.8. NE não Industrializada - NE de composição estimada, formulada e manipulada a partir de alimentos~~ *~~in natura~~* ~~e/ou produtos alimentícios, sob prescrição dietética.~~

~~2.9. Prazo de Conservação - tempo decorrido entre o término da manipulação e o efetivo uso no paciente.~~

~~2.10 Preparação Conjunto de atividades que abrange a avaliação da prescrição dietética, manipulação, controle de qualidade, conservação e transporte da NE.~~

~~2.11. Manipulação - mistura dos insumos, realizada em condições higiênicas atendendo à prescrição dietética.~~

~~2.12. Recipiente embalagem primária destinada ao acondicionamento de NE.~~

~~2.13. Sala de Manipulação de NE - sala limpa e sanitizada, específica para a manipulação de NE.~~

~~2.14. Sessão de Manipulação - tempo decorrido para a manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de NE, sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe, sem qualquer interrupção do processo.~~

~~2.15. Unidade de Nutrição e Dietética (UND) - unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e NE industrializada ou não, produz bens e presta serviços, com instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE.~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.1. BRASIL. Decreto Lei n? 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas básicas sobre Alimentos.~~ *~~Diário Oficial da Unido da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p.9437, II nov. 1969.~~

~~3.2. BRASIL. Lei n? 8078, de 11 de setembro de 1990. Código defesa do Consumidor.~~ *~~Diário Oficial da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, v.128, n 176, supl., p.1, 12 set.1990.~~

~~3.3. BRASIL. Lei 9431, de 6 de janeiro de 1997. Dispõe sobre a obrigatoriedade do Programa de Infecções Hospitalares pelos hospitais do País.~~ *~~Diário Oficial da Unido da Republica Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, 07 jan. 1997.~~

~~3.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n? 1884, de 11 de novembro de 1994. Aprova normas para Projetos Técnicos de estabelecimentos Assistenciais de Saúde.~~ *~~Diário Oficial da República Federativa do Brasil~~* ~~Brasília, v.132, n. 237, p.I9523, 15 dez. 1994.~~

~~3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria DINAL n? 8, de 26 de junho de 1989, Define e Classifica os alimentos para dieta enteral e estabelecer normas relativas aos seus fatores essenciais de composição e qualidade, rotulagem, industrialização e comercialização.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p.10491, 28 jun. 1989.~~

~~3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 451, de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico, princípios gerais para o estabelecimentos de critérios e padrões microbiológicos para alimentos e seus anexos I, II e III.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p. 21005, 22 set. 1997.~~

~~3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a informação nutricional complementar.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p. 01; 16 jan. 1998.~~

~~3.8. BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 29, de 13 de janeiro de 1998 Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade para alimentos para fins especiais.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p. 8; 15 jan. 1998.~~

~~Obs.: Este Regulamento foi republicado no Diário Oficial da União em 30 mar. 1998.~~

~~3.9. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 32 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade para Suplementos vitamínicos e ou de minerais.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, p9; 15 jan. 1998.~~

~~3.10. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 33, de 13 de janeiro de 1998. Aprova os níveis de Ingestão Diária Recomendada - IDR para vitaminas, minerais e proteínas.~~ *~~Diário Oficial da União da Republica Federativa do Brasil~~*~~, Brasília, 16 jan. 1998.~~

~~Obs.: Este Regulamento foi republicado no Diário Oficial da União em 30 mar. 1998.~~

~~3.11. ABNT — NBR ISSO 9000-2: sistemas da qualidade — modelo para garantia da qualidade em produção, istalação e serviços associados. JS.1.1 : js.n.1 , dez. 1994.~~

~~3.12. ABNT NBR ISO 9000-2 : normas de gestão da qualidade e garantia da qualidade diretrizes gerais para a aplicação das normas ISSO 9001, 9002 e 9003. S.l.] : ]s.n.] , 1994.~~

~~11 LAVAR AS MÃOS 19 reimp Brasília : Ministério da Saúde, Centro de Documentação, 1989. (Série A: Normas e Manuais Técnicos)~~

~~4. CONSIDERAÇÕES GERAIS~~

~~As Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) estabelecem as orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da NE, bem como critérios para aquisição de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.~~

~~O nutricionista é o responsável pela qualidade da NE que processa; conserva e transporta.~~

~~É indispensável a efetiva inspeção durante todo o processo de preparação da NE para garantir a qualidade do produto a ser administrado.~~

~~4.1. ORGANIZAÇÃO E PESSOAL~~

~~4.1.1. Estrutura Organizacional~~

~~4.1.1.1. Toda UND das UH ou EPBS deve ter um organograma que demonstre possuir estrutura organizacional e de pessoal suficiente para garantir que a NE por ela preparada esteja de acordo com os requisitos deste Regulamento.~~

~~4.1.1.2. Toda UND das UH ou EPBS deve contar com pessoal qualificado e em número suficiente para o desempenho de todas as tarefas pré-estabelecidas, para que todas as operações sejam executadas corretamente.~~

**~~4.1.2. Responsabilidade~~**

~~4.1.2.1. As atribuições e responsabilidades individuais devem estar formalmente descritas e perfeitamente compreendidas pelos envolvidos que devem possuir autoridade suficiente para desempenhá-las.~~

~~4.1.2.2. O nutricionista é o responsável pela supervisão da preparação da NE e deve possuir conhecimento científico e experiência prática na atividade, de acordo com Anexo I.~~

~~4.1.2.3. Compete ao nutricionista:~~

~~a) estabelecer as especificações para a aquisição de insumos, NE industrializada e materiais de embalagem e qualificar fornecedores para assegurar a qualidade dos mesmos;~~

~~b) avaliar a prescrição dietética;~~

~~c) supervisionar a manipulação da NE de acordo com a prescrição dietética e os procedimentos adequados, para que seja obtida a qualidade exigida;~~

~~d) aprovar os procedimentos relativos às operações de preparação e garantir a implementação dos mesmos;~~

~~e) garantir que a validação do processo e a calibração dos equipamentos sejam executadas e registradas;~~

~~f) garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial contínuo e adaptados conforme às necessidades e~~

~~g) garantir que somente pessoas autorizadas e devidamente paramentadas entrem na sala de manipulação.~~

~~4.1.2.4. Compete ao farmacêutico~~

~~a) selecionar (de acordo com os critérios estabelecidos pela EMTN), adquirir, armazenar e distribuir , criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e/ou operacionais, não forem da responsabilidade do nutricionista;~~

~~b) qualificar fornecedores e assegurar a entrega da NE industrializada no caso de atendimento ao item anterior;~~

~~c) participar das atividades do sistema de garantia da qualidade referido no item 4.6. do Anexo II, respeitadas suas atribuições profissionais legais e~~

~~d) participar da avaliação da compatibilidade físico-química droga-nutriente e nutriente-nutriente das prescrições dietéticas, quando necessário.~~

~~4.1.2.5. Na aplicação das BPPNE é recomendável não haver sobreposição nas responsabilidades do pessoal.~~

**~~4.1.3. Treinamento~~**

~~4.1.3.1. Deve haver um programa de treinamento com os respectivos registros para todo o pessoal envolvido nas atividades que possam afetar a qualidade da NE (preparação, limpeza e manutenção).~~

~~4.1.3.2. Os funcionários devem receber treinamento inicial e contínuo, inclusive instruções de higiene, além de motivação para a manutenção dos padrões de qualidade.~~

~~4.1.3.3. Todos funcionários envolvidos devem conhecer os princípios das BPPNE.~~

**~~4.1.4. Saúde, Higiene e Conduta~~**

~~4.1.4.1. A admissão dos funcionários deve ser precedida de exames médicos, sendo obrigatória a realização de avaliações médicas periódicas dos funcionários diretamente envolvidos na manipulação da NE, atendendo à NR 7-MT- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional — PCMSO.~~

~~4.1.4.2. Em caso de suspeita ou confirmação de enfermidade ou lesão exposta, o profissional deve ser encaminhado ao serviço de saúde ocupacional (Medicina do Trabalho), o qual tomará as providências necessárias.~~

~~4.1.4.3. O acesso de pessoas às áreas de manipulação da NE deve ser restrito ao pessoal diretamente envolvido.~~

~~4.1.4.4. Visitantes e pessoas não treinadas não devem ter acesso à sala de manipulação.~~

~~Quando necessário, essas pessoas devem ser antecipadamente informadas sobre a conduta, higiene pessoal e uso de vestimentas protetoras, devendo ser acompanhadas por pessoal autorizado.~~

~~4.1.4.5. Todos os funcionários devem ser orientados quanto às praticas de higiene pessoal~~

~~a) Os funcionários devem ser instruídos a lavar corretamente as mãos e ante-braços antes de entrar na sala de manipulação, utilizando anti-séptico padronizado.~~

~~b) Na sala de manipulação não deve ser permitido o uso de cosméticos, jóias e relógios de pulso, a fim de evitar contaminação.~~

~~c) Não é permitido conversar, fumar, comer, beber, mascar ou manter plantas, fumo e medicamentos pessoais nas áreas de preparação.~~

~~d) Qualquer pessoa que evidencie condição inadequada de higiene ou vestuário que possa prejudicar a qualidade da NE deve ser afastada de sua atividade até que tal condição seja corrigida.~~

~~4.1.4.6. Todos os funcionários devem ser instruídos e incentivados a reportar aos seus superiores imediatos quaisquer condições relativas ao ambiente, equipamento ou pessoal que considerem prejudiciais à ualidade da NE.~~

**~~4.1.5. Vestuário~~**

~~4.1.5.1. Os funcionários envolvidos na preparação da NE devem estar adequadamente uniformizados para assegurar a proteção do produto.~~

~~4.1.5.2. A colocação dos uniformes e calçados, bem como a higiene preparatória para entrada na sala de manipulação devem ser realizadas em áreas especificamente designadas para vestiário (ante-sala) e seguir procedimento pré-estabelecido.~~

~~4.1.5.3. O uniforme usado na sala de manipulação deve ser exclusivo e substituído a cada sessão de trabalho, inclusive máscaras.~~

~~4.1.5.4. Os uniformes e calçados utilizados na sala de manipulação devem cobrir completamente o corpo, constituindo barreira à liberação de partículas (respiração, tosse, espirro, suor, pele e cabelo).~~

~~4.1.5.5. O tecido dos uniformes utilizados na sala de manipulação não deve liberar partículas ou fibras.~~

~~4.1.5.6. Os uniformes reutilizáveis devem ser guardados separados, em ambientes fechados, até que sejam apropriadamente lavados e/ou sanitizados.~~

~~4.1.5.7. O processo de lavagem dos uniformes deve seguir procedimentos escritos, que não danifiquem as fibras do tecido e evitem a contaminação adicional de substâncias que possam se espalhar posteriormente.~~

~~4.2. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA~~

**~~4.2.1. Características Gerais~~**

~~4.2.1.1. As áreas e instalações destinadas à preparação de NE devem ser localizadas, projetadas e construídas de forma a se adequarem às operações desenvolvidas e assegurar a qualidade das preparações.~~

~~4.2.1.2. As áreas devem possuir superfícies internas (paredes e teto) de cor clara, lisas e sem rachaduras, não desprender partículas e serem facilmente laváveis. Os pisos devem ser lisos, impermeáveis e resistentes.~~

~~4.2.1.3. As áreas e instalações devem ter dimensões suficientes ao desenvolvimento das operações, dispondo de todos os equipamentos e materiais de forma organizada e racional, objetivando evitar os riscos de contaminação, misturas de componentes e garantir a seqüência das operações.~~

~~4.2.1.4. Os ralos devem ser sifonados e de tamanho compatível com a necessidade. É vedada a existência de ralo no piso da sala de manipulação de NE.~~

~~4.2.1.5. As áreas devem ser protegidas contra a entrada de aves, insetos, roedores e poeira.~~

~~4.2.1.6. As áreas c as instalações devem ser, quando apropriado, desinsetizadas, desratizadas e desinfetadas periodicamente de acordo com procedimentos escritos.~~

~~4.2.1.7. A iluminação e ventilação devem ser suficientes e adequadas para o conforto térmico. A temperatura e umidade relativa devem ser adequadas para manutenção dos insumos e a precisão e funcionamento dos equipamentos.~~

~~4.2.1.8. Os vestiários, lavatórios e os sanitários devem ser de fácil acesso e suficientes para o número de funcionários. Os sanitários não devem ter comunicação direta com a sala de manipulação e armazenamento.~~

~~4.2.1.9. As salas de descanso e refeitório devem ser separadas das demais áreas.~~

~~Nota: Detalhes sobre a infra-estrutura física devem seguir orientações da legislação vigente da SVS- MS.~~

**~~4.2.2. Condições Específicas~~**

~~4.2.2.1. A sala de manipulação de NE deve ter dimensões que facilitem ao máximo a limpeza, a manutenção e o desenvolvimento das operações.~~

~~4.2.2.2. A manipulação da NE deve ser realizada em áreas definidas especificamente para:~~

~~a) limpeza e higienização: é a área distinta da sala de manipulação, reservada para Limpeza e higienização das embalagens dos insumos~~

~~b) manipulação: área segregada e destinada para este fim, livre de trânsito de materiais e/ou pessoas. No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, fica dispensada a existência das áreas previstas nos itens 4.2.3, 4.2.4 e 4.2.5, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante.~~

~~c) vestiário: área destinada à troca de uniformes (ante-sala).~~

~~4.2.2.3. Nas salas de limpeza, higienização e manipulação todas as superfícies devem ser revestidas de material resistente aos agentes sanitizantes, lisas e impermeáveis para evitar acúmulo de partículas e microorganismos, possuindo cantos arredondados.~~

~~4.2.2.4. As portas devem ser projetadas de modo a permitir que suas superfícies possam ser limpas.~~

~~4.2.2.5. Os tetos rebaixados devem ser selados para evitar contaminação proveniente de espaço acima dos mesmos.~~

~~4.2.2.6. As tubulações devem ser embutidas.~~

~~4.2.2.7. As instalações de água potável devem ser construídas de materiais adequados e impermeáveis, para evitar infiltração e facilitar a limpeza e inspeções periódicas.~~

~~4.2.2.8. Os reservatórios de água potável devem ser devidamente protegidos para evitar contaminações por microorganismos, insetos ou aves.~~

~~4.2.2.9. Na sala de limpeza, higienização e nos vestiários, os ralos devem ser sifonados. Na sala de manipulação não deve haver ralos.~~

**~~4.23. Sala de Limpeza e Higienização de Insumos~~**

~~4.2.3.1. Esta área deve ser contígua à sala de manipulação de NE, e dotada de passagem para a entrada de insumos e materiais de embalagem em condições de segurança, distinta daquela destinada à saída da NE pronta.~~

~~4.2.3.2. Deve dispor de meios c equipamentos para a limpeza prévia das embalagens dos insumos antes da sua entrada para a sala de manipulação, bem como para sua correta inspeção.~~

**~~4.2.4. Sala de manipulação de NE~~**

~~4.2.4.1. A sala de manipulação de NE deve ser fechada, com duas passagens distintas para entrada de insumos limpos e saída de NE.~~

~~4.2.4.2. A entrada para a sala de manipulação deve ser feita exclusivamente através de ante-sala (vestiário).~~

~~4.2.4.3. Todas as superfícies da sala de manipulação devem ser projetadas de modo a facilitar a limpeza e a sanitização, possuindo cantos arredondados.~~

~~4.2.4.4. Sistematicamente deve-se proceder ao controle do nível de contaminação ambiental do ar, seguindo procedimentos escritos e com registro dos resultados.~~

~~4.2.4.5. teor de cloro residual na água potável deve ser avaliada, no mínimo, uma vez por mês. Na ausência de cloro residual deve ser realizada a análise bacteriológica da água.~~

**~~4.2.5. Vestiário (ante-sala)~~**

~~4.2.5.1. O vestiário deve ter ventilação e iluminação adequadas.~~

~~4.2.5.2. Todas as superfícies devem ser projetadas de modo a facilitar a limpeza e a desinfecção.~~

~~4.2.5.3. Deve possuir lavatórios de material liso, com torneira acionável sem o uso das mãos e com ralo sifonado.~~

**~~4.2.6. Área de Armazenamento~~**

~~4.2.6.1. A área de armazenamento deve ter capacidade suficiente para assegurar a estocagem ordenada das diversas categorias de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.~~

~~4.2.6.2. Quando são exigidas condições especiais de armazenamento, quanto à temperatura e umidade, tais condições devem ser providenciadas e controladas sistematicamente.~~

~~4.2.6.3. Deve ser providenciada área segregada para estocagem de insumos, materiais de embalagem e NE reprovadas, recolhidas ou devolvidas.~~

~~4.2.6.4. A conservação da NE pronta para transporte deve atender às condições estabelecido no item 4.5.5 - Conservação e Transporte e ter asseguradas as condições exigidas mediante verificações e controle, devidamente registrados.~~

~~4.2.6.5. A área de armazenamento de insumos e materiais de embalagem em quarentena deve ser devidamente demarcada e com acesso restrito às pessoas autorizadas.~~

**~~4.2.7. Área de Dispensação~~**

~~4.2.7.1. Deve permitir a correta dispensação da NE, conforme as exigências do sistema adotado.~~

~~4.2.7.2. Deve ter espaço e condições suficientes para as atividades de inspeção final e acondicionamento da NE para transporte.~~

~~4.2.7.3. Não havendo área específica, a dispensação pode ser realizada na área de recebimento da prescrição, desde que apresente uma organização compatível com as atividades realizadas.~~

~~4.3. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIOS~~

**~~4.3.1. Localização e instalação~~**

~~4.3.1.1. Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma a estarem adequados às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeira e, de modo geral, qualquer efeito adverso sobre a qualidade da NE.~~

~~4.3.1.2. Os equipamentos utilizados na manipulação devem estar instalados de forma que, sistematicamente, possam ser fácil e totalmente limpos.~~

~~4.3.1.3. Na sala de manipulação de NE não é permitida a instalação de fogão, microondas, geladeira e~~ *~~freezer~~* ~~de qualquer tipo.~~

~~Nota 1: o processamento de alimentos~~ *~~in natura~~* ~~que exijam cozimento para manipulação de NE, deve ser realizado em local específico e separado.~~

~~Nota 2: a geladeira e o~~ *~~freezer~~* ~~devem estar localizados na área de dispensação ntos devem ser adequados aos procedimentos.~~

~~4.3.1.4. Os equipamentos de lavagem e limpeza devem ser escolhidos e utilizados de forma que não constituam fontes de contaminação.~~

~~4.3.1.5. Os utensílios e mobiliários utilizados na sala de manipulação de NE, devem ser o mínimo e estritamente necessários ao trabalho ali desenvolvido.~~

**~~4.3.2. Calibração e Verificação dos Equipamentos~~**

~~4.3.2.1. Os equipamentos devem ser validados e periodicamente verificados e calibrados, conforme procedimentos e especificações escritas, e devidamente registrados.~~

~~4.3.2.2. A calibração dos equipamentos só deve ser executada por pessoal capacitado, utilizando padrões rastreáveis à Rede Brasileira de Calibração, cum procedimentos reconhecidos oficialmente, no mínimo uma vez ao ano.~~

~~4.3.2.3. Em função da freqüência de uso do equipamento e dos registros das verificações dos mesmos, deve ser estabelecida a periodicidade da calibração.~~

~~4.3.2.4. A verificação dos equipamentos deve ser feita por pessoal treinado, empregando procedimentos escritos com orientação específica e limites de tolerância definidos.~~

~~4.3.2.5. Devem haver registros das calibrações e verificações realizadas.~~

~~4.3.2.6. As etiquetas com datas referentes à última e à próxima calibração devem estar afixadas no equipamento.~~

**~~4.3.3. Manutenção~~**

~~4.3.3.1. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva, de acordo com uma programação formal e conetiva, quando necessário, obedecendo a procedimentos operacionais escritos com base nas especificações dos manuais dos fabricantes.~~

~~4.3.3.2. Devem existir registros das manutenções preventivas e corretivas realizadas.~~

**~~4.3.4. Limpeza e Sanitização~~**

~~4.3.4.1. Programas e procedimentos operacionais de limpeza e sanitização das áreas, instalações, equipamentos, utensílios e materiais devem estar disponíveis ao pessoal responsável e operacional.~~

~~4.3.4.2. Os produtos usados na limpeza e sanitização não devem contaminar as instalações e equipamentos de manipulação com substâncias tóxicas, químicas, voláteis e corrosivas.~~

~~4.3.4.3. Os saneantes e detergentes devem obedecer as normas do fabricante e serem avaliados sistematicamente quanto à contaminação microbiana.~~

~~4.3.4.4. Antes do início do trabalho de manipulação da NE deve ser verificada a condição de limpeza dos equipamentos e os respectivos registros~~

~~4.3.4.5. Após o término do trabalho de manipulação da NE, os equipamentos e utensílios devem ser limpos e sanitizados, efetuando-se os respectivos registros desses procedimentos.~~

~~4.3.4.6. Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável , que não liberem partículas e que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.~~

~~4.4. MATERIAIS~~

~~Para efeito desta norma, incluem-se no item materiais: insumos, materiais de embalagem, NE industrializadas e germicidas (anti-sépticos e saneantes) utilizados .~~

**~~4.4.1. Aquisição~~**

~~4.4.1.1. Compete ao nutricionista o estabelecimento de critérios e a supervisão do processo de aquisição.~~

~~4.4.1.2. Deve haver especificação técnica detalhada de todos os materiais necessários à preparação da NE, de modo a garantir que a aquisição atenda corretamente aos padrões de qualidade estabelecidos.~~

~~4.4.1.3. Os materiais devem ser adquiridos somente de fornecedores que atendam aos seguintes critérios de qualidade:~~

~~a) atendimento exato às especificações estabelecidas;~~

~~b) possuam registro o isenção de registro pelo MS para as NE industrializadas;~~

~~c) apresentem certificado de análise de cada lote fornecido e~~

~~d) possuam histórico de fornecimento satisfatório.~~

~~4.4.1.4. Recomenda-se a qualificação de fornecedores, que deve ser documentada e registrada.~~

~~4.4.1.5. A quantidade adquirida dos materiais deve levar em consideração o consumo médio, o prazo de validade dos mesmos e a capacidade da área de estocagem nas condições exigidas.~~

~~4.4.1.6. Os recipientes adquiridos e destinados ao acondicionamento da NE devem ser atómicos, e compatíveis físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo.~~

~~4.4.1.7. Os recipientes devem ser isentos de microorganismos patogênicos de forma a garantir a qualidade da NE preparada.~~

**~~4.4.2. Recebimento (inspeção, aprovação, reprovação)~~**

~~4.4.2.1. O recebimento dos materiais deve ser realizado por pessoa treinada e com conhecimentos específicos sobre os materiais e fornecedores.~~

~~4.4.2.2. Todos os materiais devem ser submetidos à inspeção de recebimento, devidamente documentada, para verificar a integridade da embalagem e quanto à correspondência entre o pedido, a nota de entrega e os rótulos do material recebido.~~

~~4.4.2.3. Qualquer divergência ou qualquer outro problema que possa afetar a qualidade do produto deve ser analisada pelo nutricionista e/ou farmacêutico para orientar a devida ação.~~

~~4.4.2.4. Se uma única remessa de material contiver lotes distintos, cada lote deve ser levado em consideração separadamente para inspeção e liberação.~~

~~4.4.2.5. Cada lote de insumo e NE industrializada deve ser acompanhado do respectivo certificado de análise.~~

**~~4.4.3. Armazenamento~~**

~~4.4.3.1. Todos os materiais devem ser armazenados sob condições apropriadas, de modo a preservar a identidade e integridade dos mesmos, e de forma ordenada, para que possa ser feita a separação dos lotes e a rotação do estoque, obedecendo à regra: primeiro que entra, primeiro que sai.~~

~~4.4.3.2. Os materiais devem ser estocados em locais identificados, de modo a facilitar a sua localização para uso, sem riscos de troca.~~

~~4.4.3.3. Para os insumos que exigem condições especiais de temperatura, devem existir registros que comprovem o atendimento a estas exigências.~~

~~4.4.3.4. Os materiais de limpeza e germicidas devem ser armazenados separadamente.~~

~~4.5. CONTROLE DO PROCESSO DE PREPARAÇÃO~~

**~~4.5.1. Avaliação da prescrição~~**

~~4.5.1.1. Cada prescrição deve ser avaliada quanto à viabilidade e compatibilidade dos seus componentes, suas concentrações máximas, antes de sua manipulação.~~

~~4.5.1.2. Com base nos dados da prescrição, devem ser realizados, e, registrados os cálculos necessários para a manipulação da formulação.~~

~~(peso, parâmetros dos componentes).~~

**~~4.5.2. Controle Microbiológico do Processo~~**

~~4.5.2.1. Deve existir um programa de controle ambiental e de funcionários, para garantir a qualidade microbiológica da área de manipulação.~~

~~4.5.2.2. Deve ser validado e verificado sistematicamente o cumprimento das práticas de higiene pessoal conforme item 4.1.4.5.~~

~~4.5.2.3. Deve ser verificado o cumprimento dos procedimentos de limpeza e sanitização das áreas, instalações, equipamentos, utensílios e materiais empregados na manipulação da NE~~

~~4.5.2.4. A água utilizada no preparo da NE deve também ser avaliada quanto às características microbiológicas, pelo menos uma vez por semana, mantendo-se os respectivos registros.~~

~~4.5.3. Manipulação~~

~~4.5.3.1. Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de preparação.~~

~~4.5.3.2. Todos as embalagens de insumos , NE industrializadas e recipientes devem ser limpos e sanitizados antes da entrada na sala de manipulação.~~

~~4.5.3.3. A água utilizada no preparo de NE deve, comprovadamente, atender os requisitos de água potável conforme legislação vigente e ser filtrada.~~

~~4.5.3.4. Deve ser efetuado o registro do número sequencial de controle de cada um dos insumos, NE industrializada e material de, embalagem utilizados na manipulação de NE, indicando inclusive os seus fabricantes.~~

~~4.5.3.5. O transporte dos materiais limpos e sanitizados da sala de limpeza e higienização para a sala de manipulação deve ser efetuado; em recipientes fechados ou carrinhos de fácil limpeza e sanitização através de câmara com dupla porta (pass-through).~~

~~4.5.3.6. A sala de manipulação da NE deve ser periodicamente avaliada para assegurar as recomendações estabelecidas no item 4.2.2~~

~~4.5.3.7. Todas as superfícies de trabalho devem ser limpas e desinfetadas, com saneantes recomendados em Legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.~~

~~4.5.3.8. Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos empregados na manipulação.~~

~~4.5.3.9. Todos os funcionários envolvidos no processo de preparação de NE devem proceder à lavagem das mãos e antebraços, escovação das unhas com anti-séptico apropriado e recomendado em legislação do Ministério da Saúde, antes do início de qualquer atividade na sala de manipulação, após a descontaminação das embalagens dos insumos e NE industrializadas ou quando da contaminação acidental no próprio ambiente.~~

~~4.5.3.10. O procedimento de lavagem das mãos e antebraços deve ser validado e verificado sistematicamente.~~

~~4.5.3.11. Antes, durante e após a manipulação da NE, o nutricionista, deve conferir, cuidadosamente, a identificação do paciente e sua cor, respondência com a formulação prescrita.~~

~~4.5.3.12. O acondicionamento da NE deve ser feito em recipiente que atenda os requisitos deste Regulamento e garanta a estabilidade físico-químico e microbiológica da NE.~~

**~~4.5.4. Rotulagem e Embalagem~~**

~~4.5.4.1. Devem existir procedimentos operacionais escritos para as operações de rotulagem e embalagem da NE.~~

~~4.5.4.2. Toda NE deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do paciente, n° do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação e nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo.~~

~~Nota: Na NE preparada as informações referentes a composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes poderá ser substituída pela denominação padronizada pela UND da UH ou EPBS, desde que codificada em procedimento escrito.~~

~~4.5.4.3. A NE já rotulada deve ser acondicionada de forma a manter a integridade do rótulo e permitir a sua perfeita identificação durante a conservação e transporte.~~

**~~4.5.5. Conservação e Transporte~~**

~~4.5.5.1. Toda NE preparada, deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2°C a 8°C.~~

~~4.5.5.2. Em âmbito domiciliar, compete à EMTN verificar e orientar as condições de conservação da NE, de modo a assegurar o atendimento das exigências deste regulamento.~~

~~4.5.5.3. A NE industrializada deve seguir as recomendações do fabricante quanto à conservação e transporte.~~

~~4.5.5.4. O transporte da NE preparada por EPBS deve ser feito, em, recipientes térmicos exclusivos e em condições pré-estabelecidas e supervisionadas pelo profissional responsável pela preparação, de modo a garantir que a temperatura NE se mantenha de 2°C a 8°C durante o tempo de transporte, que não deve ultrapassar 2 horas, além de protegidas de intempéries e da incidência direta da luz solar.~~

~~Nota: Condições diferentes podem ser aceitas desde que comprovadamente validadas, de forma a garantir a qualidade da NE~~

~~4.6. GARANTIA DA QUALIDADE~~

**~~4.6.1. Considerações Gerais~~**

~~4.6.1.1. A Garantia da Qualidade tem como objetivo assegurar que os produtos e serviços estejam dentro dos padrões de qualidade exigidos.~~

~~4.6.1.2. Para atingir os objetivos da Garantia da Qualidade na preparação de NE, a UND da UH ou EPBS deve possuir um Sistema de Garantia da Qualidade (SGQ) que incorpore as BPPNE e um efetivo controle de qualidade totalmente documentado e avaliado através de auditorias da qualidade.~~

~~4.6.1.3. Um Sistema de Garantia da Qualidade apropriado para a preparação de NE deve assegurar que:~~

~~a) as operações referentes ao processo de preparação da NE (avaliação dietética da prescrição médica, manipulação, conservação e transporte) sejam claramente especificadas por escrito e que as exigências da BPPNE sejam cumpridas;~~

~~b) os controles de qualidade necessários para avaliar os insumos, o processo de preparação (avaliação da prescrição dietética, manipulação, conservação e transporte) da NE, sejam realizados de acordo com procedimentos escritos e devidamente registrados;~~

~~c) os pontos críticos do controle do processo sejam devida e periodicamente validados, com registros disponíveis;~~

~~d) os equipamentos e instrumentos sejam calibrados, com documentação comprobatória;~~

~~e) a NE seja corretamente preparada, segundo procedimentos apropriados;~~

~~f) a NE só seja fornecida após a liberação formal garantindo que o produto foi manipulado dentro dos padrões especificados pelas BPPNE;~~

~~g) a NE seja preparada, conservada e transportada de forma que a qualidade da mesma seja mantida até o seu uso e~~

~~h) sejam realizadas auditorias da qualidade para avaliar regularmente o Sistema de Garantia da Qualidade e oferecer subsídios para a implementação de ações corretivas, de modo a assegurar um processo de melhoria contínua.~~

**~~4.6.2. Controle de Qualidade da Nutrição Enteral~~**

~~4.6.2.1. Controle de Qualidade deve avaliar todos os aspectos relativos aos insumos, materiais de embalagem, NE, procedimentos de limpeza, higiene e sanitização, conservação e transporte da NE, de Modo a garantir que suas especificações e critérios estabelecidos por este regulamento sejam atendidos.~~

~~4.6.2.2. Os insumos e NE industrializada devem ser inspecionados no recebimento para verificar a integridade física da embalagem e as informações dos rótulos.~~

~~4.6.2.3. O certificado de análise de cada insumo e NE industrializada, emitido pelo fabricante, deve ser avaliado para verificar o atendimento às especificações estabelecidas.~~

~~4.6.2.4. Antes da limpeza e higienização para entrada na sala de manipulação, todos os insumos e NE industrializada devem ser inspecionados visualmente para verificar a integridade física da embalagem, possíveis alterações e as informações dos rótulos de cada unidade do lote .~~

~~4.6.2.5. Os procedimentos de limpeza, higiene e sanitização devem ser desenvolvidos e verificados sistematicamente para o cumprimento dos requisitos estabelecidos.~~

~~4.6.2.6. A manipulação deve ser avaliada quanto à existência, adequação e cumprimento de procedimentos padronizados e escritos~~

~~4.6.2.7. A NE deve ser submetida aos seguintes controles:~~

~~a)inspeção visual para assegurar a integridade física da embalagem e condições organolépticas gerais.~~

~~b) verificação da exatidão das informações do rótulo, atendendo ao item 4.5.4.2.~~

~~c) avaliação microbiológica em amostra representativa das preparações realizadas em uma sessão de manipulação, que deve atender os limites microbiológicos abaixo:~~

~~- microorganismos aeróbicos: menor que 10~~~~2~~ ~~UFC/g antes da administração e menor que 10~~~~1~~ ~~UFC/g ao término da administração.~~

~~-~~ *~~microorganismos ausentes: - Bacillus cereus, Coliformes, Escherichia coli, Listeria monocytogenes. Salmonella sp., Sthaphyloroccus aureus, Yersinia enterocolitica~~*~~.~~

~~4.6.2.8. As condições de conservação e transporte devem ser verificadas sistematicamente para assegurar a manutenção das, características da NE.~~

~~4.6.2.9. Todas as avaliações exigidas nos itens 4.6.2.1 à 4.6.2.8 devem ser devidamente registradas.~~

**~~4.6.3. Prazo de validade~~**

~~4.6.3.1. Toda NE deve apresentar no rótulo o prazo de validade com indicação das condições para sua conservação.~~

~~4.6.3.2. A determinação do prazo de validade pode ser baseada em informações de avaliações da estabilidade da composição e considerações sobre a sua qualidade microbiológica e/ou através de realização de testes de estabilidade.~~

~~4.6.3.3. Na interpretação das informações da estabilidade da composição, devem ser considerados todos os aspectos de acondicionamento e conservação.~~

~~4.6.3.4. Ocorrendo mudança significativa no procedimento de preparação, equipamentos, insumos, materiais de embalagem ou ainda de manipulador, que possa afetar a estabilidade e, portanto alterar o prazo de validade da NE, deve ser realizado novo estudo de estabilidade.~~

**~~4.6.4. Reclamações~~**

~~4.6.4.1. Toda reclamação referente ao padrão de qualidade da NE ou da prestação de serviço de TN deve ser feita por escrito e analisada pela EMTN.~~

~~4.6.4.2. A reclamação do padrão de qualidade da NE deve incluir nome e dados pessoais do paciente, da unidade hospitalar ou do médico, nome do produto, número sequencial de controle da NE, natureza da reclamação c responsável pela reclamação.~~

~~4.6.4.3. A EMTN, ao analisar a reclamação, deve estabelecer as investigações a serem efetuadas e os responsáveis pelas mesmas.~~

~~4.6.4.4. As investigações e suas conclusões, bem como as ações corretivas implantadas, devem ser registradas.~~

~~4.6.4.5. A EMTN, com base nas conclusões da investigação, deve prestar esclarecimentos por escrito ao reclamante.~~

~~4.6.4.6. Em caso de não ser necessária a investigação, o registro deve incluir a razão pela qual a investigação foi considerada desnecessária.~~

**~~4.6.5. Documentação~~**

~~4.6.5.1. A documentação tem como objetivo definir as especificações de todos os materiais de embalagem e insumos, os métodos de manipulação e controle da NE, a fim de garantir que todo o pessoal envolvido saiba decidir o que, como e quando fazer.~~

~~4.6.5.2. A documentação deve garantir a disponibilidade de todas as informações necessárias para a decisão sobre a liberação ou não de uma NE preparada, bem como possibilitar o rastreamento para a investigação de qualquer suspeita de desvio do padrão da qualidade.~~

~~4.6.5.3. Os documentos devem ser elaborados, revisados e distribuídos segundo uma metodologia estabelecida.~~

~~4.6.54. Os documentos devem atender a uma estrutura normativa estabelecida e formalmente proposta, com definição das responsabilidades por sua elaboração e aprovação.~~

~~4.6.5.5. A documentação referente a garantia da qualidade da NE preparada deve ser arquivada durante 5 anos.~~

**~~4.6.6. Inspeções~~**

~~4.6.6A. A UND da UH ou EPBS está automaticamente sujeita à inspeção de órgãos competentes de acordo com Anexo IV – Roteiro de Inspeção, cujas conclusões devem ser devidamente documentadas.~~

~~4.6.6.2. A inspeção é o instrumento apropriado para a constatação e avaliação do cumprimento das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) .~~

~~4.6.6.3. Auditorias internas devem ser realizadas periodicamente, para verificar o cumprimento das BPPNE e suas conclusões devidamente documentadas e arquivadas.~~

~~4.6.6.4. Com base nas conclusões das inspeções por órgão competente e auditorias internas devem ser estabelecidas as ações corretivas necessárias para o aprimoramento da qualidade da TNE.~~

**~~ANEXO III~~**

**~~BOAS PRÁTICAS DE ADMINISTRAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL - BPANE~~**

~~1. OBJETIVO~~

~~Este Regulamento fixa os procedimentos de Boas Práticas de Administração da Nutrição Enteral (BPANE) que devem ser observados pela equipe de enfermagem assegurando que a operacionalização da mesma seja realizada de forma correta.~~

~~2. DEFINIÇÕES~~

~~Para efeito deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:~~

~~2.1.Local de manuseio da NE: bancada, balcão ou mesa utilizada para o manuseio da NE antes de sua administração, localizada em área compatível com as condições de higiene e assepsia necessárias à manutenção da qualidade da NE.~~

~~2.2. Manuseio: operação de adaptação do equipo indicado, em condições de rigorosa assepsia, para proceder à administração da NE.~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.1. Ministério da Saúde. - Portaria Ministerial 930/92 Manual de Controle de Infecções Hospitalares. Brasília. Centro de Documentação, 1988.~~

~~3.2. LAVAR AS MÃOS. 1? reimp. Brasília: Ministério da Saúde, Centro de Documentação, 1989- (série A. Normas e Manuais Técnicos).~~

~~3.3. Ministério da Saúde - Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Brasília - 2a Edição, 1994~~

~~3.4. Stier, C.J.N. - Rotinas em Controle de Infecção Hospitalar - Ed. Netsul - Curitiba - 1995~~

~~3.5. Lei n° 7498, de 25 de junho de 1986, regulamentada pelo Decreto-Lei n° 94.406, de 08 de junho de 1987~~

~~3.6. Resolução do Conselho Federal de Enfermagem nº 146 de 01 de junho de 1992.~~

~~3.7. Resolução do Conselho Federal de Enfermagem n? 168 de 06 de outubro de 1993.~~

~~3.8. Resolução do Conselho Federal de Enfermagem n° 186 de 20 de julho de 1995.~~

~~3.9. Resolução do Conselho Federal de Enfermagem nº 189 de 25 de março de 1996.~~

**~~4. CONSIDERAÇÕES GERAIS:~~**

~~As BPANE estabelecem os critérios a serem seguidos pelas Unidades Hospitalares (UH) ou Empresas Prestadoras de Bens e Serviços (EPBS) na administração de NE, em nível hospitalar, ambulatorial ou domiciliar.~~

**~~4.1. Organização e Pessoal~~**

~~4.1.1. A UH ou EPBS deve contar com um quadro de pessoal de enfermagem qualificado e em quantidade que permita atender aos requisitos deste regulamento.~~

**~~4.1.2. Responsabilidade~~**

~~4.1.2.1. A equipe de enfermagem envolvida na administração da NE é formada pelo enfermeiro, técnico de enfermagem e auxiliar de enfermagem, tendo cada profissional suas atribuições dispostas em legislação específica.~~

~~4.1.2.2. O enfermeiro é o coordenador da equipe de enfermagem, cabendo-lhe as ações de planejamento, organização, coordenação, execução, avaliação de serviços de enfermagem, treinamento de pessoal e prescrição de cuidados de enfermagem ao paciente.~~

~~4.1.2.3. O enfermeiro deve participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração da NE e controle do paciente.~~

~~4.1.2.4. O enfermeiro é responsável pela administração da NE e prescrição dos cuidados de enfermagens em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.~~

~~4.1.2.5. Ao atendente de enfermagem e equivalentes é vedada a assistência direta ao paciente em TNE. Suas atribuições estão previstas em legislação específica.~~

**~~4.1.3. Treinamento~~**

~~4.1.3.1. O enfermeiro da EMTN deve participar e promover atividade de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a capacitação e atualização de seus colaboradores.~~

~~4.1.3.2. A equipe de enfermagem envolvida na administração da NE deve conhecer os princípios da BPANE.~~

~~4.1.3.1 O treinamento da equipe de enfermagem deve seguir uma programação pré-estabelecida e adaptada às necessidades do serviço com os devidos registros em livro próprio.~~

~~4.1.3.4. O enfermeiro deve regularmente desenvolver, rever e atualizar os procedimentos relativos ao cuidado com o paciente em TNE.~~

**~~4.1.4. Saúde, Higiene e Conduta~~**

~~4.1.4.1. A admissão dos funcionários deve ser precedida de exames médicos, sendo obrigatório a realização de avaliações periódicas, conforme estabelecido na NR n° 7 do Ministério do Trabalho.~~

~~4.1.4.2. Em caso de supeita ou confirmação de enfermidade ou lesão exposta, o profissional deve ser encaminhado ao serviço de saúde ocupacional (medicina do trabalho), o qual tomará as providências necessárias.~~

~~4.1.4.3. A equipe de enfermagem deve atender a um alto nível de higiene, sendo orientada para a correta lavagem das mãos e retirada de jóias e relógio antes de operacionalizar a administração da NE.~~

~~4.1.4.4. Todos os funcionários devem ser instruídos e incentivados a reportar aos seus superiores imediatos quaisquer condições relativas ao ambiente, equipamento ou pessoal que considerem prejudiciais à qualidade da NE.~~

~~4.1.4.5. A conduta da equipe de enfermagem deve ser pautada pelos preceitos éticos em relação a atividade profissional, bem como ao atendimento do paciente e sua família.~~

~~5. EQUIPAMENTOS E MATERIAIS~~

~~5.1. A utilização de bombas infusoras, quando recomendado, deve ser efetuada por profissional devidamente treinado.~~

~~5.2. A UH ou EPBS deve garantir a disponibilidade de bombas infusoras adequadas à administração da NE, em número suficiente, calibradas e com manutenções periódicas realizadas por profissional qualificado.~~

~~5.3. As bombas infusoras devem ser periodicamente limpas e desinfetadas, conforme procedimento escrito estabelecido pela Comissão/Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIFI).~~

~~5.4. Antes do início da sua utilização, as bombas infusoras devem ser cuidadosamente verificadas quanto às suas condições de limpeza e funcionamento.~~

~~5.5. Devem existir registros das operações de limpeza, desinfecção, calibração e manutenção das bombas infusoras.~~

~~5.6. A UH ou EPBS é responsável pela disponibilidade e utilização de equipou de infusão específicos para cada caso, com qualidade assegurada e em quantidade necessária à operacionalização da administração da NE.~~

~~6. OPERACIONALIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO~~

~~Todos os procedimentos pertinentes à administração da NE devem ser realizados de acordo com procedimentos operacionais escritos que atendam às diretrizes deste Regulamento.~~

**~~6.1. Preparo do paciente e acesso enteral:~~**

~~6.1.1. Orientar o paciente e sua família quanto à:~~

~~a) terapia, seus objetivos e ricos, ressaltando a importância da participação dos mesmos durante todo o processo e~~

~~b) via de administração da NE, técnica de inserção da sonda e as possíveis intercorréncias que possam advir, enfatizando que a comunicação destas imediatamente à equipe de enfermagem, possibilita que as providências sejam tomadas em tempo hábil.~~

~~6.1.2. A equipe de enfermagem -leve facilitar o intercâmbio entre os pacientes submetidos à TNE e suas famílias, visando minimizar receios e apreensões quanto à terapia implementada~~

~~6.1.3. O enfermeiro deve participar da escolha da via de administração da NE em consonância com o médico responsável pelo atendimento ao paciente e a EMTN.~~

~~6.1.4. É responsabilidade do enfermeiro estabelecer o acesso enteral, por via oro/nasogástrica ou transpilórica, para administração da NE, conforme procedimento pré-estabelecido.~~

~~6.1.5. É responsabilidade do enfermeiro encaminhar o paciente para exame radiológico, visando a confirmação da localização da sonda.~~

~~6.1.6.O enfermeiro deve assessorar o médico na instalação do acesso por estomia, que deve ser realizado de preferência no Centro Cirúrgico, utilizando-se técnica asséptica e material estéril, obedecendo-se a procedimento escrito estabelecido em consonância com a CCIH/SCIH.~~

**~~6.2. Local de Manuseio da NE~~**

~~6.2.1. O local utilizado para o manuseio da NE, deve ser revestido de material liso e impermeável, para evitar o acúmulo de partículas e microorganismos e ser resistente aos agentes sanitizantes.~~

~~6.2.2 O local de manuseio da NE deve estar organizado e livre de quaisquer outros medicamentos e materiais estranhos à NE.~~

~~6.2.3. O local de manuseio da NE e suas adjacências deve ser mantido em rigorosa condição de higiene.~~

~~6.2.4. Proceder à limpeza e desinfecção da área e do local de manuseio da NE conforme procedimento estabelecido pela CCIH/SCIH.~~

**~~6.3. Recebimento da NE~~**

~~6.3.1. É da responsabilidade do enfermeiro o recebimento da NE .~~

~~6.3.2. No recebimento da NE, o enfermeiro deve:~~

~~a) observar a integridade da embalagem e a presença de elementos estranhos ao produto.~~

~~b) realizar a inspeção de recebimento, verificando o rótulo segundo o item 4.5.4.2 da BPPNE.~~

~~6.3.3. Verificada alguma anormalidade na NE devem ser adotadas as seguintes condutas:~~

~~a) a NE não deve ser administrada;~~

~~b) o nutricionista responsável deve ser contactado e a NE devolvida;~~

~~c) o enfermeiro deve registrar o ocorrido em livro próprio e assinar de forma legível, anotando seu número de registro no órgão de classe.~~

**~~6.4. Conservação da NE~~**

~~6.4.1. Quando for necessária a conservação na unidade de enfermagem da NE preparada, esta deve ser mantida sob refrigeração, em geladeira exclusiva para medicamentos, mantendo-se a temperatura de 2°C a 8 °C.~~

~~6.4.2. A geladeira utilizada para conservação da NE deve ser limpa, obedecendo-se procedimento estabelecido pela CCIH/SCIH.~~

**~~6.5. Administração da NE~~**

~~6.5.1: Observar a integridade da embalagem e presença de elementos estranhos ao produto.~~

~~6.5.2. Conferir o rótulo da NE conforme item 4.5.4.2. da BPPNE.~~

~~6.5.3. Proceder à correta lavagem das mãos, retirando jóias e relógio, antes de prosseguir na operacionalização da administração da NE.~~

~~6.5.4. Confirmar a localização da sonda e sua permeabilidade, antes de iniciar a administração da NE.~~

~~6.5.5. Adaptar o equipo de infusão adequado ao recipiente contendo a NE~~

~~6.5.6. Administrar a NE, cumprindo rigorosamente o prazo estabelecido. É vedado à equipe de enfermagem, sem prévia autorização, a alteração da velocidade de administração. Recomenda-se a utilização de bombas infusoras adequadas à administração de NE.~~

~~6.5.7. Garantir que a via de acesso da NE seja mantida, conforme prescrição médica ou procedimento pré-estabelecido pelo serviço, no caso de ocorrer descontinuidade na administração.~~

~~6.5.8. Garantir que a troca da NE, sondas e equipes seja realizada conforme procedimentos pré-estabelecidos pela BMTN, em consonância com a CCIH/SCIH.~~

**~~6.6. Assistência ao Paciente~~**

~~6.6.1. Proporcionar ao paciente uma assistência de enfermagem humanizada, mantendo-o informado de sua evolução.~~

~~6.6.2. Adotar medidas de higiene e conforto que proporcione bem-estar ao paciente.~~

~~6.6.3. Observar complicações inerentes à TNE, registrando-as e comunicando-as ao médico responsável pelo atendimento ao paciente e à EMTN.~~

~~6.6.4. Sempre que possível, pesar o paciente diariamente, preferencialmente no mesmo horário e na mesma balança.~~

~~6.6.5. Verificar os sinais vitais, conforme prescrição ou procedimento pré-estabelecido pelo serviço.~~

~~6.6.6. Realizar o balanço hídrico, glicemia capilar e glicosúria de resultado imediato , conforme prescrição ou procedimento pré-estabelecido.~~

~~6.6.7. O enfermeiro deve assegurar a realização dos exames clínicos e laboratoriais solicitados, atendendo rigorosamente tempo e prazo.~~

**~~6.7. Registros~~**

~~6.7.1. O enfermeiro deve assegurar que todas as ocorrências e dados referentes ao paciente e à TNE sejam registrados de forma correta, garantindo a disponibilidade de infonnações necessárias à avaliação do paciente e eficácia do tratamento.~~

**~~6.8. Inspeções~~**

~~6.8.1. A inspeção é o procedimento apropriado para avaliação do cumprimento das BPANE.~~

~~6.8.2. Auditorias Internas devem ser realizadas periodicamente para verificar o cumprimento das BPANE e suas conclusões documentadas e arquivadas.~~

~~6.8.3. Com base nas conclusões das Inspeções Sanitárias e Auditorias Internas, devem ser estabelecidas as ações corretivas necessárias para o aprimoramento da qualidade da TNE.~~

**~~ANEXO IV~~**

**~~A – ROTEIRO PARA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA E INSPEÇÃO DA ATIVIDADES DA EMTN~~**

|  |
| --- |
| ~~A1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA~~ |
| ~~a. RAZÃO SOCIAL:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~b) C.G.C:~~ |
| ~~c) NOME FANTASIA:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~d) ENDEREÇO:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~BAIRRO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~FONE: (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~FAX: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~E.MAIL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~c. TIPO DE EMPRESA~~  ~~UNIDADE HOSPITALAR (UH) \_\_\_\_\_\_\_ EMPRESA PRESTADORA DE BENS E SERVIÇOS~~  ~~(EPBS)~~ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~A2~~ |  | ~~ISPEÇÃO DAS ATIVIDADES DA EMTN~~ | | | |  |  |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~1.~~ | ~~INF~~ | ~~A UH/EPBS conta com área para preparação de NE?~~  ~~(Caso negativo, passar para o item 9)~~ | | | |  |  |
| ~~2.~~ | ~~INF~~ | ~~A UH/EPBS conta com uma EMTN, formalmente constituída?~~  ~~(Caso negativo, passar para o item 9)~~ | | | |  |  |
| ~~3.~~ | ~~I~~ | ~~Existe ato formal de constituição da EMTN?~~ | | | |  |  |
| ~~4.~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a composição da EMTN?- indique o número de cada categoria.~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Coordenador Clinico~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Coordenador Técnico Administrativo~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Médico~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Nutricionista~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Enfermeiro~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ Farmacêutico~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_ outros, especificar~~ | | | | | |
| ~~5.~~ | ~~INF~~ | ~~Os membros da EMTN possuem título de especialista relacionado à TN, mestrado, doutorado ou treinamento específico?~~ | | | | | |
|  |  | ~~MEMBROS~~ | ~~NÃO~~ | ~~TÍTULO ESP.~~ | | ~~TREINAMENTO ESPECÍFICO~~ | |
|  |  | ~~COORD. CLÍNICO~~ |  |  | |  | |
|  |  | ~~COORD TEC ADMINISTRATIVO~~ |  |  | |  | |
|  |  | ~~MÉDICO~~ |  |  | |  | |
|  |  | ~~NUTRICIONISTA~~ |  |  | |  | |
|  |  | ~~ENFERMEIRO~~ |  |  | |  | |
|  |  | ~~FARMACÊUTICO~~ |  |  | |  | |
| ~~6.~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade com que se reúne a EMTN?~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~7.~~ | ~~I~~ | ~~Existem registros formais das reuniões da EMTN?~~ | | | |  |  |
| ~~8.~~ | ~~INF~~ | ~~A UH contrata EPBS?~~ | | | |  |  |
| ~~9.~~ | ~~INF~~ | ~~Qual(is) a(s) EPBS contratada(s) pela UH?~~  ~~A – ATIVIDADES DA EMTN~~  ~~NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~ENDEREÇO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~B – ATIVIDADES DE PREPARO DA NE :~~  ~~NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~ENDEREÇO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ | | | | | |
| ~~10.~~ | ~~INF~~ | ~~Existe(m) contrato(s) firmado(s) entre UH e a(s) EBPS especializada(s)?~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
|  |  | ~~ATIVIDADES DA EMTN~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~ATIVIDADES DE PREPARO DA NE~~ | | | |  |  |
| ~~11.~~ | ~~INF~~ | ~~Responsáveis na Unidade Hospitalar/EBPS:~~ | | | | | |
|  |  |  | | | ~~UH~~ | ~~EPBS~~ | |
|  |  | ~~Diretor Clínico~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Diretor Técnico~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Coord. Tec. Adm. da EMTN~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Coord. Clínico da EMTN~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Nutricionista Responsável~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Enfermeiro Responsável~~ | | |  |  | |
|  |  | ~~Farmacêutico Responsável~~ | | |  |  | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~12~~ | ~~I~~ | ~~Existem protocolos para:~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Procedimentos Médicos~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Procedimentos dos Nutricionistas~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Procedimentos dos Enfermeiros~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Procedimentos dos Farmacêuticos~~ | | | |  |  |
|  |  |  | | | |  |  |
| ~~13.~~ | ~~I~~ | ~~Está devidamente registrada a aplicação dos:~~ | | | |  |  |
| ~~13.1~~ |  | ~~Protocolos Médicos~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Protocolos Enfermeiros~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Protocolos Farmacêuticos~~ | | | |  |  |
|  |  | ~~Protocolos Nutricionais~~ | | | |  |  |
| ~~14.~~ | ~~N~~ | ~~A EMTN oferece programa de Educação Continuada para os demais profissionais da UH/EPBS?~~ | | | |  |  |
| ~~15.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros dos programas realizados?~~ | | | |  |  |
| ~~16.~~ | ~~N~~ | ~~O Coordenador Técnico Administrativo incentiva e promove programas de educação continuada para os profissionais envolvidos na TNE?~~ | | | |  |  |
| ~~17.~~ | ~~N~~ | ~~O Coordenador Técnico Administrativo padroniza os indicadores de qualidade para a TNE?~~ | | | |  |  |
| ~~17.1~~ | ~~INF~~ | ~~Quais os indicadores de Qualidade padronizados?~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~18.~~ | ~~I~~ | ~~Os desvios de qualidade são devidamente investigados e documentados pelo Coordenador Clínico?~~ | | | |  |  |
| ~~19.~~ | ~~I~~ | ~~São estabelecidas ações corretivas para desvios de qualidade?~~ | | | |  |  |
| ~~19.1~~ | ~~I~~ | ~~Existem registros?~~ | | | |  |  |
| ~~20.~~ | ~~R~~ | ~~O Coordenador Clínico assegura a atualização técnico-científica da EMTN?~~ | | | |  |  |
| ~~20.1~~ | ~~INF~~ | ~~Como?~~ | | | | | |
| ~~20.2~~ |  | ~~Com que frequência?~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~21~~ | ~~INF~~ | ~~Existem outros médicos, que não da EMTN, que prescrevem TNE?~~ | | | |  |  |
|  |  |  | | | |  |  |
| ~~22.~~ | ~~I~~ | ~~Existem registros das prescrições médicas?~~ | | | |  |  |
|  |  |  | | | |  |  |
|  |  |  | | | |  |  |
| ~~23.~~ | ~~I~~ | ~~Existe protocolo estabelecido para acesso ao trato gastrointestinal para a TNE?~~ | | | |  |  |
| ~~23.1~~ | ~~I~~ | ~~Existem registros da realização deste procedimento e de suas complicações?~~ | | | |  |  |
| ~~24.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros da evolução médica dos pacientes submetidos à TNE?~~ | | | |  |  |
| ~~25.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros dos resultados de exames complementares realizados para o acompanhamento dos pacientes em TNE?~~ | | | |  |  |
| ~~26.~~ | ~~I~~ | ~~Existem registros da avaliação nutricional dos pacientes em TN?~~ | | | |  |  |
| ~~26.1~~ | ~~INF~~ | ~~Com que periodicidade?~~ | | | | | |
| ~~27.~~ |  | ~~Pessoas contactadas durante a inspeção:~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
| ~~28~~ |  | ~~Conclusão~~ | | | | | |
| ~~29.~~ |  | ~~Local e Data~~ | | | | | |
| ~~30.~~ |  | ~~Nome e Número de Credencial/Assinatura dos Inspetores:~~ | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |
|  |  |  | | | | | |

**~~B. ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA A PREPARAÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL~~**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~1. IDENTIFICAÇÃO (UH ou EPBS)~~ | | | | |
| ~~a) RAZÃO SOCIAL:~~ | | | | |
| ~~b) C.G.C~~ | | | | |
| ~~c) NOME FANTASIA:~~ | | | | |
| ~~d) ENDEREÇO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~BAIRRO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FONE: ( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FAX: ( )~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E.MAIL:~~ | | | | |
| ~~c) LICENÇA DE FUNCIONAMENTO Nº: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ AFIXADO~~  ~~EM LOCAL VISÍVEL [] SIM [] NÃO~~ | | | | |
| ~~f) RESPONSÁVEL TÉCNICO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CR\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº~~  ~~[] PRESENTE [] AUSENTE~~ | | | | |
| ~~g) FILIAL (FILIAIS) COM A MESMA ATIVIDADE ENDERE-~~  ~~ÇO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ BAIRRO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~UF: \_\_\_\_\_\_\_\_ MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FONE:~~  ~~( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FAX: ( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E.MAIL:~~ | | | | |
| ~~h) PESSOAS CONTACTADAS~~ | | | | |
| ~~2. CONSIDERAÇÕES GERAIS~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~2.1.~~ | ~~R~~ | ~~Os arredores da área de preparação da NE estão limpos e apresentam boa conservação?~~ |  |  |
| ~~2.2.~~ | ~~R~~ | ~~Existem fontes de poluição ou contaminação ambiental (lixo, objetos em desuso), próximos a esta área?~~ |  |  |
| ~~2.3~~ | ~~N~~ | ~~Existe proteção (portas com molas e proteção inferior, janelas com telas milimétricas) contra a entrada de roedores, insetos, aves e outros animais?~~ |  |  |
| ~~2.4.~~ | ~~R~~ | ~~Existe programa formal de sanitização, desratização e desinsetizacão?~~ |  |  |
| ~~2.4.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade?~~ |  |  |
| ~~2.4.2~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros da realização da sanitização, desratização e desintetização?~~ |  |  |
| ~~2.5~~ | ~~N~~ | ~~Os esgotos e encanamentos estão em bom estado?~~ |  |  |
| ~~2.6~~ | ~~R~~ | ~~Existem sanitários em quantidade suficiente?~~ |  |  |
| ~~2.6.1~~ | ~~R~~ | ~~Estão limpos?~~ |  |  |
| ~~2.7~~ | ~~INF~~ | ~~Nº total de funcionários (M) (F)~~ |  |  |
| ~~2.7.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a formação profissional dos funcionários?~~ |  |  |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~2.8~~ | ~~N~~ | ~~São realizados treinamentos dos funcionários?~~ |  |  |
| ~~2.8.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~2.9~~ | ~~N~~ | ~~As atribuições e responsabilidades estão formalmente descritas e são entendidas pelos envolvidos?~~ |  |  |
| ~~2.10.~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários são submetidos a exames médicos periódicos?~~ |  |  |
| ~~2.10.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade?~~ |  |  |
| ~~2.10.2~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~2.11~~ | ~~I~~ | ~~Há ausência de enfermidades ou feridas expostas?~~ |  |  |
| ~~2.12~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários estão com uniformes fechados, sapato fechado e gorro que proteja todo o cabelo?~~ |  |  |
| ~~2.12.1~~ | ~~N~~ | ~~Os uniformes estão rigorosamente limpos e em boas condições de conservação?~~ |  |  |
| ~~2.13.~~ | ~~R~~ | ~~As instalações elétricas estão em bom estado de conservação segurança e uso?~~ |  |  |
| ~~2.14~~ | ~~R~~ | ~~Existem equipamentos de segurança para combater incêncios~~ |  |  |
| ~~2.14.1~~ | ~~R~~ | ~~Os extintores estão dentro do prazo de validade?~~ |  |  |
| ~~2.14.2~~ | ~~R~~ | ~~O acesso aos extintores e mangueiras está livre?~~ |  |  |
| ~~2.15~~ |  | ~~Observações:~~ |  |  |
| ~~3. RECEBIMENTO DA PRESTAÇÃO DIETÉTICA~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~3.1~~ | ~~I~~ | ~~A preparação da NE é feita somente sob prescrição dietética?~~ |  |  |
| ~~3.1.1.~~ | ~~INF~~ | ~~Quais os mecanismos de recebimento das prescrições?~~ |  |  |
| ~~3.2.~~ | ~~I~~ | ~~Existe um sistema de Registro Geral das prescrições médicas?~~ |  |  |
| ~~3.2.1.~~ | ~~I~~ | ~~Todas as prescrições estão devidamente registradas?~~ |  |  |
| ~~3.3.~~ |  | ~~Observações~~ |  |  |
| ~~4. ARMAZENAMENTO~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~4.1.~~ | ~~R~~ | ~~A área de armazenamento tem capacidade suficiente para assegurar a estocagem ordenada e racional das diversas categorias de materiais?~~ |  |  |
| ~~4.2.~~ | ~~N~~ | ~~A área oferece condições de temperatura adequada para o armazenamento de materiais?~~ |  |  |
| ~~4.2.1.~~ | ~~N~~ | ~~Existe controle de temperatura e umidade?~~ |  |  |
| ~~4.2.2.~~ | ~~R~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~4.3.~~ | ~~R~~ | ~~O piso é liso, resistente e de fácil limpeza?~~ |  |  |
| ~~4.3.1~~ | ~~R~~ | ~~O estado de higiene e conservação do piso é bom, sem buracos e rachaduras?~~ |  |  |
| ~~4.4.~~ | ~~R~~ | ~~As paredes estão bem conservadas?~~ |  |  |
| ~~4.5.~~ | ~~R~~ | ~~O teto está em boas condições?~~ |  |  |
| ~~4.6.~~ | ~~R~~ | ~~O setor está limpo?~~ |  |  |
| ~~4.7.~~ | ~~R~~ | ~~A ventilação é suficiente e adequada?~~ |  |  |
| ~~4.8.~~ | ~~R~~ | ~~A iluminação do local é suficiente (sem reflexos fortes, ofuscamento, sombras) e as luminárias estão limpas e com proteção?~~ |  |  |
| ~~4.9.~~ | ~~INF~~ | ~~Há necessidade de câmara frigorífica e/ou geladeira?~~ |  |  |
| ~~4.9.1.~~ | ~~R~~ | ~~A cama frigorífica e/ou geladeira é mantida limpa, sem acúmulo de gelo?~~ |  |  |
| ~~4.9.2.~~ | ~~N~~ | ~~Existe controle e registro de temperatura?~~ |  |  |
| ~~4.9.3~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a frequência?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~4.10.~~ | ~~R~~ | ~~Os materiais estão armazenados afastados do piso e paredes, facilitando a limpeza?~~ |  |  |
| ~~4.11.~~ | ~~N~~ | ~~Existe local segregado para estocagem dos materiais reprovados, recolhidos para posterior devolução ou inutilização?~~ |  |  |
| ~~4.11.1~~ | ~~N~~ | ~~Os materiais reprovados na inspeção de recebimento são rejeitados e devolvidos?~~ |  |  |
| ~~4.11.12~~ | ~~N~~ | ~~Os materiais reprovados na inspeção de recebimento são rejeitados e inutilizados?~~ |  |  |
| ~~4.11.13~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~4.12.~~ | ~~R~~ | ~~Existem recipientes com tampa para lixo?~~ |  |  |
| ~~4.12.1.~~ | ~~R~~ | ~~Estão devidamente identificados?~~ |  |  |
| ~~4.13.~~ | ~~N~~ | ~~A procedência dos materiais provem de fornecedores que atendem os critérios de qualidade?~~ |  |  |
| ~~4.13.1~~ | ~~N~~ | ~~Os materiais são inspecionados quando do seu recebimento?~~ |  |  |
| ~~4.13.2.~~ | ~~N~~ | ~~Os materiais estão devidamente identificados?~~ |  |  |
| ~~4.13.3~~ | ~~I~~ | ~~Os materiais estão dentro do prazo de validade?~~ |  |  |
| ~~4.14.~~ | ~~I~~ | ~~Os materiais são acompanhados dos respectivos laudos de análises dos fornecedores, devidamente assinados pelos seus responsáveis?~~ |  |  |
| ~~4.15.~~ | ~~R~~ | ~~O uso dos materiais obedecem a ordem PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair)~~ |  |  |
| ~~4.16~~ | ~~R~~ | ~~O nutricionista e/ou enfermeiro participa(m) do processo de padronização de materiais de embalagem?~~ |  |  |
| ~~4.17~~ | ~~R~~ | ~~O nutricionista e/ou farmacêutico participa do processo de licitação e aquisição de materiais?~~ |  |  |
| ~~4.18~~ | ~~R~~ | ~~Existem procedimentos operacionais escritos para as atividades do setor?~~ |  |  |
| ~~4.18.1~~ | ~~R~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~4.19.~~ | | ~~Observações:~~ | | |
| ~~5. ÁGUA~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~5.1~~ | ~~N~~ | ~~A instalação de água potável é construída de material que facilite a limpeza e evite infiltrações?~~ |  |  |
| ~~5.2.~~ | ~~N~~ | ~~É procedida limpeza do reservatório de água potável?~~ |  |  |
| ~~5.2.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~5.2.2.~~ | ~~R~~ | ~~Existem procedimentos escritos para limpeza do reservatório de água potável?~~ |  |  |
| ~~5.2.3.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros das limpezas efetuadas?~~ |  |  |
| ~~5.3.~~ | ~~N~~ | ~~São realizados controles bacteriológicos da água potável?~~ |  |  |
| ~~5.3.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~5.3.2.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~5.4.~~ |  | ~~Observações:~~ |  |  |
| ~~6. PREPARAÇÃO~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~6.1~~ | ~~INF~~ | ~~As áreas destinadas à preparação da NE são adequadas e suficientes ao desenvolvimento das operações, dispondo de todos os equipamentos de forma organizada e racional?~~ |  |  |
| ~~6.2.~~ | ~~N~~ | ~~A circulação de pessoal nestas áreas é restrita?~~ |  |  |
| ~~6.3.~~ | ~~I~~ | ~~A área destinada à preparação da NE possui:~~  ~~( ) Área de limpeza e higienização de materiais~~  ~~( ) Vestiário (ante-sala)~~  ~~( ) Área de manipulação~~  ~~( ) Área de rotulagem~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~6.4.~~ | ~~N~~ | ~~As janelas e ou visores existentes nos diversos setores da área de preparação estão perfeitamente vedados?~~ |  |  |
| ~~6.5.~~ |  | ~~Observações:~~ |  |  |
| ~~7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~7.1.~~ | ~~N~~ | ~~Existe local próprio para limpeza e higienização de materiais?~~ |  |  |
| ~~7.1.1.~~ | ~~N~~ | ~~Está localizado anexo à área de manipulação?~~ |  |  |
| ~~7.2~~ | ~~R~~ | ~~O piso é liso, resistente e de fácil limpeza?~~ |  |  |
| ~~7.2.1.~~ | ~~R~~ | ~~O estado de higiene e conservação do piso é bom, sem buracos e rachaduras?~~ |  |  |
| ~~7.3.~~ | ~~R~~ | ~~As paredes e o teto são de cor clara, lisas e estão em bom estado de conservação?~~ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ~~7.4.~~ | ~~N~~ | ~~A iluminação é suficiente (sem reflexos fortes, ofuscamento, sombras) e com luminárias limpas e protegidas?~~ |  |  |
| ~~7.5.~~ | ~~N~~ | ~~A ventilação é suficiente e adequada garantindo o conforto térmico?~~ |  |  |
| ~~7.6.~~ | ~~INF~~ | ~~Existem ralos?~~ |  |  |
| ~~7.6.1~~ | ~~N~~ | ~~São sifonados?~~ |  |  |
| ~~7.7~~ | ~~N~~ | ~~Dispõe de meios e equipamentos para limpeza prévia das embalagens dos materiais?~~ |  |  |
| ~~7.8.~~ | ~~N~~ | ~~Os produtos utilizados para assepsia dos materiais obedecem às especificações do Ministério da Saúde?~~ |  |  |
| ~~7.9.~~ | ~~R~~ | ~~Existem procedimentos escritos para higienização dos materiais?~~ |  |  |
| ~~7.10~~ | ~~N~~ | ~~Os procedimentos de higienização garantem a assepsia e mantém a qualidade dos materiais?~~ |  |  |
| ~~7.11~~ | ~~N~~ | ~~Existe sistema de inspeção visual para revisão dos materiais?~~ |  |  |
| ~~7.12.~~ | ~~N~~ | ~~A transferência dos materiais para a área de manipulação da NE se realiza em condições de segurança, atendendo às especificações deste Regulamento Técnico?~~ |  |  |
| ~~7.13.~~ | ~~R~~ | ~~Existe recipiente para lixo?~~ |  |  |
| ~~7.13.1.~~ | ~~R~~ | ~~Os recipientes estão limpos e dotados de tampa?~~ |  |  |
| ~~7.14.~~ |  | ~~Observações:~~ | | |
| ~~8. VESTIÁRIO (ANTE-SALA)~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~8.1.~~ | ~~INF~~ | ~~As áreas destinadas a vestiários são adequadas e suficientes para a troca dos uniformes?~~ |  |  |
| ~~8.2.~~ | ~~N~~ | ~~O piso é liso, resistente e de fácil limpeza?~~ |  |  |
| ~~8.2.1.~~ | ~~N~~ | ~~O estado de higiene e conservação do piso é bom, sem buracos e rachaduras?~~ |  |  |
| ~~8.3.~~ | ~~N~~ | ~~As paredes e o teto são de cor clara, lisas e estão em bom estado de conservação?~~ |  |  |
| ~~8.4.~~ | ~~N~~ | ~~A ventilação é suficiente e adequada?~~ |  |  |
| ~~8.5.~~ | ~~N~~ | ~~A iluminação é suficiente e adequada?~~ |  |  |
| ~~8.6.~~ | ~~R~~ | ~~Existem procedimentos escritos para a paramentação e higienização das mãos?~~ |  |  |
| ~~8.7~~ | ~~INF~~ | ~~a. Equipamentos Existentes:~~ |  |  |
|  |  | ~~( ) Pia e torneira~~ |  |  |
|  |  | ~~( ) Sem pedal~~ |  |  |
|  |  | ~~( ) Com pedal~~ |  |  |
|  |  | ~~( ) Com alavanca para cotovelo~~ |  |  |
|  |  | ~~( ) Com célula foto elétrica~~ |  |  |
|  |  | ~~b. ( ) Dispensadores para degermantes~~ |  |  |
|  |  | ~~c. ( ) Toalhas descartáveis~~ |  |  |
|  |  | ~~d. ( ) Secador a ar~~ |  |  |
|  |  | ~~e. ( ) Armários para guardar uniformes limpos/esterilizados~~ |  |  |
|  |  | ~~f. ( ) Cesto para despejo de roupas usadas~~ |  |  |
|  |  | ~~g. ( ) Outro: Especificar:~~ |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~8.8.~~ |  | ~~Observações:~~ | | |
|  |  | ~~Observações:~~ | | |
| ~~9. MANIPULAÇÃO E ACONDICIONAMENTO~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~9.1.~~ | ~~INF~~ | ~~As condições da área são condizentes com o volume das operações realizadas por turno de trabalho?~~ |  |  |
| ~~9.2.~~ | ~~R~~ | ~~O piso é liso, resistente e de fácil limpeza?~~ |  |  |
| ~~9.2.1.~~ | ~~INF~~ | ~~Existem ralos?~~ |  |  |
| ~~9.2.2.~~ | ~~INF~~ | ~~São sifonados?~~ |  |  |
| ~~9.2.3~~ | ~~R~~ | ~~O estado de higiene e conservação do piso é bom, sem buracos e rachaduras?~~ |  |  |
| ~~9.3.~~ | ~~R~~ | ~~As paredes e teto são de cor clara, lisas, impermeáveis e resistentes aos agentes sanitizantes e possuem ângulos abaulados?~~ |  |  |
| ~~9.4~~ | ~~N~~ | ~~A iluminação é suficiente (sem reflexos fortes, ofuscamento, sombras) e com luminárias limpas e protegidas?~~ |  |  |
| ~~9.5~~ | ~~N~~ | ~~A ventilação do local é suficiente e adequada garantindo o conforto térmico?~~ |  |  |
| ~~9.6.~~ | ~~INF~~ | ~~O local é utilizado para manipulação e/ ou fracionamento de outras preparações?~~ |  |  |
| ~~9.6.1~~ | ~~INF~~ | ~~Quais?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~9.7~~ | ~~I~~ | ~~O manipulador confere cuidadosamente a identificação do paciente e sua correspondência com a prescrição antes e após a sua manipulação?~~ |  |  |
| ~~9.8.~~ | ~~N~~ | ~~Existe programa de controle ambiental (ar, superfície e pessoas)?~~ |  |  |
| ~~9.8.1~~ | ~~INF~~ | ~~Com que frequência é realizado este controle?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~9.8.2.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~9.9.~~ | ~~N~~ | ~~Os manipuladores estão devidamente uniformizados?~~ |  |  |
| ~~9.9.1.~~ | ~~N~~ | ~~Os uniformes são confeccionados de tecido que não liberam partículas?~~ |  |  |
| ~~9.9.2.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~9.9.3~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários apresentam-se com unhas aparadas, sem esmalte e adornos?~~ |  |  |
| ~~9.10~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos escritos para garantir que a entrada dos materiais na sala de manipulação seja realizada de forma segura?~~ |  |  |
| ~~9.11.~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos escritos para a limpeza da área?~~ |  |  |
| ~~9.11.1.~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~9.12.~~ | ~~I~~ | ~~Os recipientes utilizados para acondicionamento da NE atendem ás especificações deste Regulamento?~~ |  |  |
| ~~9.13.~~ | ~~I~~ | ~~Os rótulos apresentam todas as informações exigidas por este Regulamento?~~ |  |  |
| ~~9.14.~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos escritos que garantam o acondicionamento da NE de maneira segura?~~ |  |  |
| ~~9.15.~~ | ~~N~~ | ~~O acondicionamento da NE já rotulada atende às especificações deste Regulamento?~~ |  |  |
| ~~9.16.~~ | ~~INF~~ | ~~São realizados controles para verificar se a NE foi preparada conforme prescrição?~~ |  |  |
| ~~9.16.1~~ | ~~I~~ | ~~Quais os controles realizados?~~ | | |
| ~~9.17~~ |  | ~~Observações:~~ | | |
| ~~10. CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~10.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos operacionais escritos para conservação e transporte da NE?~~ |  |  |
| ~~10.2~~ | ~~I~~ | ~~Existe refrigerador, exclusivo com termômetro para conservação da NE até o momento do seu transporte?~~ |  |  |
| ~~10.2.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros do controle sistemático da temperatura?~~ |  |  |
| ~~10.3~~ | ~~I~~ | ~~As condições de acondicionamento para o transporte da NE estão validadas?~~ |  |  |
| ~~10.3.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~10.4~~ | ~~I~~ | ~~Os recipientes utilizados para o transporte da NE garantem a manutenção da temperatura dentro da faixa pré estabelecida (2 a 8 °C)?~~ |  |  |
| ~~10.5~~ | ~~I~~ | ~~A NE durante o transporte se mantém protegida das intempéries e da incidência direta da luz solar?~~ |  |  |
| ~~10.6~~ |  | ~~Observações:~~ | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~11. GARANTIA DE QUALIDADE~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~11.1~~ | ~~N~~ | ~~A UND da UH ou EPBS possui um sistema de Garantia da Qualidade implantado, com base nas diretrizes das BPPNE?~~ |  |  |
| ~~11.2~~ | ~~N~~ | ~~Os procedimentos operacionais para todas as operações críticas da preparação e de controle de qualidade da NE estão padronizados?~~ |  |  |
| ~~11.3~~ | ~~N~~ | ~~São realizadas auditorias internas?~~ |  |  |
| ~~11.3.1~~ | ~~INF~~ | ~~Com que frequência?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~11.3.2~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~11.4~~ | ~~N~~ | ~~Existe um programa de treinamento para todos os funcionários?~~ |  |  |
| ~~11.4.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~11.5~~ | ~~N~~ | ~~Os pontos críticos do processo são periodicamente validados?~~ |  |  |
| ~~11.5.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~11.6~~ | ~~N~~ | ~~A documentação referente à preparação da NE são arquivadas ordenadamente durante 5 anos?~~ |  |  |
| ~~11.7~~ | ~~N~~ | ~~A documentação existente possibilita o rastreamento para investigação de qualquer suspeita de desvio de qualidade da NE?~~ |  |  |
| ~~11.8~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros de reclamações referentes a desvios de qualidade da NE?~~ |  |  |
| ~~11.8.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros das investigações bem como das ações corretivas?~~ |  |  |
| ~~11.8.2~~ | ~~INF~~ | ~~As conclusões das investigações são transmitidas por escrito ao reclamante?~~ |  |  |
| ~~11.9~~ | ~~INF~~ | ~~Observações:~~ | | |
| ~~12. CONTROLE DE QUALIDADE~~ | | | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~12.1~~ | ~~INF~~ | ~~Existe laboratório de Controle de Qualidade no estabelecimento?~~ |  |  |
| ~~12.2~~ | ~~INF~~ | ~~A empresa realiza ensaios específicos com terceiros?~~ |  |  |
| ~~12.2.1~~ | ~~INF~~ | ~~Quais?~~ | | |
| ~~12.2.2~~ | ~~INF~~ | ~~Com quem?~~ | | |
|  |  |  | ~~SIM~~ | ~~NÃO~~ |
| ~~12.2.3~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~12.3~~ | ~~N~~ | ~~O Controle de Qualidade possui pessoal técnico qualificado para exercer a função?~~ |  |  |
| ~~12.4~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos operacionais escritos para o setor?~~ |  |  |
| ~~12.5~~ | ~~N~~ | ~~O Controle de Qualidade está equipado com aparelhos adequados para executar as análises necessárias.~~ |  |  |
| ~~12.6~~ | ~~N~~ | ~~Existe programa de limpeza e manutenção periódica de equipamentos e aparelhos?~~ |  |  |
| ~~12.7~~ | ~~N~~ | ~~Existem especificações escritas para a aquisição dos insumos e materiais de embalagem?~~ |  |  |
| ~~12.7.1~~ | ~~N~~ | ~~A especificação exige o fornecimento do certificado de análise dos insumos e materiais de embalagem?~~ |  |  |
| ~~12.8~~ | ~~N~~ | ~~O controle de Qualidade monitora o cumprimento dos procedimentos de limpeza, higienização e sanitização da preparação da NE?~~ |  |  |
| ~~12.9~~ | ~~N~~ | ~~São realizadas análises nas NEs preparadas?~~ |  |  |
| ~~12.10~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a metodologia adotada?~~ |  |  |
| ~~12.10.1~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros?~~ |  |  |
| ~~12.11~~ | ~~N~~ | ~~Amostras de contra-prova de cada NE manipulada são conservadas sob refrigeração à temperatura de até 4° C por 72 horas após o seu prazo de validade?~~ |  |  |
| ~~12.11.1~~ | ~~R~~ | ~~Existem procedimentos operacionais escritos ?~~ |  |  |
| ~~12.12~~ |  | ~~Observações:~~ | | |
| ~~13. CONCLUSÃO~~ | | | | |
| ~~14. NOME, Nº DE CREDENCIAL E ASSINATURA DOS INSPETORES~~ | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| ~~15. DATA~~ | | | | |

~~C ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL~~

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~1 – IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL DAS ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL~~ | | | | | | | | |
| ~~( ) HOSPITAL~~ | | | | | | | | |
| ~~Setor~~ | | | ~~UTI~~ | ~~Clínica Cirúrgica~~ | ~~Pediatria~~ | | ~~Clínica Médica~~ | |
| ~~nº de leitos~~ | | |  |  |  | |  | |
| ~~nº de enfermeiros~~ | | |  |  |  | |  | |
| ~~nº de técnicos de enfermagem~~ | | |  |  |  | |  | |
| ~~nº de auxiliares de enfermagem~~ | | |  |  |  | |  | |
| ~~( ) AMBULATÓRIO~~ | | | | | | | | |
| ~~( ) RESIDÊNCIA~~ | | | | | | | | |
| ~~Endereço:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~Bairro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~Município: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UF:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~Fone: ( )~~ | | | | | | | | |
| ~~RESPONSÁVEL TÉCNICO~~ | | | | | | | | |
| ~~COREN/ Nº ? PRESENTE ? AUSENTE~~ | | | | | | | | |
| ~~2. CONSIDERAÇÕES GERAIS~~ | | | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.1~~ | ~~I~~ | ~~A NE é administrada sob a responsabilidade do enfermeiro?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.2~~ | ~~INF~~ | ~~Se não é administrada por Enfermeiro, indique quem administra:~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.3~~ | ~~I~~ | ~~Tem Enfermeiro de plantão quando da administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.3.1~~ | ~~INF~~ | ~~Em período:~~  ~~? PARCIAL ? TOTAL~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.4~~ | ~~I~~ | ~~Existe disponibilidade do Enfermeiro Responsável pelo atendimento ao paciente em NE domiciliar?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.4.1~~ | ~~INF~~ | ~~De que forma?~~  ~~? VISITAS ? TELEFONE ? BIP~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.5~~ | ~~N~~ | ~~O Enfermeiro participa do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais para a administração e controle a NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.6~~ | ~~N~~ | ~~Há treinamento inicial e contínuo voltado para a administração da NE e utilização de bombas infusoras?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.6.1~~ | ~~INF~~ | ~~Qual a periodicidade do treinamento?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.6.2~~ | ~~R~~ | ~~O treinamento segue uma programação preestabelecida?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.6.3~~ | ~~R~~ | ~~Há registros do treinamento?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.7~~ | ~~N~~ | ~~Existe manual de procedimentos para a administração da NE atualizado?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.7.1~~ | ~~N~~ | ~~O manual de procedimentos está disponível para consulta imediata por todos os funcionários?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.8~~ | ~~N~~ | ~~Na admissão dos funcionários são realizados exames médicos e laboratoriais?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.8.1~~ | ~~INF~~ | ~~Esses exames são repetidos com que periodicidade?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.8.2~~ | ~~N~~ | ~~Existem registros desses exames?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.9~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários uniformizados?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.9.1~~ | ~~N~~ | ~~Os uniformes estão limpos e em boas condições?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.10~~ | ~~INF~~ | ~~Há lavatórios em número suficiente?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.10.1~~ | ~~N~~ | ~~Existe sabão, papel toalha ou aparelho de ar para secagem das mãos disponíveis e em quantidade suficiente?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.10.2~~ | ~~R~~ | ~~Existe folheto ilustrativo ou recomendação para lavagens das mãos próximo às pias?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.11~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários usam jóias ou relógio?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.12~~ | ~~N~~ | ~~Os funcionários usam gorro e máscara no manuseio da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13~~ | ~~R~~ | ~~São utilizadas bombas infusoras na administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.1~~ | ~~R~~ | ~~As bombas infusoras são adequadas à administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.2~~ | ~~N~~ | ~~Existe procedimento escrito de limpeza e desinfecção das bombas infusoras?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.3~~ | ~~N~~ | ~~Há registros dessas operações?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.4~~ | ~~N~~ | ~~As bombas infusoras apresentam etiqueta indicando as datas da última e da próxima calibração?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.5~~ | ~~R~~ | ~~Existe um programa por escrito de manutenção das bombas infusoras de forma:~~  ~~? PREVENTIVA ? CORRETIVA~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.13.6~~ | ~~N~~ | ~~As bombas infusoras são submetidas à manutenção periódica?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.7~~ | ~~INF~~ | ~~Quem realiza a manutenção das bombas infusoras?~~  ~~? HOSPITAL ? FORNECEDOR ? TERCEIRIZADO~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.13.8~~ | ~~N~~ | ~~Há registros da manutenção?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.9~~ | ~~N~~ | ~~Existem procedimentos escritos da operacionalização das bombas infusoras?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.13.10~~ |  | ~~Há fornecimento constante e em número suficiente de equipos adequados para as bombas infusoras?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.14~~ | ~~R~~ | ~~É realizada orientação ao paciente, família ou responsável legal?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.14.1~~ | ~~INF~~ | ~~A orientação é realizada de forma:~~  ~~? VERBAL ? ESCRITA~~ | | | | | | |
| ~~2.15~~ | ~~INF~~ | ~~Local de realização do acesso do trato gastrointestinal?~~  ~~? Centro Cirúrgico~~  ~~? Enfermaria~~  ~~? UTI~~  ~~? OUTRO. QUAL?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.16~~ | ~~I~~ | ~~Existe material de reanimação para caso de emergência?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.16.1~~ | ~~N~~ | ~~O material encontra-se em local de fácil acesso?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.16.2~~ | ~~I~~ | ~~O material está limpo e em condições de uso?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.17~~ | ~~R~~ | ~~A unidade de radiologia é de fácil acesso?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.18~~ | ~~R~~ | ~~Existe horário estabelecido para a entrega das prescrições na UND?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.19~~ | ~~I~~ | ~~Quando do recebimento da NE da UND, são observados:~~  ~~? INTEGRIDADE DA EMBALAGEM~~  ~~? PRESENÇA DE PARTÍCULAS ESTRANHAS À NE~~  ~~? NOME DO PACIENTE/N° DO LEITO~~  ~~? COMPOSIÇÃO E VOLUME TOTAL DA NE~~  ~~? PRAZO DE VALIDADE DA NE~~  ~~? RECOMENDAÇÕES ESPECÍFICAS~~  ~~? OUTRO. QUAL?~~ | | | | | | |
| ~~2.19.1~~ | ~~INF~~ | ~~Quando observada qualquer anormalidade, no recebimento da NE, qual o procedimento adotado?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.20~~ | ~~I~~ | ~~Quando não usada imediatamente, a NE é conservada em geladeira exclusiva para medicamentos?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.20.1~~ | ~~I~~ | ~~Existe controle e registro sistemático de temperatura da geladeira?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.20.2~~ | ~~N~~ | ~~A geladeira encontra-se limpa, sem acúmulo de gelo e em boas condições de conservação?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.20.3~~ | ~~R~~ | ~~Existe procedimento escrito de limpeza e desinfecção da geladeira?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.21~~ | ~~N~~ | ~~O local de manuseio da NE está em boas condições de conservação, organização e limpeza?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.21.1~~ | ~~N~~ | ~~Há procedimento escrito para limpeza e desinfecção da área e do local de manuseio da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.22~~ | ~~I~~ | ~~Quando da administração da NE, são observados:~~  ~~? INTEGRIDADE DA EMBALAGEM~~  ~~? PRESENÇA DE PARTÍCULAS ESTRANHAS À NE~~  ~~? NOME DO PACIENTE/Nº DO LEITO~~  ~~? COMPOSIÇÃO E VOLUME TOTAL DA NE~~  ~~? PRAZO DE VALIDADE DA NE~~  ~~? RECOMENDAÇÕES ESPECÍFICAS~~  ~~? OUTRO. QUAL?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.23~~ | ~~N~~ | ~~A NE está protegida da incidência direta de luz?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.24~~ | ~~N~~ | ~~A NE é protegida das fontes-geradoras de calor durante a sua administração?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.25~~ | ~~N~~ | ~~A via de acesso é exclusiva para administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.25.1~~ | ~~INF~~ | ~~Em casos excepcionais, a autorização para utilização da via de acesso~~  ~~? VERBAL? ESCRITA~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.26~~ | ~~I~~ | ~~A NE é administrada diretamente do seu recipiente de origem?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.27~~ | ~~I~~ | ~~É realizada desinfecção nas conexões da sonda na troca do equipo?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.28~~ | ~~INF~~ | ~~A desinfecção é realizada com que solução?~~ | | | |  | |  |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.29~~ | ~~N~~ | ~~Há registros de todo o processo de administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.30~~ | ~~I~~ | ~~É realizado o controle clínico e laboratorial no paciente em NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.31~~ | ~~INF~~ | ~~Quais?~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Peso~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Sinais vitais~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Pressão arterial~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Glicemia capilar~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Glicosúria~~ | | | | | | |
|  |  | ~~? Balanço hídrico~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.31~~ | ~~N~~ | ~~Os exames clínicos e laboratoriais são realizados em tempo hábil?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.32~~ | ~~N~~ | ~~Há registros de todo o processo de administração da NE?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.32.1~~ | ~~INF~~ | ~~Quais os impressos utilizados?~~  ~~? Ficha de Evolução de Enfermagem~~  ~~? Livro de Relatório de Enfermagem~~  ~~? Ficha de Balanço Hídrico~~  ~~? Outros. Quais?~~ | | | | | | |
|  |  |  | | | | ~~SIM~~ | | ~~NÃO~~ |
| ~~2.33~~ | ~~I~~ | ~~Há registros dos exames clínicos e laboratoriais?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.34~~ | ~~N~~ | ~~É realizada avaliação do paciente antes da interrupção/suspensão da TN?~~ | | | |  | |  |
| ~~2.35~~ | ~~N~~ | ~~Há registros da avaliação realizada?~~ | | | |  | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ~~3. PESSOAS CONTACTADAS:~~ |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ~~4. OBSERVAÇÕES~~ |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ~~5. CONCLUSÕES:~~ |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ~~6. NOME, Nº DE CREDENCIAL E ASSINATURA DOS INSPETORES:~~ |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ~~7. DATA~~ |

**~~ANEXO V~~**

**~~INFORME CADASTRAL DE UH OU EPBS PARA A PRÁTICA DA TN~~**

**~~A - IDENTIFICAÇÃO DA UH/EPBS~~**

|  |
| --- |
| ~~A1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA~~ |
| ~~a. RAZÃO SOCIAL:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~b. C.G.C: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~NOME FANTASIA:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~d. ENDEREÇO:~~  ~~\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~ |
| ~~CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~BAIRRO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~FONE: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~FAX: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~E.MAIL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_~~  ~~e. TIPO DE EMPRESA~~  ~~UNIDADE HOSPITALAR (UH) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMPRES PRESTADOS DE BENS E SERVIÇOS (EPBS)~~ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~A2~~ | ~~ATIVIDADES DA UH/EPBS~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~1~~ |  | | | | | | | | | ~~SIM~~ | | | | | ~~NÃO~~ | |
| ~~1.1~~ | ~~Preparação de NE?~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~1.2~~ | ~~Indicação, prescrição, administração, controle clinico laboratorial e avaliação final?~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~1.3~~ | ~~Todas as atividades.~~  ~~(Preencher todo o informe)~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~2.~~ | ~~A EMTN foi constituída por ato formal em \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_, segundo o documento (xerox anexo)~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~3. A composição da EMTN compreende:~~ | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | ~~Membros~~ | ~~Nome~~ | | | ~~RG~~ | | ~~CIC~~ | | ~~Nº Insc.~~ | | | | | ~~Conselho~~ | | |
|  | ~~Coordenador Clínico~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Coordenador Técnico Adm.~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Médico~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Nutricionista~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Enfermeiro~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Farmacêutico~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
|  | ~~Outros, especificar~~ |  | | |  | |  | |  | | | | |  | | |
| ~~4.~~ | ~~Os membros da EMTN possuem os seguintes títulos de especialista ou de habilitação devidamente documentados e registrados em conselhos ou associações de classe:~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~4.1~~ | ~~MEMBROS~~ | | | ~~NÃO~~ | | | ~~TÍTULO ESPECIALISTA (ano) ou HABILITAÇÃO (ano)~~ | | | | ~~Expedido por Sociedade~~ | | | | | |
|  | ~~Coord Tec Administrativo~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
|  | ~~Coord clínico~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
|  | ~~Médico~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
|  | ~~Nutricionista~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
|  | ~~Enfermeiro~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
|  | ~~Farmacêutico~~ | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
| ~~4.2~~ | ~~MEMBROS~~ | | | ~~MESTRADO (ano)~~  ~~DOUTORADO (ano)~~ | | | | | | | ~~LIVRE DOCÊNCIA~~  ~~ANO~~ | | | | | |
|  | ~~Coord. Tec. Administrativo~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | ~~Coord. Clínico~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | ~~Médico~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | ~~Nutricionista~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | ~~Enfermeiro~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | ~~Farmacêutico~~ | | |  | | | | | | |  | | | | | |
| ~~5.~~ | ~~A EMTN possui protocolos para os procedimentos profissionais de?~~ | | | | | | | | | | | ~~SIM~~ | | | | ~~NÃO~~ |
|  | ~~Médico~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | ~~Nutricionista~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | ~~Enfermagem~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | ~~Farmácia~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~6.~~ | ~~Formação profissional na área de TN dos componentes da EMTN, comprovadas por documentos apresentados~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | ~~Membros~~ | | ~~Residência~~ | | | ~~Estágios~~ | | ~~Cursos~~ | | | | | ~~Congressos~~ | | | |
|  | ~~Coord. Clínico~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | ~~Coord. Téc. Adm.~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | ~~Médico~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | ~~Nutricionista~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | ~~Enfermeiro~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | ~~Farmacêutico~~ | |  | | |  | |  | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | ~~SIM~~ | | | | ~~NÃO~~ |
| ~~7.~~ | ~~A EMTN dispõe de programa de Educação Continuada para os demais profissionais da UH/EPBS?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.~~ | ~~A EMTN dispõe comprovadamente de:~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.1~~ | ~~Indicadores de qualidade para a TN?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.2~~ | ~~Protocolos de avaliação, indicação, prescrição e acompanhamento?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.3~~ | ~~Programas de educação continuada para os profissionais envolvidos na TN?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.4~~ | ~~Metodologia para investigar e registrar desvios de qualidade ?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~8.5~~ | ~~A EMTN está preparada para assegurar sua atualização técnico-cientifica?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~9.~~ | ~~Existe protocolo estabelecido para realização de acesso enteral?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~10~~ | ~~Existem formulários para registros da:~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~10.1.~~ | ~~Avaliação nutricional dos pacientes em TN?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~10.2~~ | ~~Evolução médica diária dos pacientes submetidos à TN?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~10.3~~ | ~~Resultados de exames complementares para o acompanhamento da TN?~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  |
| ~~11.~~ | ~~Conclusão:~~  ~~A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (não) \_\_\_\_\_\_\_\_ está cadastrada e em condições de desempenhar atividades de \_\_\_\_\_\_\_\_ UND \_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMTN em terapia nutricional~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~12.~~ | ~~Local e Data:~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~13.~~ | ~~Nome e Número de Credencial/Assinatura dos Inspetores:~~ | | | | | | | | | | | | | | | |