

## Recomendações para Preparo da Nutrição Enteral

*Autoria: Sociedade Brasileira de Nutrição  
Parenteral e Enteral  
Federação Brasileira de Gastroenterologia  
Associação Brasileira de Nutrologia*

---

**Elaboração Final:** 26 de agosto de 2011

**Participantes:** Kumbier M, Barreto AL, Costa C, Spolidoro JV,  
Buzzini R

---

---

*O Projeto Diretrizes, iniciativa conjunta da Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina, tem por objetivo conciliar informações da área médica a fim de padronizar condutas que auxiliem o raciocínio e a tomada de decisão do médico. As informações contidas neste projeto devem ser submetidas à avaliação e à crítica do médico, responsável pela conduta a ser seguida, frente à realidade e ao estado clínico de cada paciente.*

## **DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE COLETA DE EVIDÊNCIA:**

Foram revisados regulamentações, leis e artigos de lei que tratam da regulação da terapia nutricional enteral no Brasil.

## **GRAU DE RECOMENDAÇÃO E FORÇA DE EVIDÊNCIA:**

- A:** Estudos experimentais ou observacionais de melhor consistência.
- B:** Estudos experimentais ou observacionais de menor consistência.
- C:** Relatos de casos (estudos não controlados).
- D:** Opinião desprovida de avaliação crítica, baseada em consensos, estudos fisiológicos ou modelos animais.

## **OBJETIVO:**

Esta diretriz tem por finalidade proporcionar aos profissionais da saúde uma visão geral sobre recomendações para o preparo da nutrição enteral, com base na evidência científica disponível.

## **CONFLITO DE INTERESSE:**

Nenhum conflito de interesse declarado.

## INTRODUÇÃO

A nutrição enteral (NE), apesar de mais fisiológica e com maior facilidade de administração e controle que a nutrição parenteral (NP), pode desencadear eventos adversos que podem comprometer o sucesso dessa terapêutica. Promover a segurança dos indivíduos que são nutridos por dieta enteral é dever de todos os profissionais da saúde envolvidos. Devem ser observados todos os aspectos relacionados à terapia de nutrição enteral (TNE), iniciando-se pela prescrição e preparo, para garantir a segurança e a efetividade no processo, tema que será abordado nessa diretriz.

## CONTROLE MICROBIOLÓGICO DO PROCESSO

### **1. A LIMPEZA DE SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS PODE SER CONSIDERADA UMA ETAPA FUNDAMENTAL PARA GARANTIR O CONTROLE MICROBIOLÓGICO DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO?**

Eventual contato de mãos, superfícies, equipamentos e utensílios com alimentos pode levar a risco de contaminação. Assim, a limpeza rigorosa é considerada uma etapa fundamental para garantir a qualidade das preparações<sup>1</sup>(D).

#### **Recomendação**

Deve ser realizada limpeza rigorosa de superfícies e empregado germicida indicado para a área de alimentos (hipoclorito de sódio a 250 ppm ou álcool a 70%) na limpeza de superfícies, utensílios e equipamentos usados no preparo da NE.

### **2. QUE MEDIDAS SÃO FUNDAMENTAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL?**

A empresa ou instituição responsável pelas preparações de NE deve oferecer educação permanente quanto a higiene e cuidados pessoais (unhas aparadas e limpas, retirada de relógios e anéis, cabelos protegidos por gorro, uso de máscara)<sup>1-3</sup>(D).

Outro aspecto importante é o exame de saúde periódico. A identificação e o tratamento de funcionários portadores de lesões de pele, diarreia e afecções de orofaringe são fundamentais para diminuição da disseminação de doenças<sup>1-3</sup>(D).

## Recomendação

Toda equipe deve manter-se com higiene e cuidados pessoais diariamente, e com exames de saúde periodicamente registrados.

### **3. EXISTE ALGUMA NORMA OU RESOLUÇÃO QUE REGULAMENTA AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA UTILIZADA NAS PREPARAÇÕES DA NE?**

A responsabilidade é dos sistemas de abastecimento de água e de soluções alternativas, a quem cabe o exercício de “controle de qualidade da água”, e das autoridades sanitárias das diversas instâncias de governo, a quem cabe a missão de “vigilância da qualidade da água para consumo humano”<sup>4</sup>(D).

Existe resolução sobre as metodologias analíticas para determinação dos parâmetros físicos, químicos, microbiológicos e de radioatividade, que devem atender às especificações das normas nacionais<sup>3-6</sup>(D).

## Recomendação

Devem ser seguidas normas pré-estabelecidas baseadas em resolução vigente na região.

### **4. ONDE DEVE SER FEITA A AVALIAÇÃO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA PARA O PREPARO DA NE?**

As análises para o controle e a vigilância da qualidade da água podem ser realizadas em laboratório

idôneo, com programa de controle de qualidade interna ou externa, ou ainda ser acreditado ou certificado por órgãos competentes para esse fim<sup>5</sup>(D).

## Recomendação

A avaliação da qualidade da água pode ser realizada em laboratório específico ou por órgãos competentes, sob a forma de certificação ou acreditação.

## **MANIPULAÇÃO DA NE**

### **5. OS CUIDADOS RELACIONADOS ÀS EMBALAGENS DE INSUMOS, RECIPIENTES E TRANSPORTE DE MATERIAIS PARA A SALA DE MANIPULAÇÃO DEVEM SEGUIR ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS?**

A comunicação com a área de preparo deve ser feita através de guichês. Produtos enzimáticos podem ser utilizados para lavagem dos artigos. É importante estabelecer um fluxo unidirecional simplificado, identificado corretamente, para estabelecer uma linha de trabalho ágil e com menor risco de contaminação. A pia em que foram lavados os artigos deve ser limpa a cada uso. A ordem e a limpeza dessa área são muito importantes, uma vez que a matéria orgânica favorece a proliferação de germes<sup>7,8</sup>(D).

## Recomendação

Devem ser seguidas orientações específicas quanto a embalagem, abrigo e transporte das preparações de NE, a fim de evitar proliferação de germes.

### **6. A LIMPEZA E A SANITIZAÇÃO DO AMBIENTE E DOS MANIPULADORES, BEM COMO AS CONDIÇÕES PARA REALIZAR A MANIPULAÇÃO, DEVEM SER ORIENTADAS POR CRITÉRIOS PRÉ-ESTABELECIDOS?**

Segundo as normas para projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, tanto o lactário quanto a NE necessitam de áreas para lavagem (recepção, lavagem e esterelização). A ante-sala é destinada à paramentação e à lavagem das mãos dos funcionários<sup>5</sup>(D).

Deve conter pia e torneira (de preferência, que não permita o toque das mãos), papel-toalha, escovas para unhas de uso único e sabonete líquido com ação germicida em dispensadores adequados. Essa área representa a primeira barreira para a entrada de pessoas<sup>5,9</sup>(D).

## Recomendação

Há critérios bem estabelecidos por normas oficiais para a limpeza e sanitização do ambiente, do manipulador e do processo de manipulação, que devem ser seguidos rigidamente.

## 7. O ACONDICIONAMENTO DA NE DEVE SEGUIR CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE CUIDADOS E SER ACOMPANHADO DE REGISTROS?

A área de produção destina-se à manipulação de fórmulas previamente estabelecidas. Nesse ambiente, é fundamental a aplicação de barreiras contra contaminação, incluindo avental de mangas longas, gorro, luvas e máscara. Nessa área são armazenadas as preparações prontas para serem distribuídas. Elas devem ser guardadas em geladeira, por um período máximo de 24 horas, sob controle rigoroso de temperatura por meio de termômetro, monitoradas diariamente, em tabela específica de controle<sup>5,6</sup>(D).

## Recomendação

A NE deve ser acondicionada em geladeira por um período máximo de 24 horas, seguindo critérios de temperatura pré-determinados.

## ROTULAGEM E EMBALAGEM

## 8. COMO DEVEM SER OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS QUANTO À ROTULAGEM E À EMBALAGEM DA NE PREPARADA NA UNIDADE HOSPITALAR?

Para garantir a segurança dos processos, devem existir procedimentos operacionais escritos para as operações de rotulagem e de embalagem da NE.

De acordo com a resolução<sup>5</sup>(D), toda a NE preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do paciente, n<sup>o</sup> do registro hospitalar, composição quantitativa e qualitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial do controle de qualidade e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo.

## Recomendação

Deve-se seguir resolução já existente para procedimentos operacionais de rotulagem e de embalagem de NE na unidade hospitalar.

## 9. A UNIDADE HOSPITALAR PODE TER A SUA PRÓPRIA PADRONIZAÇÃO DE RÓTULO?

Na NE preparada, as informações referentes à composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes podem ser substituídas pela denominação padronizada pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND) da unidade hospitalar ou Empresa Prestadora de Bens e ou Serviços (EPBS), desde que codificada em procedimento escrito<sup>8</sup>(D).

## Recomendação

A unidade hospitalar pode ter sua própria padronização de rótulo, desde que se codifique o procedimento por escrito.

### 10. O ARMAZENAMENTO PODE INTERFERIR NAS CONDIÇÕES DO RÓTULO?

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 o transporte<sup>3,5,8</sup>(D).

## Recomendação

A NE rotulada deve manter critérios de conservação para não alterar integridade da fórmula.

## CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

### 11. COMO DEVE SER CONSERVADA A NE PREPARADA (ARTESANAL/MODULAR)?

Toda NE preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2 a 8°C<sup>3,5,6,8</sup>(D).

## Recomendação

A NE deve ser mantida sob refrigeração, em geladeira específica, em temperatura de 2 a 8°C.

### 12. EM PACIENTES EM REGIME DE HOME CARE, A QUEM COMPETE A SEGURANÇA DO CONTROLE DE QUALIDADE DA NE?

Em âmbito domiciliar, compete à EMTN verificar e orientar as condições de preparo, conservação

e administração da NE, de modo a assegurar o atendimento às exigências da RDC 63/2000<sup>5</sup>(D).

## Recomendação

Compete à EMTN responsável a segurança do controle de qualidade da NE em pacientes em regime de *home care*.

### 13. QUANDO A NE É INDUSTRIALIZADA, COMO DEVE SER A CONSERVAÇÃO E O TRANSPORTE?

A NE industrializada deve seguir as recomendações do fabricante quanto à conservação e ao transporte<sup>5</sup>(D).

## Recomendação

Devem ser seguidos padrões pré-estabelecidos pelo fabricante quanto à conservação e ao transporte de NE industrializados.

### 14. COMO DEVE SER FEITO O TRANSPORTE DA NE QUANDO PREPARADA POR EPBS?

O transporte da NE preparada por EPBS deve seguir condições pré-estabelecidas e supervisionadas pelo profissional responsável pela preparação, de modo a garantir a temperatura entre 2 e 8°C durante o tempo de transporte, em recipientes térmicos exclusivos, protegidos de intempéries e da incidência direta da luz solar. O transporte não deve ultrapassar 2 horas<sup>8</sup>(D).

## Recomendação

O transporte de NE preparada por EPBS deve seguir padrões pré-estabelecidos.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria n° 518 de 2004. Brasília: Ministério da Saúde; 2004.
2. Brasil. Ministério da Saúde. RCD N° 63, de 6 de julho de 2000. Regulamento técnico para a terapia de nutrição enteral. Diário Oficial da União, Brasília, 7 de junho de 2000. Brasília: Ministério da Saúde; 2000.
3. Fernandes AT. Infecção hospitalar e suas interfaces na área da saúde. São Paulo: Atheneu; 2000.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Manual de processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde. 2ª ed. Brasília: Centro de Documentação; 1994.
5. RDC 50, de 21 de fevereiro de 2002.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria n° 2.626, de 12 de maio de 1998. Brasília: Ministério da Saúde; 1998.
7. RDC n° 12, de 2 de janeiro de 2001.
8. A.S.P.E.N. enteral nutrition practice recommendations. Disponível em: <http://aspen.sagepub.com>
9. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada.