

NOTA TÉCNICA

Nota Técnica nº01/SESAPI/SUPAT/DIVISA.

Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, com fundamento na RDC nº 503/2021.

Considerando que a saúde é um direito social garantido pela Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (art. 6º), direito de todos e dever do Estado, devendo ser efetivada mediante as políticas públicas (art. 196, CF/88) e através do Sistema Único de Saúde (SUS), regulamentado pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde e a organização e funcionamento dos serviços correspondentes;

Considerando a Vigilância Sanitária como “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (Lei Nº 8080/90, Artigo 6º);

Considerando que a Secretaria de Estado da Saúde do Piauí (SESAPI), através da Diretoria de Unidade de Vigilância Sanitária Estadual (DIVISA), tem por finalidade a promoção e proteção da saúde da população, através do exercício do controle sanitário de produtos e serviços em todo o Estado do Piauí, nas áreas de medicamentos, produtos para saúde, cosméticos, imunobiológicos, saneantes, saneamento, alimentos, estabelecimentos de saúde, segurança do paciente, inclusive dos ambientes de trabalho, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados entre outros, nos termos da legislação vigente;

Considerando que o processo de aquisição e manipulação de dietas enterais é descrita na RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021 que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, dentre os quais se destacam os seguintes artigos da norma, de cumprimento obrigatório:

Art. 64. Para a execução, supervisão e avaliação permanente sem todas as etapas da TNE, é condição formal e obrigatória, a constituição de uma equipe multiprofissional.

Art. 76. As **Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE)** estabelecem as orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da **Nutrição Enteral (NE)**, bem como os critérios para aquisição de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.

Art. 80. Toda **Unidade de Nutrição e Dietética (UND)** das Unidades Hospitalares (UH) ou **Empresa Prestadoras Prestadora de Bens e ou Serviços (EPBS)** deve dispor de 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 nesta Resolução.

Art. 81. 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.

Jatiana Vieira Souza Chaves

Art. 101. A unidade destinada ao preparo de Nutrição Enteral deve possuir os seguintes ambientes:

- I - área de armazenamento;
- II - sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE;
- III - sala de limpeza e sanitização de insumos;
- IV - vestiário;
- V - sala de preparo de alimentos "in natura";
- VI - sala de manipulação e envase de NE;
- VII - sanitários de funcionários (masculino e feminino); e
- VIII - DML (depósito de material de limpeza).

Art. 102. No caso da existência de lactário, este pode ser compartilhado com a sala de manipulação e envase de NE, desde que satisfeitas às seguintes condições:

- I - existência de sala separada para fogão, geladeira, microondas e freezer; e
- II - existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Art. 103. Os ambientes descritos nos incisos I, II, III, IV, VII e VIII do art. 101 podem ser compartilhados com outras unidades de uma UH.

Art. 104. No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a UH fica dispensada da existência dos ambientes descritos nos incisos III, IV, V e VI do art. 101, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante.

Art. 168. 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.

Art. 169. Os materiais devem ser estocados em locais identificados, de modo a facilitar a sua localização para uso, sem riscos de troca.

Art. 170. Para os insumos que exigem condições especiais de temperatura, devem existir registros que comprovem o atendimento a estas exigências.

Considerando que as Unidades Hospitalares que utilizam dietas enterais deverão atender os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral garantindo a qualidade e segurança na recuperação e reabilitação de doentes.

A presente Nota Técnica objetiva legitimar com fundamento no explanado acima as Unidades Hospitalares que utilizam dietas enterais deverão atender os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, garantindo a qualidade e segurança na recuperação e reabilitação de doentes, como preceitua a legislação pertinente.

Teresina, 20 de julho de 2023.


TATIANA VIEIRA SOUZA CHAVES

Diretora de Vigilância Sanitária do Estado do Piauí