

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NUTRIÇÃO ENTERAL / LACTÁRIO

BANCO DE LEITE



LEGISLAÇÕES:



- RESOLUÇÃO – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico de BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO;
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014 Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO;
- RESOLUÇÃO RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021 - Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL;
- RESOLUÇÃO RDC Nº 171 DE 04 de setembro de 2006 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento BANCO DE LEITE HUMANO;
- RESOLUÇÃO-RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011 - *Dispõe sobre os REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS DE FUNCIONAMENTO PARA OS SERVIÇOS DE SAÚDE;*

RDC N° 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014
Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que
dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os
Serviços de Alimentação;

- Art. 2º O item 1.2 do Anexo da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação: “1.2. Âmbito de Aplicação: Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e **nutrição dos serviços de saúde**, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS ALIMENTAÇÃO

Conceito:

Conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos, abrangendo, desde a aquisição da matéria-prima até o produto final, de forma a garantir a integridade do produto e a saúde da população.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

São documentos importantes
para garantir a qualidade e a
segurança dos produtos
fabricados .



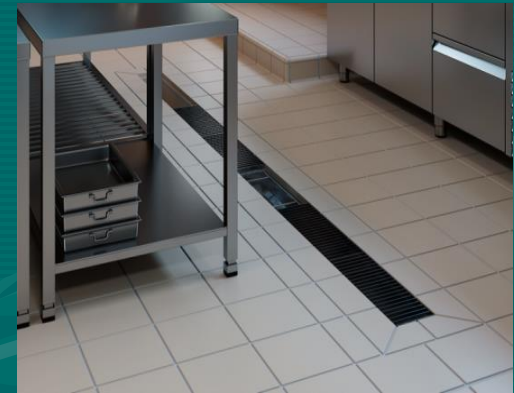
POPS (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS)

- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- **Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;**
- **Controle integrado de vetores e pragas;**
- Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- **Abastecimento de água / reservatório;**
- **Controle da higiene e saúde dos manipuladores;**
- Manejo dos resíduos;
- Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos ;



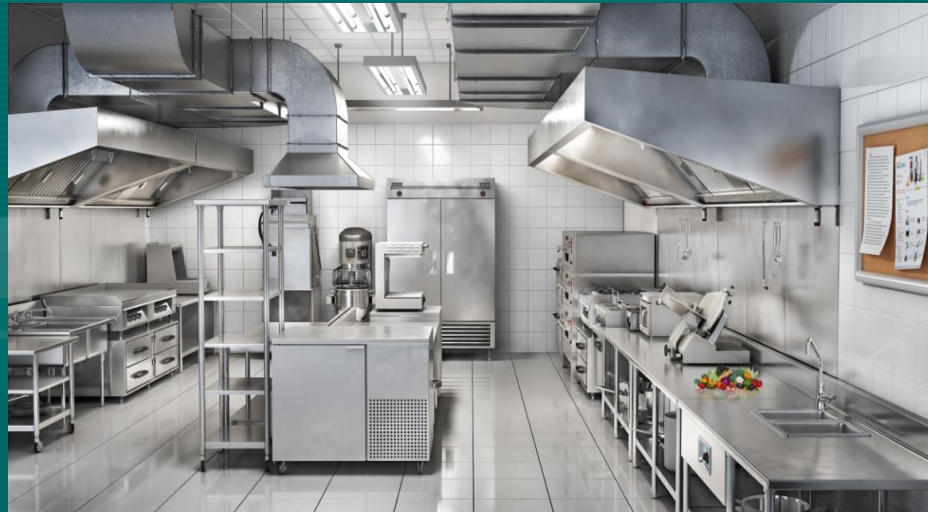
ESTRUTURA FÍSICA: RDC DA ANVISA nº 50 de 20/03/2002

- superfícies das paredes, divisões e pisos
- teto e instalações aéreas
- janelas
- portas
- superfícies de trabalho
- exterior do edifício
- sistemas de esgotamento sanitário



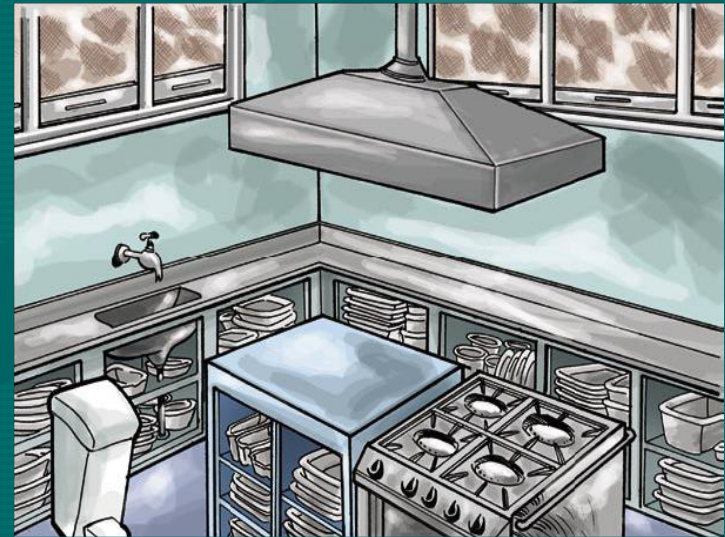
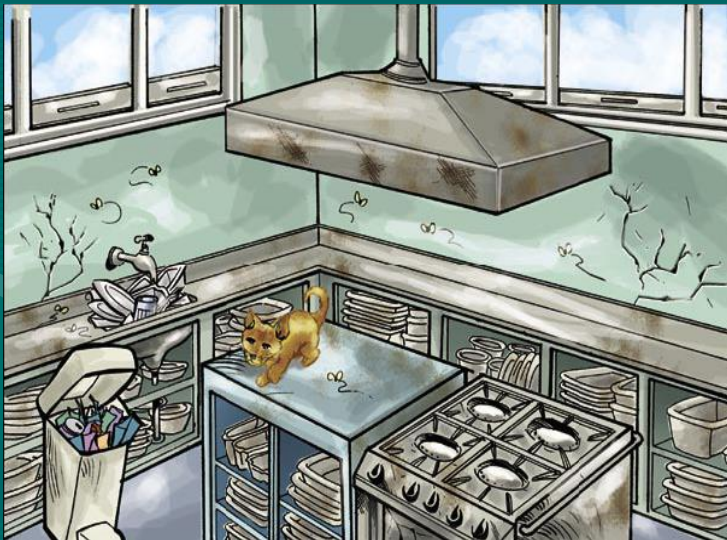
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

- Adequado desenho industrial com superfícies de contato lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, fácil higienização;
- O estado de conservação;
- Se sofrem manutenção preventiva e periódica.



HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Manutenção da limpeza realizado por profissional treinado para este fim;
- Programa de higienização freqüente e descrição dos procedimentos de limpeza por escrito (rotinas).



ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS

- Condições de armazenamento (físicas);
- Condições de armazenamento higiênicos (conservação);
- Verificar temperatura de recebimento;
- Se estão sobre estrados, distância da parede;
- Tipo de identificação (prateleiras);
- Qual critério para controlar o PEPS;
- Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens (caixas e fardos) e armazenadas, caixas plásticas limpas.



MANIPULADORES:

- Controle da saúde (exames);
- Periodicidade;
- Ser afastado quando apresentar problemas de saúde (ferimentos, resfriados, gastroenterites, etc.);



USO DE UNIFORME E ACESSÓRIOS

- Tipo de calçado, aventais, toucas;
- Acessórios (retirada de adornos).



HIGIENE PESSOAL:

- As orientações com a apresentação (cabelos, bigodes e barbas, unhas e hábitos pessoais como tossir, espirrar e fumar);
- Higiene das mãos (frequência e regras).



•As mãos abrigam milhares e milhares de microorganismos, por isso a lavagem correta é tão importante!!!

•Devem ser afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos

Quando lavar as mãos?

- Ao chegar e ao sair do trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.
- Após usar o banheiro.
- Após mexer com lixos e restos alimentares.
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos.
- Após assoar o nariz ou espirrar.
- Antes e após as refeições.
- Após fumar.



ATENÇÃO!



As **luvas de borracha** devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. **Não devem ser usadas para manipular alimentos!**



As **luvas descartáveis** devem ser utilizadas no momento da **distribuição dos alimentos** ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.



As **luvas cirúrgicas** não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos!



O uso de luvas não substitui a lavagem de mãos!

TEMAS CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES:

- Higiene pessoal,
- Manipulação higiênica dos alimentos,
- Doenças transmitidas por alimento (DTA'S);
- Boas Práticas para Alimentação;
- Contaminantes alimentares.

A capacitação deve ser **comprovada** mediante documentação.



➤ CONTROLE DE PRAGAS:

- Barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação; controle de resíduos (lixo) para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas.



POP - Controle de Pragas

- Certificado de controle de Pragas e vetores atualizado;
- Lixeiras de material liso resistente, tampa, acionamento por pedal e revestidos com sacos plásticos para acondicionamento do lixo;
- Remover o lixo diariamente (dia/noite) para evitar a presença de insetos e roedores.



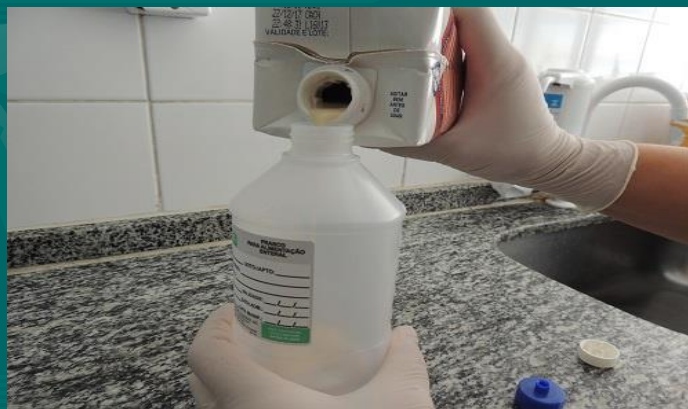
ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

- A potabilidade analisada semestralmente mediante laudos laboratoriais;
- O reservatório de materiais que não comprometam a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, dentre outros devendo estar devidamente tampado e higienizado;
- Controle da qualidade da água e uso de água potável; limpeza de cisternas, caixas d'água e tubulações.



**RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021
DISPÕE SOBRE OS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA A TERAPIA
DE 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.**



ART. 7º A TNE DEVE ABRANGER OBRIGATORIAMENTE AS SEGUINTE ETAPAS:

- **I - indicação e prescrição médica;**
- **II - prescrição dietética;**
- **III - preparação, conservação e armazenamento;**
- **IV - transporte;**
- **V - administração;**
- **VI - controle clínico laboratorial; e VII - avaliação final**



Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN):

- EMTN - grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico, podendo ainda incluir profissionais de outras categorias a critério das UH.



- **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 as 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.

RESOLUÇÃO RDC Nº 171/ 2006 BANCO DE LEITE HUMANO



- Serviço especializado vinculado a um hospital de atenção materna e/ou infantil. É responsável por ações:
- Promoção, proteção,
- Apoio ao aleitamento materno e execução de atividades de coleta da produção láctea da nutriz,
- Seleção,
- Classificação,
- Processamento,
- Controle de qualidade e distribuição,
- Proibida a comercialização.

- **POSTO DE COLETA DE LEITE HUMANO – PCLH :**

Unidade fixa ou móvel, intra ou extra-hospitalar vinculada tecnicamente a um BLH e administrativamente a um serviço de saúde ou ao próprio banco.

- **RECURSOS HUMANOS:**

Médicos, nutricionistas, enfermeiros, farmacêuticos, engenheiros de alimentos, biólogos, biomédicos, médicos veterinários, psicólogos, assistentes sociais, fonoaudiólogos, terapeutas ocupacionais, auxiliares e técnicos.



AMBIENTES:

- Sala para recepção, registro e triagem doadoras;
- Sala para ordenha;
- Área para recepção de coleta externa;
- Vestiário de barreira;
- Sala para processamento (degelo, seleção, classificação, reenvase, pasteurização, estocagem, distribuição) ;
- Laboratório de controle de qualidade microbiológico;
- Sala de porcionamento;
- Sala para lactentes e acompanhantes;
- Ambiente de apoio.



