

|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
|---|---|---------|---------|--|
| Vigência: | Revisão: | Código: | Página: | |
| 02 anos | 00 | | 1 de 11 | |

Seção 1: Critérios para recebimento das dietas enterais e fórmulas infantis no lactário, considerando controle higiênico-sanitário, com a finalidade de assegurar qualidade do produto a ser administrado aos pacientes pediátricos.

| | |
|---|--|
| A. Condições do veículo de entrega das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam transportadas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário supervisiona o responsável pelo recebimento (pessoa treinada para o procedimento) e o Nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão), cobrar que o procedimento seja realizado corretamente, com evidências. O quê? Conferir as condições higiênicos-sanitárias do veículo do fornecedor no ato do recebimento e registrar na planilha de recebimento de insumos do lactário. Como? No momento da entrega, verificar os seguintes itens: conduta do entregador, se a cabine do veículo se encontra isolada da parte de acondicionamento dos alimentos perecíveis, as condições de higiene e a organização dos produtos dentro do veículo. A recepção deve ocorrer em área exclusiva para o recebimento de mercadorias. Manter na unidade cópia atualizada do Check list de higienização dos veículos validados pela empresa terceirizada. (RDC 216/2004; CVS 5/2013/ RDC 503/2021). Onde? Na área de recebimento de mercadorias, antes do direcionamento para o setor de entrega das dietas enterais e fórmulas infantis pediátricas. Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis. Ação corretiva: Caso haja não conformidade, notificar o fornecedor via e-mail, solicitando ajustes e adequações com prazo estabelecido. |
| B. Condições do entregador responsável pela entrega das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam entregues dentro do controle higiênico- sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário supervisionar o responsável pelo recebimento (pessoa treinada para o procedimento) e Nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão), cobrar que o procedimento seja realizado corretamente, com evidências. O que? Verificar higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador (CVS 5/2013). Como? A verificação deve ser feita por observação e registro na planilha de recebimento de insumos do lactário. Onde? Na área de recebimento de mercadorias. Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis. Ação corretiva: Caso haja não conformidade, notificar o fornecedor via e-mail, solicitando ajustes e adequações com prazo estabelecido. |

| | | | | |
|---|---|----------------|---------------|----------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | Página | 2 de 11 |

| | |
|---|--|
| <p>C. Condições das embalagens das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam entregues dentro do controle higiênico-sanitário de segurança.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário supervisionar o responsável pelo recebimento (pessoa treinada para o procedimento) e Nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão), cobrar que o procedimento seja realizado corretamente, com evidências.</p> <p>O que? Observar a integridade e a higiene das embalagens, verificar se há furos, rasgos, rachaduras, violação ou qualquer outro dano físico aparente.</p> <p>Verificar a integridade das informações do rótulo, como: nome do produto, data de fabricação, validade e lote (RDC 216/2004; CVS 5/2013; RDC 275/2002; RDC 503/2021).</p> <p>Como? Avaliando cada embalagem, evidenciando na planilha de recebimento de insumos do lactário.</p> <p>Onde? Lactário.</p> <p>Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Ação corretiva: Ao detectar qualquer violação no ato da entrega o produto será devolvido, nutricionista acionará a empresa prestadora do serviço via telefone e consecutivamente por e-mail formalizando o ocorrido, solicitando reposição o mais breve possível e documentando a devolução via formulário próprio da unidade.</p> |
| <p>D. Conferência das informações do rótulo das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam entregues dentro do controle higiênico-sanitário de segurança, assim como a rastreabilidade, composição nutricional e informação pertinentes à segurança do paciente.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução).</p> <p>O que? Conferir se as informações do rótulo estão de acordo com o mapa confeccionado pela nutricionista clínica responsável pela ala pediátrica.</p> <p>Como? Com o mapa do lactário em mãos será conferido dieta por dieta de acordo com as informações dos rótulos das dietas enterais e fórmulas infantis, tais como: nome do paciente completo, registro hospitalar, número do leito, composição do produto e lote, composição nutricional, data e hora da manipulação do produto, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; volume e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos, e se o rótulo está íntegro (sem rasuras, impressão de boa qualidade) (RDC 36/2013; RDC 529/2013; RDC 503/2021).</p> <p>Onde? Lactário</p> <p>Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis</p> <p>Ação corretiva: Em caso de falta de informações ou rótulo apresentando rasuras e/ou informações apagadas o produto será devolvido, o nutricionista acionará a empresa prestadora do serviço via telefone e consecutivamente por e-mail formalizando o ocorrido, solicitando reposição o mais breve possível e documentar a devolução via formulário próprio da unidade.</p> |

|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
|---|---|---------|---------|--|
| Vigência: | Revisão: | Código: | Página | |
| 02 anos | 00 | | 3 de 11 | |

| | |
|--|--|
| E. Análise microbiológica das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Evidenciar que as dietas enterais e fórmulas infantis adquiridas estejam dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (operacionalização) e nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão). O que? Cobrança do envio dos laudos de análise microbiológica dos alimentos manipulados pela empresa terceirizada. Como? A empresa terceira envia os certificados das análises microbiológicas das dietas enterais e fórmulas infantis, evidenciando as boas práticas de manipulação dos insumos (RDC 331/2019; IN 161/2022; RDC 503/2021). Onde? Via e-mail Periodicidade: Mensalmente, no início do mês. Ação corretiva: Deverá realizar cobrança do envio via e-mail, sempre que a unidade não receber no tempo estipulado. |
| F. Rastreabilidade das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Rastrear as dietas enterais e fórmulas infantis para identificação do seu histórico ao longo do processo de recebimento, armazenamento e dispensação. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista responsável pelo lactário (execução). O que? Realizar registros das informações das dietas enterais e fórmulas infantis entregues no lactário em planilha própria para rastreabilidade. Como? Planilha com as informações do produto contendo as especificações de cada fórmula como: tipo de fórmula, data da manipulação pelo fornecedor, data da fabricação, data da validade, hora da entrega na unidade, registro do paciente a que se destina o alimento, lote do produto (RDC 44/2011; 503/2021). Onde? Em planilha própria da unidade Periodicidade: A cada entrega realizada das dietas enterais e fórmulas infantis. Ação corretiva: Caso constatada a não realização da rotina ou inconsistência nas informações, o colaborador deverá realizar treinamento e a nutricionista responsável deverá dar orientações sobre o procedimento correto de recebimento. |
| G. Aferição da temperatura de recebimento das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam adquiridas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e lactarista (execução). O que? Aferir a temperatura de recebimento das dietas enterais e fórmulas infantis. Como? No momento da entrega a lactarista deverá aferir a temperatura das dietas enterais e fórmulas infantis com termômetro a laser calibrado, na faixa de 2°C a 8°C em seguida registrar em planilha própria 2°C a 8°C (RDC 216/2004; RDC 521/2021; 503/2021). Onde? Em planilha própria Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis. Ação corretiva: Se as dietas enterais e fórmulas infantis estiverem fora da faixa de temperatura adequada, a lactarista deverá acionar o nutricionista responsável pelo lactário informando a não conformidade. Realizar a devolução do insumo para o entregador. O Nutricionista supervisor notificará a empresa terceira sobre a recusa via e-mail (registro) e ligação através dos números telefônicos disponibilizados pela empresa terceirizada. Após notificação, a |

| | | | | |
|---|---|----------------|---------------|----------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | Página | 4 de 11 |

| | |
|--|---|
| | empresa terceirizada deverá providenciar a reposição dentro do prazo contratualizado. |
|--|---|

Seção 2: Critérios para armazenamento das dietas enterais e fórmulas infantis no lactário, considerando controle higiênico-sanitário, com a finalidade de assegurar qualidade do produto a ser administrado aos pacientes pediátricos.

| | |
|---|---|
| H. Higienização das bancadas de apoio do lactário. Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam armazenadas manipuladas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Higienizar as bancadas de apoio com solução de álcool 70% antes e após cada recebimento, assim como a parte externa das seringas e frascos de Nutrição enteral e mamadeiras, antes de acondicioná-las no refrigerador. Como? As bancadas de apoio que entrarão em contato com os frascos e/ou seringas devem ser higienizadas com solução de álcool 70% com papel toalha não reciclável por toda extensão em movimento unidirecional de cima para baixo, após, deixar secar naturalmente (RDC 216/2004; RDC 503/2021; RDC 503/2021). Evidenciar a realização do procedimento em planilha própria. Onde? No lactário. Periodicidade: A cada entrega realizada das dietas enterais e fórmulas infantis. Ação corretiva: Em caso de não cumprimento da rotina, a nutricionista responsável realizará treinamento in loco e cobrança sistemática do processo de higienização. |
| I. Controle da climatização adequada do ambiente do lactário na área de recebimento e armazenamento das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam armazenadas dentro do controle de temperatura e higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (operacionalização) e nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão). O que? Manter no setor registros referentes a limpeza e conservação dos componentes do sistema de climatização, evidenciar a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos (RDC 09/2003; ANBR 7256/2005). Como? Solicitar a manutenção documentos que comprovem a execução do serviço referente a climatização, com registros em planilhas e Programa de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) em sistemas de ar-condicionado (Lei 13.589/2018). Onde? No lactário. Periodicidade: Mensal Ação corretiva: Em caso de não cumprimento das atividades pela manutenção, deverá notificar via sistema o setor responsável para que a preventiva seja realizada. Caso o equipamento apresente problemas acionar a manutenção de refrigeração de imediato, abrindo Ordem de Serviço (OS) e monitorando o reparo. |

| | | | | |
|---|---|----------------|---------------|----------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | Página | 5 de 11 |

| | |
|---|---|
| <p>J. Verificação, registro e monitoramento das temperaturas do ambiente, umidade relativa do ar e equipamentos de refrigeração do lactário que armazenam as dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam armazenadas dentro da faixa de temperatura adequada para garantir o controle higiênico-sanitário de segurança, conforto térmico e o bom funcionamento dos equipamentos de refrigeração para armazenamento das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista responsável pelo lactário (execução).</p> <p>O que? Verificar, registrar e monitorar a temperatura do ambiente, a umidade relativa do ar e a temperatura dos equipamentos de refrigeração que armazenam as dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Como? Registrar temperatura do ambiente entre 21°C e 24°C, umidade relativa do ar entre 50% e 60% e a temperatura dos refrigeradores até 4°C, através de termômetro digital calibrado, em seguida evidenciar em planilhas próprias (RDC 503/2021; RDC 09/2003; RDC 216/2004/GENELAC/2013).</p> <p>Onde? No lactário.</p> <p>Periodicidade: Mensurar três vezes ao longo do dia.</p> <p>Ação corretiva: Em caso de não conformidade na temperatura do refrigerador, a lactarista deverá acionar a nutricionista responsável pelo lactário. Utilizar plano de contingência instituído pela unidade, o qual deverá transferir todo alimento para outro equipamento com funcionamento adequado, até que ocorra estabilização do refrigerador. Acionar a manutenção (nutricionista responsável pelo lactário) e após sinalização da correção do problema e verificação do bom funcionamento do equipamento (nutricionista responsável pelo lactário), realizar a transferência dos alimentos para o refrigerador de origem. Quanto à temperatura ambiente, verificar se o ar-condicionado está funcionando dentro dos padrões, caso contrário acionar a manutenção através de abertura de Ordem de Serviço (OS) no sistema para reparo/ajuste.</p> |
| <p>K. Higienização das embalagens das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam armazenadas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista responsável pelo lactário (execução).</p> <p>O que? Higienização das embalagens das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Como? Após higienização dos frascos, mamadeiras e seringas com álcool 70%, armazenar em refrigeradores exclusivos, separando as embalagens de envase em prateleiras identificadas, segregando as seringas, frascos de Nutrição enteral e mamadeiras (503/2021).</p> <p>Onde? No lactário.</p> <p>Periodicidade: A cada entrega de dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Ação corretiva: Caso ocorra esquecimento do armazenamento de alguma dieta enteral ou fórmula infantil em que o tempo de exposição de temperatura seja superior a 30 minutos, acionar a nutricionista responsável pelo lactário para conduta, referente o descarte do insumo. Nutricionista deverá entrar em contato com a nutricionista gestora do contrato, sinalizando o ocorrido com necessidade de solicitação de insumos emergenciais, repassando os dados da dieta e quantidade.</p> |

| | | | | |
|---|---|---------|--|--------------------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | | Página 6 de 11 |

| | |
|--|---|
| L. Controle de validade das dietas enterais e fórmulas infantis. Por quê? Garantir com que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam armazenadas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Controlar a validade das dietas enterais e fórmulas infantis. Como? Utilizar o conceito primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) armazenando de forma ordenada no refrigerador, separado por validade de acordo com as horas de vencimento. As fórmulas que não forem distribuídas serão descartadas próximo ao vencimento da validade de acordo com a especificação do fabricante, porém o descarte deverá ser validado pela nutricionista responsável pelo lactário (RDC 216/2004; RDC 503/2021). Onde? No lactário. Periodicidade: Todas as vezes que receber e posterior armazenamento dos insumos ou em outros horários alternativos caso tenha sido solicitado dieta emergencial. Ação corretiva: Caso seja encontrado fórmulas vencidas pelo não cumprimento da rotina, descartar de imediato, revisitar o processo, ajustando as falhas e realizar reciclagem de capacitação in loco com evidência. |
| M. Controle de calibração dos equipamentos de medição da temperatura. Por quê? Garantir aferição assertiva e monitoramento das temperaturas do ambiente e equipamentos. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (operacionalização) e nutricionista responsável pela gestão do contrato (supervisão). O que? Calibração dos termômetros, termo higrômetro, equipamentos aquecidos e refrigerados. Como? Calibração do termômetro de aferição de temperaturas das fórmulas assim como o termo higrômetro e os dos equipamentos aquecidos e refrigerados deverão ser calibrados anualmente, empresa terceirizada deverá contratar empresa acreditada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) para execução do serviço (RDC 503/2021; RDC 216/2004). Manter o documento no lactário, assim como o cronograma de manutenção preventiva dos equipamentos, contendo registro individual com etiqueta afixada em cada equipamento com informações da data que foi realizada a preventiva e a data da próxima calibração. Onde? No lactário. Periodicidade: Anualmente. Ação corretiva: O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) providenciará imediatamente a calibração dos equipamentos e Gestão do contrato deverá cobrar a apresentação das evidências e pontuar no SLA (Acordo de Nível de Serviço) – multa contratual. |

| | | | | |
|---|---|---------|--|-------------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | | Página 7 de 11 |

Seção 3: Critérios para aquecimento das dietas enterais e fórmulas infantis no lactário, considerando controle higiênico-sanitário, com a finalidade de assegurar qualidade do produto a ser administrado aos pacientes pediátricos.

| | |
|--|---|
| N. Utilização da água do banho-maria. Por quê? Para controle higiênico-sanitário adequado dentro das normas vigentes de potabilidade da água. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Garantir que a água utilizada no banho-maria seja tratada e limpa. Como? Manter no local registro/evidência da troca do elemento filtrante de acordo com a recomendação do fabricante, na ausência de recomendação específica, realizar a troca no máximo a cada seis meses (Lei 6688/2014), assim como Procedimento Operacional Padronizado (POP) e registro da higienização do reservatório de água (RDC 216/2004). Onde? No lactário. Periodicidade: Troca do elemento filtrante e higienização do reservatório de água a cada seis meses. Plano de ação: Serviço de Nutrição e Dietética (SND) providenciar imediatamente a troca dos elementos filtrantes e higienização do reservatório de água em caso de vencimento apresentando os certificados atualizados. |
| O. Troca de água do equipamento banho-maria Por quê? Garantir que as fórmulas infantis sejam aquecidas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista responsável pelo lactário (execução). O que? Garantir a troca regular da água do banho-maria (GENELAC/2017). Como? Inserir água no banho-maria com cuidado para que a água esteja abaixo do nível do frasco, evitando assim tombamento e possível contato do bico com a água. Onde? No lactário. Periodicidade: Diariamente. Ação corretiva: Identificado o não cumprimento da rotina através da supervisão, realizar a troca da água de imediato, capacitar e reforçar o impacto da não realização da tarefa. |
| P. Aquecimento da água do banho-maria. Por quê? Garantir o aquecimento das fórmulas infantis para quando consumida oferecer conforto térmico e motilidade gástrica (SBP/2020). | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Preparação para aquecimento das fórmulas infantis. Como? Antes do horário de distribuição, aquecer água do equipamento na faixa de temperatura de 75°C ou 90°C (GENELAC/2017). Utilizar termômetro calibrado para aferição e registro da temperatura em planilha própria. Onde? No lactário. Periodicidade: A cada etapa de entrega definida no mapa das dietas das fórmulas infantis para os pacientes pediátricos. Ação corretiva: Caso a etapa da troca da água do equipamento e aferição da temperatura não seja cumprida, treinar novamente o |

| | | | | |
|---|---|----------------|---------------|----------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | Página | 8 de 11 |

| | |
|--|--|
| | manipulador para execução da rotina e controle do tempo de aquecimento da água do banho-maria com evidência. |
| Q. Registro de temperatura do banho-maria. Por quê? Garantir que as fórmulas infantis sejam aquecidas dentro do controle higiênico-sanitário de segurança | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Registro da temperatura do banho-maria em planilha própria (RDC 501/2021; GENELAC/2017). Como? Manter registro da temperatura do equipamento banho-maria no momento do aquecimento, atingindo temperatura padronizada de 65°C ou 70°C (RDC 503/2021; GENELAC/2017). Onde? No lactário. Periodicidade: A cada etapa de entrega para os pacientes. Ação corretiva: Caso o equipamento não esteja apresentando bom funcionamento, acionar a manutenção, sinalizar para nutricionista para abertura de Ordem de Serviço e como plano de contingência aquecer no micro-ondas de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado (POP), validado na unidade. Caso a falha seja no registro das temperaturas em planilha própria, o colaborador deverá ser treinado com foco na importância do registro e cumprimento da rotina. |
| R. Aquecimento das fórmulas infantis. Por quê? Garantir aquecimento adequado das fórmulas infantis para conforto térmico e motilidade gástrica (SBP/2020) mantendo as características sensoriais e nutricionais do alimento. | Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução). O que? Registro da temperatura do binômio tempo x temperatura referente aquecimento das fórmulas infantis. Como? 1. Conferir no mapa do lactário as informações pertinentes ao paciente com o rótulo das seringas, frascos ou mamadeira, confrontando as informações: nome do paciente completo, registro hospitalar, número do leito, composição do produto e lote, composição nutricional, data e hora da manipulação do produto, volume, de data de validade, tipo de frasco (RDC 503/2021; GENELAC/2017). 2. Aferir com termômetro calibrado e registrar em planilha própria a temperatura do aquecimento de 37°C do alimento para consumo imediato dos pacientes pediátricos. Na etapa de aquecimento orienta-se aquecer as fórmulas infantis faseadas de acordo com o volume da mamadeira controlando o binômio tempo x temperatura, e, em seguida homogeneizar para uniformização da temperatura do alimento. 3. A faixa de temperatura do banho-maria de 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos definida irá promover a temperatura de 37°C das fórmulas infantis para consumo dos pacientes (GENELAC/2017). 4. Seringas: retirar da refrigeração previamente 30 minutos antes da administração, devido o volume reduzido. 5. Dietas enterais: retirar da refrigeração previamente 30 minutos antes da administração. Onde: Lactário. |

| | | | | |
|---|---|----------------|--|---------------------------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | | Página 9 de 11 |

| | |
|---|---|
| | <p>Periodicidade: A cada etapa de distribuição definida no mapa do lactário.</p> <p>Ação corretiva: Caso haja desvio da temperatura recomendada das fórmulas infantis, verifique se o banho-maria está funcionando adequadamente e se o tempo de aquecimento está mensurado de forma correta, em caso de conformidade do equipamento, rever a operação e validar o passo a passo e treinar a lactorista. Identificado erro operacional da lactorista, retornar para o reaquecimento dentro dos parâmetros 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos respectivamente.</p> <p>Em caso de não conformidade do equipamento no banho-maria, fazer uso de micro-ondas, levar em consideração a estabilização da temperatura de 1 a 2 minutos, e agitação para adequação da temperatura (homogeneização). Validar a relação tempo x temperatura para cada aparelho utilizado, levar em consideração a potência, marca e volume da fórmula, validado pelo Serviço de Controle Infecção Hospitalar (SCIH) da instituição.</p> <p>-Pacientes que entraram em dieta zero por conduta médica ou alta hospitalar após aquecimento da fórmula, o alimento será descartado. Dietas superaquecidas deverão ser descartadas.</p> |
| Seção 4: Critérios para distribuição das dietas enterais e fórmulas infantis no lactário, considerando controle higiênico-sanitário, com a finalidade de assegurar qualidade do produto a ser administrado aos pacientes pediátricos. | |
| <p>S. Distribuição, transporte e entrega das dietas enterais e fórmulas infantis para os pacientes pediátricos.</p> <p>Por quê? Para garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam distribuídas dentro tempo e temperatura e dessa forma garantindo o controle higiênico-sanitário de segurança.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactorista (execução).</p> <p>O que? Distribuição, transporte e entrega das dietas enterais e fórmulas infantis após o aquecimento para os pacientes pediátricos.</p> <p>Como? Transportar em recipiente isotérmico exclusivo, de material de fácil higienização, livre de rachaduras, material atóxico e, dimensionado com o volume de entregas e supervisionado pelo profissional responsável pelo lactário (RDC 503/2021; GENELAC/2017).</p> <p>Onde: Nas alas pediátricas.</p> <p>Periodicidade: A cada etapa de distribuição definida no mapa do lactário.</p> <p>Ação corretiva: Caso o recipiente isotérmico apresente rachaduras, ranhuras, desgaste do tempo pelo uso, deverá ocorrer troca imediata</p> |

| | | | | |
|---|---|---------|--|---------------------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | | Página 10 de 11 |

| | |
|---|---|
| <p>T. Dimensionamento da equipe de acordo com a demanda de internação.</p> <p>Por quê? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam distribuídas nos horários estabelecidos</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução).</p> <p>O que? Garantir que as dietas enterais e fórmulas infantis sejam distribuídas dentro do prazo estabelecido pelas nutricionistas de acordo com a necessidade dos pacientes pediátricos, mesmo com alta demanda de internações da unidade.</p> <p>Como? Dimensionar o número de lactarista para entrega de acordo com a estrutura e volume de pacientes pediátricos internados, com a finalidade de atender o protocolo de entrega dos alimentos. O aumento das internações pediátricas ocorre de forma sazonal, decorrente de síndrome gripal acompanhadas de pneumonias. A sinalização ocorre de acordo com a taxa de ocupação do hospital.</p> <p>Onde: Lactário</p> <p>Periodicidade: De acordo com a demanda.</p> <p>Ação corretiva: Caso tenha passado o período de uma hora e meia para entrega, desprezar o insumo.</p> |
| <p>U. Orientações de consumo após distribuição das dietas enterais e fórmulas infantis.</p> <p>Por quê? Manter as características de segurança higiênico-sanitário do alimento ofertado.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução).</p> <p>O que? Orientar sobre a necessidade do consumo imediato das fórmulas infantis e as dietas enterais infusão de acordo com a validade do alimento informado na etiqueta do produto (6h)</p> <p>Como?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fórmula infantil: após o aquecimento embalar as mamadeiras em sacos plásticos, inserir etiqueta de identificação e a informação de consumo imediato no produto, com a finalidade de alertar que o alimento é perecível e não pode permanecer em temperatura ambiente por muito tempo. - Dieta enteral (frascos e seringas): protocolar e entregar. <p>Onde: Nas alas pediátricas e neonatais</p> <p>Periodicidade: Periodicidade: a cada etapa de distribuição definida no mapa do lactário.</p> <p>Ação corretiva: Caso ultrapasse uma hora e meia após a distribuição da fórmula infantil aos pacientes pediátricos (GENELAC/2013), recolher o produto não utilizado e realizar descarte imediato. Em caso de falta de etiquetas padronizadas (gráfica), providenciar através de etiquetas impressas no setor. Caso a copeira não realize a atividade de inserção da etiqueta com a informação consumo imediato, orientar e acompanhar o processo.</p> |

| | | | | |
|---|---|----------------|---------------|-----------------|
|  | Protocolo técnico-científico para recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas por empresa terceirizada | | | |
| Vigência: 02 anos | Revisão: 00 | Código: | Página | 11 de 11 |

| | |
|--|--|
| <p>V. Protocolar a entrega das dietas enterais e fórmulas infantis para rastreabilidade.</p> <p>Por quê? Para validação da entrega para que não ocorra dúvidas do processo de distribuição, com a finalidade de rastrear as entregas.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e Lactarista (execução).</p> <p>O que? Protocolar a entrega das dietas enterais e fórmula infantil.</p> <p>Como? Registrar em caderno de protocolo a entrega das dietas enterais e fórmulas infantis, inserir etiqueta de identificação do paciente gerada pelo sistema, com as seguintes informações: horário de entrega, nome e assinatura do responsável pelo recebimento, tempo de validade da dieta enteral e fórmula infantil em temperatura ambiente e volume do produto.</p> <p>Onde: Nas alas pediátricas nos postos de enfermagem.</p> <p>Periodicidade: Em todas as entregas de insumos.</p> <p>Ação corretiva: A falta de registro da entrega impacta na rastreabilidade e confirmação de que o alimento foi entregue corretamente, reorientar a copeira, aplicar treinamento in loco e garantir recursos para rotina (livros de protocolo) e supervisionar.</p> |
| <p>W. Descarte das mamadeiras, frascos e seringas.</p> <p>Por quê? Com a finalidade de garantir descarte imediato, para que não haja resíduos nos quartos e ocasionar possível atração de vetores e pragas.</p> | <p>Quem? Nutricionista responsável pelo lactário (supervisão) e enfermagem.</p> <p>O que? Descarte das mamadeiras, frascos e seringas após entrega no setor.</p> <p>Como? Havendo sobra da dieta, a equipe de enfermagem que administra, faz o descarte na lixeira de resíduo comum dentro do leito do paciente.</p> <p>Não há reutilização dos frascos e seringas, pois são descartáveis, porém os bicos deverão ser segregados e enviados para esterilização.</p> <p>Onde: No quarto do paciente.</p> <p>Periodicidade: Em todas as entregas dos alimentos.</p> <p>Ação corretiva: Identificada permanência de resíduo no leito com acúmulo, setor de enfermagem será notificado via sistema de notificação interna.</p> |
| <p>X. Validação do uso de mamadeiras livres de Bisfenol-A.</p> <p>Por quê? Com a finalidade de atender a legislação (RDC 41/2011) onde dispõe sobre a proibição de uso do composto químico Bisfenol-A em mamadeiras destinadas à alimentação de lactentes e dá outras providências.</p> | <p>Quem? Empresa terceirizada.</p> <p>O que? Garantir a entrega dos alimentos em mamadeiras isentas do composto químico Bisfenol-A.</p> <p>Como? A empresa terceirizada deverá emitir laudo comprovando o uso de mamadeiras livres de Bisfenol-A de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Onde: Documento físico.</p> <p>Periodicidade: A cada troca de fornecedor.</p> <p>Ação corretiva: A não emissão do laudo, compromete a manutenção da prestação do serviço, supervisão deverá solicitar envio imediato.</p> |