

ANÁLISE DOS PONTOS CRÍTICOS DO PREPARO DE DIETA ENTERAL DE UMA EMPRESA PRESTADORA DE BENS E SERVIÇOS E A RELAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Sandra Helena Moreira – Nutricionista

Marinéia Porto de Oliveira – Nutricionista

Valéria Regina Cavalcante dos Santos – Farmacêutica-Bioquímica

Secretaria de Estado de Saúde Pública – Departamento de Vigilância Sanitária.

Introdução: As empresas prestadoras de bens e ou serviços (EPBS), segundo a legislação vigente é uma organização capacitada para oferecer bens e serviços em terapia nutricional. A alteração do estado nutricional é um fator extremamente negativo para evolução clínica de uma maneira geral, sendo a grande incidência de subnutrição observada em pacientes na maioria dos hospitais, uma importante causa de aumento da morbidade e mortalidade. É bem conhecido que um suporte nutricional eficaz pode reverter esse quadro e mesmo impedir a instalação de subnutrição em pacientes hospitalizados. **Objetivo:** O presente trabalho analisou os pontos críticos do preparo de dieta enteral de uma empresa do município de Belém no Estado do Pará e a relação com a Legislação Vigente. **Material e Métodos:** Análise dos pontos críticos de preparo da dieta enteral foi realizada através da aplicação do roteiro de inspeção (check- list) da Resolução RDC nº 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resultados:** De acordo com os dados obtidos na empresa inspecionada, de um modo geral verificamos que dos 185 (cento e oitenta e cinco) itens analisados, 79,14 % encontram-se conformes, indicando um bom resultado das condições (> 60%), incluídas desde a inspeção das atividades da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional até o Controle de Qualidade. Na categoria Imprescindível (I), 100% dos itens estavam conformes, segundo a Resolução RDC 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelece que quando um só item imprescindível não estiver conforme, a atividade deverá ser suspensa; individualmente os itens Necessários (N) ficaram numa porcentagem de 85% conformes, estando classificados como aceitável; os itens Recomendáveis(R) atingiram 62,50% conformes, sendo classificados como aceitável e os informativos (INF) ficaram em 60% conformes, considerados aceitáveis. **Conclusão:** De acordo com a legislação, a empresa está de acordo com as Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE), necessitando de melhorias das condições de estrutura física para oferecer a sua clientela uma dieta enteral com maior segurança.

Apresentação: Poster

Tema: Alimentício