

**eP1672****Readequação do procedimento operacional padrão das preparações de dietas enterais em uma central de alimentação enteral de um hospital público universitário de Porto Alegre (RS)**

Fabiana da Silva Vargas, Lísia Pinheiro dos Santos, Taís Cidade Proença, Viviane Ribeiro dos Santos - HCPA

Introdução: A nutrição enteral (NE) é a alimentação utilizada para fins especiais, que visa manter ou melhorar o estado nutricional do paciente, sendo administrada por via oral ou por sonda. Esse tipo de dieta, quando não manipulada de forma adequada, pode ser uma importante causa de contaminações microbiológicas, uma das principais vias de infecção hospitalar, podendo ocorrer em diversas etapas, sendo a manipulação uma etapa especialmente crítica para a contaminação. Objetivos: Relatar a reformulação do processo das preparações enterais a fim de garantir e aperfeiçoar o controle higienicossanitário na rotina de trabalho de uma Central de Alimentação Enteral (CAE). Métodos: Trata-se de um relato de experiência realizado na CAE de um hospital universitário de Porto Alegre (RS) no período entre janeiro a fevereiro de 2017. Foi avaliado o processo de manipulação das dietas enterais para atender ao binômio tempo versus temperatura de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde e da Portaria nº 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde do RS. Resultados: Foi observado o processo de manipulação da nutrição enteral, segundo critérios de conformidade estabelecidos na legislação. Verificou-se que o tempo de exposição das dietas preparadas em temperatura ambiente estava acima da recomendação. No procedimento anterior à readequação da CAE, as etapas de manipulação das sessões para pacientes pediátricos e adultos ocorriam de forma simultânea. Assim, cada atendente de alimentação preparava um dos tipos de sessão, aumentando a possibilidade do risco de contaminação cruzada. A RDC nº 63 da ANVISA define sessão de manipulação como: tempo decorrido para a manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de NE, sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe, sem interrupção do processo. Após a intervenção, a dupla de atendentes de alimentação passou a produzir apenas uma sessão por vez. Com isso o tempo de preparo e exposição em temperatura ambiente foi reduzido para 30 minutos, melhorando a garantia de qualidade quanto ao risco de crescimento e multiplicação de patógenos. Conclusão: A readequação do procedimento de trabalho na CAE trouxe como benefícios: a otimização da administração do tempo nas atividades realizadas na CAE; o comprometimento do trabalho em equipe; e, a melhora na garantia higienicossanitária. Palavras-chaves: controle higienicossanitário, nutrição enteral