

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

PROCESSOS PRODUTIVOS DE REFEIÇÕES DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR PARA O ENFRENTAMENTO DO COVID-19

T.P. Hautrive¹ ; M.C.S. Sartori²

1- Nutricionista. Mestra e Doutora em Ciência e Tecnologia de alimentos. Responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Santa Maria – CEP: 97030-220 -Santa Maria – Brasil, Telefone 55 (055) 3922-1036 - e-mail: (tiffanyhautrive@yahoo.com.br).

2- Técnica em Segurança do Trabalho do Hospital Regional de Santa Maria – CEP: 97030-220 -Santa Maria – Brasil, Telefone 55 (055) 3922-1036 - e-mail: (cristinasartori01@gmail.com).

RESUMO – A Organização Mundial da Saúde declarou como uma pandemia de COVID-19, a doença causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. O objetivo deste trabalho é relatar a realidade na condução dos processos de trabalho do sistema de distribuição de refeições de um Serviço de Nutrição Hospitalar que se fizeram necessárias neste momento de emergência em saúde pública mundial. Este trabalho descreve e ilustra uma vivência profissional com a finalidade de contribuir com a discussão, a troca e a proposição de ideias de forma relevante na área de alimentação de coletividades. Vivemos em tempo de pandemia, portanto o Serviço de Nutrição e Dietética, juntamente com Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho e a Comissão de Controle de Infecção Hospitalar do hospital, tiveram que organizar os processos de distribuição de refeições para os colaboradores e das dietas para os pacientes internados nas unidades a fim de evitar a transmissão do vírus.

ABSTRACT – The World Health Organization has declared the disease caused by the new coronavirus SARS-CoV-2 as a pandemic of COVID-19. The objective of this work is to report the reality in the conduct of the work processes of the meal distribution system of a Hospital Nutrition Service that were necessary in this moment of emergency in public health worldwide. This work describes and illustrates a professional experience in order to contribute to the discussion, exchange and proposition of ideas in a relevant way in the area of community feeding. We live in a time of pandemic, so the Nutrition and Dietetics Service, together with the Specialized Service in Safety Engineering and Occupational Medicine and the Hospital's Infection Control Commission, had to organize the meal distribution processes for employees and diets for patients admitted to the units in order to prevent transmission of the virus.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança dos alimentos; Qualidade; Processo produtivo de refeições.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



KEYWORDS: Food Safety; Quality; Meals Productive Process.

1. INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou como uma pandemia de COVID-19, a doença causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2 (Síndrome Respiratória Aguda Grave - Coronavírus - 2), em 11 de março de 2020 (OPAS, 2020).

A COVID-19 tem provocado alguns impactos em todos os setores da sociedade, principalmente nos sistemas de saúde. Isso ocorre devido à sua rápida disseminação nas populações em vários países, sua capacidade de provocar mortes em indivíduos vulneráveis, além do insuficiente conhecimento científico sobre o vírus, patogenia e tratamento adequado (MASCARENHAS et al., 2020).

O SARS-CoV-2 é um novo vírus ao qual a população humana não tem imunidade. A transmissão ocorre principalmente através de gotículas e aerossóis quando a pessoa fala, tosse ou espirra (DESAI, 2020).

Neste momento, não é possível prever quando a pandemia estará sob controle no Brasil, quais (e como) as atividades econômicas e sociais serão compatíveis com o controle da pandemia e quando (e se) haverá eficácia específica por meio de uma vacina ou tratamento (NADANOVSKY E SANTOS, 2020).

A avaliação e o acompanhamento nutricional faz parte dos serviços de assistência ao paciente oferecidos no ambiente hospitalar sob a responsabilidade do Serviço de Nutrição e Dietética. Também é de atribuição deste setor o fornecimento de alimentação para os pacientes e profissionais que atuam na área assistencial e administrativa do hospital, bem como para acompanhantes dos pacientes.

A Organização Mundial da Saúde (OMS), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário de alimentos indicam não haver evidências de contaminação do vírus por meio do consumo de alimentos. Entretanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do COVID-19, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população brasileira (ANVISA, 2020).

Baseado no contexto apresentado, o objetivo deste trabalho é relatar a realidade na condução dos processos de trabalho do sistema de distribuição de refeições de um Serviço de Nutrição Hospitalar que se fizeram necessárias neste momento de emergência em saúde pública mundial.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência, a respeito do funcionamento do sistema de distribuição de refeições do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Regional de Santa Maria, hospital referencia no atendimento de pacientes RT-PCR positivo, situado no município de Santa Maria/RS.

O Hospital inicia sua trajetória em 6 de julho de 2018 por meio do funcionamento de um Ambulatório de Hipertensão e Diabetes Mellitus. Com equipes multiprofissionais compostas por médicos, enfermeiros, psicólogas, farmacêuticas, nutricionistas, assistentes sociais, educadores físico e fisioterapeutas.

No dia 27 de Abril de 2020, ocorreu a inauguração de 10 leitos de unidade de terapia intensiva (UTI) e 40 leitos de internação clínica exclusivos para tratamento de pacientes com suspeita de Covid-19.

O Plano de Contingência reúne uma série de medidas preventivas instituídas no hospital, com objetivo de evitar e reduzir ao máximo a transmissão cruzada da Covid-19 entre profissionais e pacientes. As ações implantadas abrangem todas as áreas que prestam assistência direta e indireta ao paciente, observando as diretrizes relativas à gestão de acesso a leitos, suprimentos, infraestrutura, processos, pessoas e comunicação.

Em tempos de pandemia, é importante reforçar algumas práticas para garantir a segurança das pessoas envolvidas nos processos produtivos, dos pacientes e dos colaboradores do hospital. Toda a equipe deve seguir

os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e utensílios. Os processos descritos neste trabalho foram elaborados pelo SND, Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e a Comissão de Controle de Infecção Hospitalar.

Este relato descreve e ilustra uma vivência profissional com a finalidade de contribuir com a discussão, a troca e a proposição de ideias de forma relevante na área de alimentação de coletividades.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Serviço de Nutrição e Dietética

O hospital ainda não possui uma estrutura física adequada para a produção da alimentação para os pacientes e colaboradores. Com isso, a alimentação oferecida é produzida em ambiente fora do hospital por empresa terceirizada, mediante contrato do hospital com uma empresa prestadora de serviços de alimentação coletiva.

As refeições são preparadas em uma cozinha industrial que possui 2 nutricionistas responsáveis por garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária e atendam as legislações de Boas Práticas em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) nos comensais.

O cardápio, das dietas via orais produzidas para os pacientes internados, é elaborado pela nutricionista do hospital e encaminhado para a empresa na semana anterior. A alimentação oferecida aos colaboradores é de acordo com um cardápio padrão que a empresa disponibiliza.

Todas as refeições, para os pacientes e colaboradores, são entregues pela empresa em marmitex descartáveis de polipropileno ou isopor com capacidade total de 890 ml com 3 divisórias, com tampa e de cor branca. As saladas são colocadas em potes plásticos com tampa transparentes com capacidade de 200 ml (Figura 1).

Após a produção e porcionamento, a alimentação é transportada pela empresa prestadora do serviço de fornecimento de refeições até o hospital. Esse transporte é realizado com veículo transportador com compartimento de carga fechado e a cabine do condutor isolada.

O motorista da empresa entrega para as atendentes de nutrição que recebem os alimentos com os devidos equipamentos de proteção individual (EPIs), uso de jaleco, touca, luvas e máscaras descartáveis. Imediatamente, é realizada a coleta de temperatura dos alimentos com termômetro à laser marca Be Care com capacidade de aferir temperatura de 0° a 100°C (Figura 2).

As dietas dos pacientes são aquecidas no micro-ondas e armazenadas no *pass through* (acima de 65°C) da copa (Figura 3). As saladas são acondicionadas em Refrigerador industrial.

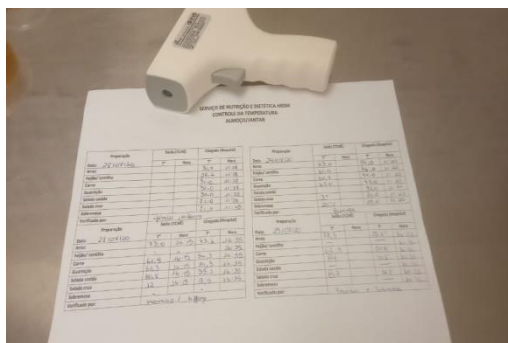
As refeições dos funcionários são armazenadas no *pass through* (acima de 65°C) do refeitório. As saladas ficam sobre uma mesa em temperatura ambiente por um período de até 2 horas.

Figura 1. Marmitex descartáveis



Fonte: Autoras

Figura 2. Registro de temperaturas



Fonte: Autoras

Figura 3. Alimentos no *Pass through*



Fonte: Autoras



O Serviço de Nutrição tem o cuidado de atender as recomendações da Portaria 78 (SES/RS, 2009) e a RDC n° 216 (BRASIL, 2004), que determinam que os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contados a partir do momento que o alimento está pronto. As preparações que estiverem abaixo de 60 °C deverão ser consumidas em até uma hora. Os alimentos mantidos na espera ou distribuição com temperatura abaixo de 60 °C, por mais de uma hora, deverão ser reaquecidos (micro-ondas) ou descartados. Os alimentos frios, com temperatura até 10 °C podem permanecer expostos por até 4 horas. Já os alimentos com temperatura entre 10 a 21 °C, por, no máximo, 2 horas.

Ao longo do processo produtivo as preparações vão perdendo temperatura, fato associado ao tempo de espera entre o término da cocção até o momento em que as refeições sejam transportadas até o hospital (\pm 30 minutos), e em seguida, distribuídas para os pacientes e colaboradores (\pm 45 minutos).

3.2 Distribuição das dietas para os pacientes

A dieta do paciente é prescrita pela nutricionista do hospital e deve estar adequada ao estado nutricional e clínico do paciente. A empresa é informada diariamente no início da manhã e da tarde as dietas que devem produzir conforme o cardápio enviado previamente.

As dietas são manipuladas o mínimo possível. O tempo entre a etiquetagem com a identificação do paciente e sua respectiva dieta e a distribuição deve ser o menor possível, visando um melhor controle da temperatura.

As demais etapas estão descritas a seguir:

- Os carrinhos de distribuição são higienizados antes do armazenamento das refeições;
- As atendentes de nutrição (Figura 4) são orientadas a higienizar as mãos com água e sabão e o uso de luvas descartáveis antes da manipulação e identificação das dietas.
- Todos os utensílios fornecidos para os pacientes/acompanhantes são descartáveis (marmite, talheres, copos com tampa, garrafas de água) (Figura 5);
- Todos os alimentos são embalados ou em forma de sachê/blister (Figura 6);
- As atendentes devem seguir o fluxo com os carrinhos de transporte que foi determinado pelo SESMT e o CCIH do hospital para transportar as dietas com segurança pelas unidades, utilizando todos os EPIs referidos anteriormente, incluindo o óculos de proteção individual;
- Ao chegar à porta principal das unidades, as atendentes acionam a equipe de enfermagem para a entrega das refeições e da água. As atendentes retornam para o Setor de Nutrição e devem realizar a higienização completa do carrinho de distribuição com álcool 70% ou com desinfetante hospitalar (Multibac), demonstrado na Figura 7;
- As atendentes não possuem autorização para entrar nas unidades de enfermarias e UTI. Já que as mesmas retornam para o Setor de Nutrição e poderiam estar levando contaminação.
- A entrega das refeições e da água para os pacientes são realizadas pela equipe de enfermagem, que fica restrita em cada unidade, e está devidamente paramentada com os EPIs adequados, scrub de manga longa, avental descartável, propés descartáveis, touca descartável, luva descartável, máscara N95, óculos de proteção e/ou protetor facial (Figura 8).
- As dietas devem ser entregues com brevidade. Este processo tem a finalidade de manutenção de temperatura segura, minimizando o risco de contaminação, bem como melhor aceitação da dieta pelo paciente.
- Após o consumo pelos pacientes, as embalagens e os resíduos são descartados nas lixeiras para resíduos infectantes.

Figura 4. Atendentes de nutrição



Fonte: Autoras

Figura 5. Utensílios descartáveis



Fonte: Autoras

Figura 6. Sachês e blister



Fonte: Autoras

Figura 7. Desinfetante hospitalar



Fonte: Autoras

Figura 8. Equipe de enfermagem



Fonte: Autoras

3.3 Distribuição das refeições para os colaboradores

Algumas medidas foram implantadas pelo hospital para manter as Boas Práticas, garantir o distanciamento entre as pessoas e evitar aglomerações, minimizando assim, o risco de contágio, referidas abaixo:

- Antes da pandemia quando funcionava apenas o atendimento ambulatorial, a alimentação dos funcionários era sistema de bufê, e atualmente, foi alterada para alimentação porcionada em embalagens descartáveis;
- O tempo de funcionamento do refeitório foi ampliado (11h às 14h) a fim de evitar aglomerações. O espaço do refeitório deve ser utilizado de forma ágil, com foco exclusivo no consumo de refeições;
- Foi realizado um escalonamento dos comensais determinando os períodos para cada grupo acessar o refeitório;
- Os colaboradores foram orientados a remover a máscara descartável e higienizar as mãos com água e sabão ou uso de álcool 70%. (Figura 9). Devem ter uma máscara disponível para uso após a refeição.
- As janelas e portas de acesso ao refeitório estão sempre abertas para melhor circulação de ar (Figura 10);
- As mesas do refeitório possuem bancos fixos que foram identificados para manter a distância de 1 metro entre os comensais (Figura 11);
- Os talheres são higienizados com água e detergente neutro, enxaguados e após, desinfetados com álcool 70%.



Figura 9. Pias de Higienização de mãos



Fonte: Autoras

Figura 10. Acessos abertos



Fonte: Autoras

Figura 11. Refeitório sinalizado



Fonte: Autoras

4. CONCLUSÃO

Vivemos em tempo de pandemia, portanto o SND, juntamente com o SESMT e CCIH do hospital, tiveram que organizar os processos de distribuição de refeições para os colaboradores e das dietas para os pacientes internados nas unidades a fim de evitar a transmissão do vírus entre os profissionais atuantes, bem como pacientes internados que apresentaram resultado RT-PCR negativo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes. Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária. *Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19*. Disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26f8e0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfd2437
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância em Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em https://bvmsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html
- Desai A, Sachdeva S, Parekh T, Desai, R. (2020). COVID-19 and cancer: lessons from a pooled meta-analysis. *JCO Glob Oncol*. 2020;6:557-559. Disponível em <http://doi.org/10.1200/GO.20.00097>.
- Mascarenhas, M. D. M., Batista, F. M. de A., Rodrigues, M. T. P., Barbosa, O. Al. A., & Barros, V. C. (2020). Ocorrência simultânea de COVID-19 e dengue: o que os dados revelam? *Cadernos de Saúde Pública*, 36(6). Disponível em <https://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00126520>.
- Nadanovsky, Paulo, & Santos, Ana Paula Pires dos. (2020). Strategies to deal with the COVID-19 pandemic. *Brazilian Oral Research*, 34, e068. Disponível em <https://doi.org/10.1590/1807-3107bor-2020.vol34.0068>
- Organização Pan-Americana da Saúde [Internet]. Brasília, DF: OPAS; [2000]. *Folha informativa - COVID-19 (doença causada pelo novo coronavírus)*. Disponível em https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. *Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências*. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009.