

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO

Dietas enterais não industrializadas preparadas em hospitais privados da região
noroeste do Paraná: verificação das boas práticas de preparação e análise
microbiológica

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências da Saúde.

Área de concentração: Doenças Infecciosas e Parasitárias e Saúde do Homem

Orientador: Profa. Dra. Graciette Matioli

Maringá

2005

Dietas enterais não industrializadas preparadas em hospitais privados da região noroeste do Paraná: análise microbiológica e verificação das boas práticas de preparação

RESUMO

Objetivo: O objetivo da pesquisa foi verificar a porcentagem de adequação das áreas de produção e o nível de contaminação microbiana de dietas enterais utilizadas em três hospitais privados da região Noroeste do Paraná. Metodologia: A análise das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) seguiu a RDC N°63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e, as análises microbiológicas das 15 amostras de dietas enterais, seguiram as recomendações da RDC 12\2001 da ANVISA, nas quais se pesquisou bolores e leveduras, bactérias mesófilas, coliformes a 35 e 45°C, Estafilococos coagulase positiva, *Salmonella* sp e *Bacillus cereus*. Resultados e discussão: A maior porcentagem para as *Não Conformidades* foi do Hospital S (61%), e a menor do Hospital T (43,5%). Foi observada, em 100% das amostras dos Hospitais P e T, contaminação por coliformes a 45oC acima do padrão de referência da RDC 12/2001 e 60% das amostras do Hospital S apresentaram contaminação por coliformes a 35°C acima do limite aceitável. As amostras encontravam-se dentro dos padrões para Estafilococos coagulase positiva, *Salmonella* sp, *Bacillus cereus* e bactérias mesófilas. Nos Hospitais T e P a contaminação por bolores e leveduras estava acima do padrão permitido pela legislação. Os resultados das análises mostraram que a contaminação das dietas está relacionada ao tipo de ingredientes utilizado e ao excesso de manipulação. Conclusão: Conclui-se que as BPPNE não estavam de acordo com a RDC 63/2000 e que os hospitais estavam inadequados para prepararem esse tipo de alimento.

Termos de Indexação: Nutrição Enteral, Alimentação Enteral, Controle de Qualidade, Manipulação de Alimentos.

Non industrialized enteral diets prepared in private hospitals of Paraná northwest region: microbiological analysis and verification of good preparation practices

ABSTRACT

Enteral nutrition is an appropriate choice to give nutritional support to immunosuppressed patient. They are composed by macro and micronutrients and, therefore, they constitute media for growth of microorganisms, whose contamination can occur in different processing stages. This research aimed to verify the microbial contamination level and suitable percentage of the enteral diets production area used in three private hospitals of the Paraná Northwest Region. The Good Preparation Practices Analysis of the enteral nutrition followed the RDC N° 63/2000 of the Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (National Agency of Sanitary Vigilance) and, the microbiological analyses of the 15 samples of enteral diets, followed the recommendations of RDC 12/2001 of ANVISA. Molds and yeasts, mesophiles bacteria, coliforms at 35 and 45°C, coagulase positive Staphylococci, *Salmonella* sp and *Bacillus cereus* were researched. The highest percentage for the *Non Conformities* was from the Hospital S (61%), and to lowest from the Hospital T (43.5%). The contamination by coliforms at 35 and 45°C was observed in 100% of the Hospitals' P and C samples and in 60% of the Hospital S. The samples did not present contamination by coagulase positive Staphylococci, *Salmonella* sp, *Bacillus cereus* and mesophiles bacteria. Only the Hospital T presented contamination by molds and the three hospitals presented, at least, one of the contaminated samples by yeasts. The analyze results showed that the diets contamination is related to the ingredients type used and the manipulation excess. It was concluded that it is essential to qualify the staff involved in the enteral nutrition manipulation operations.

Index Terms: Enteral Nutrition, Enteral Feed, Quality Control, Food Handling.