

## PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

### PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 011/2020

#### ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E PACIENTES DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

##### SETOR:

Saúde Humana.

##### ATIVIDADES:

Serviços de Nutrição.

##### PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional** frente à Pandemia.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

##### PROTOCOLO ESPECÍFICO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas aos **Serviços de Nutrição** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

### 1 – TRIAGEM E RECEPÇÃO

- Os serviços de nutrição devem tomar medidas administrativas para reduzir, dentro do possível, o número de transeuntes e acompanhantes;

- Os atendimentos devem ser previamente agendados via contato telefônico, e-mail, aplicativos de mensagens instantâneas, redes sociais ou outros meios eletrônicos / digitais que o serviço dispuser, de modo a se evitar aglomeração e exposição a riscos desnecessários. Os atendimentos devem ser realizados com horário marcado, recomendando que o paciente vá ao serviço sozinho ou com apenas 1 (um) acompanhante nos casos imprescindíveis, fazendo uso de máscara. Os atendimentos grupais devem ser evitados, observando-se o quadro epidemiológico atual;

- Os agendamentos devem ser realizados de forma a evitar o acúmulo de pessoas na sala de espera, sendo imprescindível o distanciamento mínimo de 2 metros entre estas ou, quando possível, que permaneça na sala de espera apenas o cliente do horário seguinte, cabendo ao profissional organizar sua agenda conforme tempo médio de atendimento;

- Ao agendar consultas, questionar se o paciente ou seu acompanhante (em casos excepcionais) apresenta sintomas idênticos aos da COVID-19 (sintomas de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar), se alguém que resida no mesmo domicílio apresenta sintomas ou teve consciente contato prévio com alguém que tenha testado positivo para COVID-19. Caso se enquadre em alguma dessas situações, esse paciente ou seu acompanhante devem ser orientados, para se possível, fazer um adiamento da consulta/atendimento, fazendo o retorno após cessar os sintomas supracitados, assim como deve procurar de imediato o atendimento médico especializado;

- No agendamento telefônico de pacientes, caso não haja restrições (paciente considerado apto) para o atendimento *in loco* no estabelecimento de saúde (fato constatado previamente na triagem inicial, onde o mesmo não apresente o(s) sintoma(s) elencado(s) no item anterior do presente documento), solicitar que todos os pacientes e/ou acompanhantes cheguem de máscara para a consulta (Decreto Estadual Nº 18.947/2020);

- Disponibilizar lavatório/pia com água, sabão, papel toalha e lixeira com pedal e tampa e/ou álcool a 70% na entrada do serviço e em locais estratégicos para que façam a higienização das mãos com frequência;

- Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da clínica ou consultório de Nutrição;

- Desinfectar as rodas das cadeiras de locomoção, muletas e bengalas e demais acessórios utilizados para locomoção nas entradas dos consultórios de nutrição, caso o paciente faça uso das mesmas ou de outros recursos de acessibilidade, antes mesmo de adentrar a recepção;

- Utilizar o Termômetro Digital Infravermelho de Testa para aferir a temperatura de todos que possam adentrar a clínica;

- Disponibilizar, se possível, na entrada da clínica ou consultório de nutrição sacos plásticos transparentes, para a guarda dos pertences do paciente, de modo que o mesmo possa permanecer com eles no interior da clínica durante o seu atendimento, de forma segura e com redução do risco de contaminação;

- Deve ser assegurado o atendimento preferencial a pessoas do grupo de risco<sup>1</sup>, sendo garantindo fluxo ágil a fim de que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no estabelecimento, quando estes não optarem pela modalidade de teleatendimento, a qual pode ser sugerida nesses casos;

- No(s) consultório(s) ou clínica(s), os assentos/cadeiras devem ser demarcados com uma distância mínima de 2 metros, isolando alguns assentos para evitar proximidade entre os presentes e garantindo a integridade dos pacientes;

---

<sup>1</sup>Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestaçã o e Puerpério; Pessoas com deficiências cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/AIDS e neoplasias; Doenças neurológicas; de acordo com o Ministério da Saúde.

- Utilizar informativos visuais (cartazes, pôster, áudio-imagem, etc.) na entrada dos serviços, a fim de fornecer aos pacientes e acompanhantes as instruções sobre a forma correta de higiene das mãos e o uso correto da máscara dentro da clínica;
- Retirar itens fáceis de serem compartilhados como revistas, jornais, folders informativos e/ou publicitários e brinquedos infantis.

## 2 - RECOMENDAÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS

- O serviço de nutrição deve ser capaz de ofertar serviços dentro dos padrões de qualidade exigidos, atendendo aos requisitos das legislações e regulamentos vigentes (profissionais devidamente capacitados, EPIs e insumos);
- Todos os trabalhadores deverão utilizar máscara cobrindo boca e nariz durante todo o tempo, devendo trocá-la de 3 em 3 horas ou sempre que estiver úmida ou suja, como também outros Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida. Para colocação e retirada do EPI, deve-se higienizar as mãos com água e sabão ou álcool a 70%;
- Realizar frequentemente a higiene das mãos com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70%, principalmente depois do contato direto com pessoas ou superfícies;
- Evitar o contato físico (apertos de mão, abraços, beijos, etc.) com as pessoas;
- Evitar compartilhar copos, aparelhos celulares e outros objetos de uso pessoal;
- Restringir o uso de itens compartilhados como canetas, pranchetas e telefones, quando for necessário o compartilhamento, proceder a higiene a cada uso;
- Os trabalhadores devem ser orientados a evitar o uso de adornos (aliança, anéis, pulseiras, colares, brincos, relógios, etc.) de acordo Norma Regulamentadora - NR 32 do Ministério da Saúde;
- Todos os trabalhadores e profissionais devem ser multiplicadores de ações preventivas para conter o avanço da transmissão da COVID-19 no seu ambiente de trabalho e familiar;
- Incentivar o pagamento através de meios eletrônicos (cartão de crédito ou débito, transferência bancária por aplicativos, pagamento por aproximação de celular/relógio, entre outros meios de pagamentos eletrônicos disponíveis), com objetivo de minimizar a transmissão do Novo Coronavírus através circulação de papel moeda;

Para os profissionais da limpeza as recomendações são:

- Utilizar máscara; óculos de proteção ou protetor facial (*face shield*); avental descartável; gorro; luvas de borracha com cano longo; botas impermeáveis de cano longo;
- Realizar frequentemente higiene das mãos com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70%;
- É proibido o uso de adornos ao realizar a limpeza e a desinfecção conforme NR 32.

Cada serviço deverá avaliar a possibilidade de organizar a escala mínima de nutricionistas por dia.

## 3 - DURANTE O ATENDIMENTO PRESENCIAL

- Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, ele deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar-condicionado. Alternativamente ao uso de aparelho de ar condicionado, devem ser utilizados ventiladores;
- Realizar higiene das mãos com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70% ao iniciar e ao finalizar o atendimento;
- Recomenda-se o uso de máscara cirúrgica e óculos de proteção ou protetor facial (*face shield*); avental descartável; luvas de procedimento. Utilizar máscara N95/PPF2 ou equivalente e gorro para procedimentos que geram aerossóis.

**ATENÇÃO!** O profissional de saúde tem a responsabilidade de somente repassar informações de fontes confiáveis, emitidas pelos órgãos oficiais das esferas federal, estadual e municipal.

#### 4 – RECOMENDAÇÕES ESPECÍFICAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL

O serviço de nutrição deve ser capaz de ofertar as dietas enterais dentro dos padrões de qualidade exigidos, atendendo aos requisitos das legislações e regulamentos vigentes (profissionais devidamente capacitados, EPIs e insumos).

##### 4.1 – VESTUÁRIO/PARAMENTAÇÃO

- Os funcionários envolvidos na preparação da Nutrição Enteral devem estar adequadamente paramentados para assegurar a proteção do produto;
- A paramentação bem como a higiene para entrada na sala de manipulação devem ser realizadas em áreas especificamente designadas e seguir procedimento pré-estabelecido;
- A paramentação utilizada na sala de manipulação deve ser exclusiva e substituída a cada sessão de trabalho;
- A paramentação utilizada na sala de manipulação deve compreender: uniforme constituído de sapato fechado ou botas, avental fechado ou macacão com mangas compridas, decote fechado, gorro ou touca e máscara.

##### 4.2 – RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

Todos os materiais devem ser armazenados sob condições apropriadas, de modo a preservar a identidade e a integridade dos mesmos e deve ser intensificada a higienização e a desinfecção de todos os insumos de acordo com protocolos, tendo em vista a pandemia do novo Coronavírus (COVID-19) e que sejam cumpridos os Procedimentos Operacionais Padrão (POP'S) contidos no manual de BOAS PRÁTICAS DE ADMINISTRAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL (BPANE).

##### 4.3 – SALA DE MANIPULAÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS E SALA DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO DE INSUMOS

- Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da sala de Nutrição Enteral;
- A manipulação das dietas enterais deve ser realizada por somente um único manipulador;

- Usar máscara N95/PFF2 e trocá-la durante o turno de trabalho sempre que estiver úmida ou suja;
- Utilizar óculos de proteção ou Protetor Facial (*face shield*);
- Realizar frequentemente a higiene das mãos com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70%, principalmente, depois do contato direto com pessoas ou superfícies;
- Utilizar informativos visuais (cartazes, pôster, áudio-imagem, etc.) na entrada dos serviços, a fim de fornecer aos manipuladores as instruções sobre a forma correta de higiene das mãos e o uso correto da máscara dentro da área de manipulação;
- Não utilizar aparelhos celulares e outros objetos de uso pessoal.

#### 4.4 - CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

• Verificar e orientar as condições de conservação da Nutrição Enteral, de modo a assegurar o atendimento das exigências do Resolução da Diretoria Colegiada - RDC da ANVISA nº 63/2000;

• O transporte da Nutrição Enteral preparada deve ser feito em recipientes térmicos exclusivos e em condições pré-estabelecidas e supervisionadas pelo profissional responsável pela preparação, de modo a garantir que a temperatura se mantenha de 2°C a 8°C durante o tempo de transporte, que não deve ultrapassar 2 horas, além de dever estar protegida de intempéries e da incidência direta da luz solar;

• As dietas enterais devem ser administradas de imediato quando possível para evitar exposição e contaminação tendo em vista pandemia do novo Coronavírus (COVID-19).

#### 5 – LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES, AMBIENTES E EQUIPAMENTOS

Recomenda-se que a limpeza do consultório/serviço de nutrição seja concorrente, imediata e terminal:

- A **limpeza concorrente** é aquela realizada diariamente;
- A **limpeza imediata** é aquela realizada em qualquer momento, quando ocorrem sujeiras ou contaminação do ambiente e equipamentos com matéria orgânica, mesmo após ter sido realizada a limpeza concorrente;
- A limpeza **terminal** é a limpeza e/ou desinfecção ambiental que abrange pisos, paredes, equipamentos, mobiliários, inclusive mesas de exames e colchões, janelas, vidros, portas, grades de ar condicionado, luminárias, teto, em todas as suas superfícies externas e internas. Preconiza-se a limpeza das superfícies com detergente neutro seguida da desinfecção com uma das soluções desinfetantes abaixo ou outro desinfetante padronizado pelo serviço de saúde, desde que seja regularizado junto à ANVISA.

A desinfecção das superfícies, ambientes e equipamentos nos serviços de Nutrição deve ser realizada após a sua limpeza. Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Recomendações sobre produtos saneantes que podem substituir o álcool a 70% na desinfecção de superfície durante a pandemia da COVID-19 encontram-se na Nota Técnica Nº 26/2020/ANVISA, link para acesso:

[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI\\_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489)

Essas recomendações encontram-se também Nota Técnica Nº 47 / 2020 / ANVISA, link para acesso:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b58-bfa8-64b4c9e5d863>

Portanto, preconiza-se a limpeza com detergente neutro seguida da desinfecção com uma destas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado pelo serviço de saúde, desde que seja regularizado junto à ANVISA;

O serviço de saúde deve possuir protocolos contendo as orientações a serem implementadas em todas as etapas de limpeza e desinfecção de superfícies e garantir a capacitação periódica das equipes envolvidas;

No caso da superfície apresentar matéria orgânica visível, deve-se inicialmente proceder à retirada do excesso da sujeira com papel/tecido absorvente e, posteriormente, realizar a limpeza e desinfecção desta. Ressalta-se a necessidade da adoção das medidas de precaução para estes procedimentos, incluindo o uso de EPIs adequados;

Todos os objetos e superfícies de maior manipulação, além de equipamentos, produtos para saúde ou artigos utilizados no atendimento (maçanetas de portas, bancadas, mesas de trabalho, macas, balanças, adipômetro, antropômetro, estadiômetro, fita antropométrica, pedômetro, aparelho de bioimpedância, etc.) pelos profissionais e pacientes devem ser mantidas limpos e desinfetados com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%;

Os brinquedos (usados nos atendimentos de nutrição pediátrica) e outros materiais específicos usados no atendimento devem ser lavados com água e sabão e depois higienizados com álcool a 70% friccionados por pelo menos 30 (trinta) segundos a cada atendimento;

Outras orientações sobre o tema podem ser acessadas no Manual de Segurança do Paciente: limpeza e desinfecção de superfícies, publicado pela ANVISA e disponível no link:

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/seguranca-do-paciente-em-servicos-de-saude-limpeza-e-desinfeccao-de-superficies>

## 6 – GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS

Conforme preconiza a **RDC 222, de 28 de março de 2018**, em relação à classificação dos grupos de resíduos, aqueles provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo SARS-CoV-2(COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1;

O descarte de materiais contaminados como luvas e aventais por exemplo, deve ser feito após cada atendimento e acondicionado em sacos plásticos fechados, preenchidos até 2/3 da sua capacidade e identificados como infectante;

Os serviços devem seguir o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Serviço de Saúde – PGRSS, que é um documento que aponta e descreve todas as ações relativas ao gerenciamento dos resíduos do serviço de saúde, observadas suas características e riscos, contemplando os aspectos referentes à geração, identificação, segregação, acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte, destinação e disposição final ambientalmente adequada, bem como as ações de proteção à saúde do trabalhador e do meio ambiente;

Para orientações mais detalhadas seguir a **NOTA TÉCNICA SESAPI/DIVISA Nº 003/2020**, que dispõe sobre as orientações para serviços de saúde no que se refere às medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas para o manuseio de roupas e resíduos na assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo SARS-CoV-2 (COVID19). Link:

[http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa\\_document/file/527/PI\\_COVID-19\\_NT\\_003.2020\\_RSS\\_Lavand.17.03.2020-convertido.pdf](http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/527/PI_COVID-19_NT_003.2020_RSS_Lavand.17.03.2020-convertido.pdf)

## 7 – PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19

A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

### PROTOCOLO PUBLICADO:

#### DECRETO Nº 19.076, de 01 julho de 2020

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARSCoV-2 (COVID-19) para os serviços relativos à saúde humana, e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI), Quarta-Feira, 1º de Julho de 2020, Nº 120, p.12-38.

Disponível em: <https://www.pi.gov.br/decretos-estaduais-novo-coronavirus/>