

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO – CRN10 SETOR DE FISCALIZAÇÃO

COVID 19 - Orientações para Nutricionistas atuando em Instituições de Longa Permanência para Idosos

Ao atuar em instituições de longa permanência para idosos (ILPI), o nutricionista deve, conforme previsto na Resolução CFN 600/2018 desempenhar atividades relativas à área de nutrição clínica e à área de alimentação coletiva. Por isso, mediante o cenário de pandemia, cuidados especiais são necessários nas atividades que compreendem as duas áreas de atuação.

Conforme nota emitida pelo CRN10, nutricionistas atuando em ILPI devem **analisar cautelosamente com a equipe responsável a adequação do serviço de alimentação e nutrição durante a pandemia** (possíveis soluções alternativas para reduzir aglomerações: marmitas, turnos divididos, etc.), devendo adotar as medidas de prevenção e controle da transmissão do COVID-19 conforme disposto na **Nota Técnica nº 04/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA** e as recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Destaca-se que, estando mantido o serviço e a equipe operacional, há a necessidade de manter responsável técnico.**

A população idosa que reside nas instituições geralmente se encontram mais vulneráveis, com níveis variados de dependência e de enfermidades. Essa população é a mesma que apresenta letalidade elevada quando acometidos pelo novo coronavírus. Sendo assim, conforme a **Nota Técnica nº 05/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA** que dispõe sobre as **Orientações para a prevenção e o controle de infecções pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) em ILPI**, é imprescindível que todos os funcionários e profissionais de saúde que atuam na instituição tenham conhecimento sobre os principais **sinais e sintomas** da doença, a fim de evitar a propagação entre os residentes, sendo eles:

- Febre $\geq 37,8^{\circ}\text{C}$ (A Febre pode não estar presente em alguns casos excepcionais, como crianças, idosos, imunossuprimidos ou pessoas que utilizaram antitérmicos, portanto, a avaliação clínica e epidemiológica deve ser levada em consideração);
- Tosse;
- Dificuldade para respirar;
- Dor muscular e fadiga;

- Sintomas respiratórios superiores;
- Sintomas gastrointestinais, como diarreia.

Caso o idoso seja acometido pela doença e/ou necessite ser hospitalizado, verificar **as recomendações sobre assistência nutricional** da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN).

A seguir são destacadas orientações quanto a atuação do nutricionista em nutrição clínica e alimentação coletiva no âmbito das ILPI.

1. Nutrição Clínica

Os nutricionistas devem **priorizar rotinas e ações estratégicas** neste momento, em **coordenação com equipes multiprofissionais e gestores/proprietários**. Para avaliação, acompanhamento e evolução dos pacientes, pode **valer-se de dados secundários de prontuário** e do **intermédio de membros da equipe multiprofissional que já estejam em contato direto com esses pacientes**. Recomenda-se a imediata suspensão de todos os atendimentos presenciais **que possam ser adiados sem prejuízos importantes à evolução ao idoso**.

No caso de continuidade dos atendimentos presenciais, os profissionais devem atender e orientar os indivíduos a também seguirem as recomendações das autoridades sanitárias quanto à **proteção individual** e às possibilidades de quarentena, **resguardo e isolamento, requisitando formalmente aos gestores/proprietários o fornecimento contínuo dos recursos necessários**.

A seguir, são apresentadas considerações específicas e recomendações de boas práticas para atuação do Nutricionista e do TND na área de nutrição clínica durante a pandemia do novo coronavírus:

- Adequar o local de atendimento, quando possível, para que ocorra preferencialmente em locais ventilados, não fechados, e que permita a distância de um a dois metros entre pessoas;
- Disponibilizar álcool em gel a 70%;
- Fixar cartazes educativos com informações sobre a adequada higiene das mãos, uso de equipamento de proteção individual, etiqueta da tosse e higiene respiratória (cobrir boca ou

nariz quando tossir ou espirrar com a parte interna do cotovelo e, quando do uso de lenços, estes deverão ser descartados em lixo apropriado e as mãos deverão ser lavadas) e outras medidas de precaução, tais como: evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas;

- Usar jaleco longo a fim de prevenir o contato de agentes contaminantes com a pele e com as vestimentas pessoais. O jaleco deve ser individual, de uso exclusivo na prática clínica, utilizado somente durante o atendimento e fechado. Pode ser descartável ou deve ser higienizado diariamente, incluindo imersão em solução clorada;
- Cabe ampliar o uso de EPIs (touca, óculos de proteção, protetores faciais, entre outros) sempre que se julgar necessário e oportuno para manutenção da segurança do profissional e do cliente/paciente/usuário.

2. Alimentação Coletiva

O nutricionista deve **redobrar os cuidados com todas as etapas do processo produtivo de refeições**, desde o recebimento de matéria prima até a distribuição de refeições. É necessário dedicar atenção especial aos manipuladores de alimentos e a higienização do ambiente de trabalho.

2.1 Controle de Saúde dos Manipuladores

Seguindo o procedimento padrão de controle de saúde dos colaboradores, certifique-se da condição de saúde dos manipuladores e entregadores. Aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como habitualmente, devem ser afastados do serviço.

Neste momento, **especial atenção e orientação deve ser dada quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios**, o que exige que os colaboradores devam ser imediatamente afastados da unidade.

Realize e oriente a higiene frequente das mãos, que inclui a adequada limpeza com água e sabonete líquido (se possível, sabonete líquido antisséptico) e secar as mãos com papel toalha, e uso de álcool em gel a 70%.

Disponha quantidades suficientes de sistemas de higienização de mãos: água, sabão bactericida, papel para secagem e lixeira com pedal para descarte.

Disponibilize, em todas as dependências do estabelecimento, recursos de comunicação visual específicos, como cartazes educativos, com informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória (cobrir boca ou nariz quando tossir ou espirrar com a parte interna do cotovelo e, quando do uso de lenços, estes deverão ser descartados em lixo apropriado e as mãos deverão ser lavadas) e outras medidas de prevenção recomendadas pelo Ministério da Saúde.

É recomendável que **um colaborador seja encarregado de monitorar o cumprimento de rotina de higienização das mãos pelos usuários/clientes ao acessar a unidade.**

2.2 Higienização Ambiental

Adeque o local do serviço, quando possível, para que ocorra em locais ventilados (boa circulação e renovação de ar), não fechados, e **que permita a distância de dois metros entre pessoas. Se necessário, reduza o número de mesas do estabelecimento.**

O vírus pode atingir **talheres, pratos, corrimões, maçanetas das portas, balcões, mesas** e outras superfícies por meio de gotículas de saliva e secreções corporais da pessoa infectada. Portanto, **todos os utensílios e equipamentos do serviço devem ser higienizados e sanitizados com álcool a 70% ou solução clorada antes do início da distribuição, a cada turno e sempre que necessário.** Observe a realização de limpeza e desinfecção frequente de bancadas, cadeiras, maçanetas, banheiros e demais superfícies com solução clorada (hipoclorito de sódio a 1%). Oriente a utilização de utensílios de limpeza (baldes, panos, buchas, vassouras, etc.) específicos e destacados para os sanitários e vestiários.

Retire das mesas das refeições objetos que possam ser potenciais veículos de contaminação, como jogos americanos, displays de propaganda, porta-guardanapos, galheteiros, ornamentos, entre outros.

Os **residentes devem ser orientados a não compartilhar** pratos, copos, talheres, guardanapos.

2.3 Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

Utilize jaleco longo. O objetivo principal do uso deste EPI é prevenir o contato de agentes contaminantes com a pele e com as vestimentas pessoais. O jaleco deve ser individual, de uso exclusivo no serviço e deve ser higienizado diariamente, incluindo imersão em solução clorada. As roupas, adornos e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Oriente os funcionários quanto à correta utilização de luvas descartáveis na distribuição. Quando utilizada, as luvas devem ser trocadas a cada mudança de procedimento. Recomende a utilização de luvas de proteção para recebimento de utensílios usados, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies.

2.4 Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos

No momento, não se conhece evidências que sugiram que o novo coronavírus possa ser transmitido por alimentos. No entanto, é sempre importante seguir as boas práticas de manipulação e processamento de alimentos estabelecidas pelas autoridades sanitárias, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados, especialmente:

- Higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho/entregar mercadoria, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que necessário;
- Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base;

- Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo;
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes;
- O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do usuário/cliente e de outras fontes.
- Realizar orientação/capacitação específica dos funcionários quanto à pandemia e à necessidade de maior atenção às boas práticas e maior frequência de higienização das mãos e áreas comuns, como sala de refeições, banheiros e vestiários. Se necessário, aumente a supervisão das atividades.
- Aumentar o monitoramento dos procedimentos de controle de qualidade dos alimentos, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.
- **Ampliar horário de distribuição de refeições, fracionar os idosos em turnos para alimentação substituir o autosserviço (quando for o caso) por prato feito. Orienta-se que, preferencialmente, os pratos sejam montados pelo cozinheiro ou auxiliar de cozinha, e, na impossibilidade, por um cuidador, mantendo todos os cuidados de higiene já citados.**
- **É importante ter atenção também sobre os procedimentos desempenhados por copeiros e auxiliares que entram em contato com pacientes, para a segurança dos pacientes e desses profissionais.**

3. Uso de máscaras

A recomendação quanto ao uso de máscaras tem sido continuamente atualizada e discutida, a exemplo das notas publicas pelo Ministério da Saúde (Nota Informativa nº 3 de 2020) e pela Prefeitura Municipal de Florianópolis (Nota técnica – Uso de máscaras domésticas para toda a população). O ministério da Saúde apresenta as seguintes orientações:

*O Ministério da Saúde recomenda que máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais, considerando que os serviços de saúde são os locais com maior potencial de concentração de vírus, ao mesmo tempo em que a manutenção de suas atividades precisar ser garantida, mediante ações que visem a proteção de profissionais e pacientes. Pesquisas têm apontado que a **utilização de máscaras caseiras impede a disseminação de gotículas expelidas do nariz ou da boca do usuário no ambiente, garantindo uma barreira física** que vem auxiliando na mudança de comportamento da população e diminuição de casos.*

*Nesse sentido, **sugere-se que a população possa produzir as suas próprias máscaras caseiras, utilizando tecidos que podem assegurar uma boa efetividade se forem bem desenhadas e higienizadas corretamente.***

Os tecidos recomendados para utilização como máscara são, em ordem decrescente de capacidade de filtração de partículas virais: a) - Tecido de saco de aspirador b) - Cotton (composto de poliéster 55% e algodão 45%) c) - Tecido de algodão (como camisetas 100% algodão) d) - Fronhas de tecido antimicrobiano O importante é que a máscara seja feita nas medidas corretas cobrindo totalmente a boca e nariz e que esteja bem ajustada ao rosto, sem deixar espaços nas laterais.

Sobre máscaras cirúrgicas a Nota Técnica nº 05/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA, registra que deve ser utilizada para evitar a contaminação da boca e nariz do profissional por gotículas respiratórias, quando ele atuar a uma **distância inferior a 1 metro do paciente suspeito ou confirmado** de infecção pelo novo Coronavírus.

Tendo em vista a celeridade com que surgem novas recomendações, faz-se necessário que os profissionais se mantenham atualizados quanto às recomendações das autoridades sanitárias, adequando suas atividades.

4. Considerações finais

O Nutricionista e o TND devem recusar-se a desempenhar suas funções em instituições que não forneçam (EPIs), visto o risco para os clientes/usuários, para outros profissionais e para si, e deve denunciar este fato aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua jurisdição, nos termos do Código de Ética e de Conduta (Resolução CFN 599/18).

É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.

É dever do nutricionista **primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades**, comunicando oficialmente aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Tecnologia em Serviços de Saúde. Gerência de Vigilância e Monitoramento em Serviços de Saúde. **Nota técnica 04 de 2020 – Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) (Atualizada em 31/03/2020)**, 2020. Disponível em: <http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus/arquivos/ntc-004-gvims-ggtes-anvisa.pdf>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Tecnologia em Serviços de Saúde. Gerência de Vigilância e Monitoramento em Serviços de Saúde. **Nota técnica 05 de 2020 - Orientações para a prevenção e o controle de infecções pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) em Instituições de longa permanência para idosos (ILPI)**, 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/NOTA+T%C3%89CNICA+N%C2%BA+05-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA+-+ORIENTA%C3%87%C3%95ES+PARA+A+PREVEN%C3%87%C3%83O+E+O+CONTROLE+DE+INFECC%C3%87%C3%95ES+PELO+NOVO+CORONAV%C3%8DRUS+EM+INSTITUI%C3%87%C3%95ES+DE+LONGA+PERMAN%C3%8ANCIA+PARA+IDOSOS%28ILPI%29/8dcf5820-fe26-49dd-adf9-1cee4e6d3096>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Saúde da Família. Coordenação-Geral de Garantia dos Atributos da Atenção Primária. **Nota informativa nº 3 de 2020**. Disponível em: <https://portalquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/06/Nota-Informativa.pdf>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Boas Práticas para atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)**, 3ª edição, 2019. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. Secretaria Municipal de Saúde. Diretoria de Atenção à Saúde. Gerência de Integração Assistencial. Departamento de Gestão da Clínica. **Nota Técnica – Uso de máscara doméstica para a toda a população**. Disponível em: http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/02_04_2020_17.04.42.f0e22c39c1e8b84ec1bd37be557754b7.pdf

PIOVACARI. SF *et al.* **Fluxo de assistência nutricional para pacientes admitidos com COVID-19 e SCOVID-19 em unidade hospitalar**. BRASPEN J 2020; 35 (1): 6-8. Disponível em: https://66b28c71-9a36-4ddb-9739-12f146d519be.usrfiles.com/ugd/66b28c_2f5d298499184d22b2655dff908f58c9.pdf