

o alimento foi servido na produção até a distribuição ao paciente foi 1 hora e 40 minutos. Os alimentos avaliados foram: consomê, picado de gado, cenoura cozida com ervilha, tomate e creme de coco No setor de produção, a T° média dos alimentos quentes foi de 57°C no balcão e 53°C no prato. Após o reaquecimento, a média da T° dos alimentos quentes foi de 47°C e dos frios de 13°C. Após a distribuição da refeição, a média da T° dos alimentos quentes foi de 46°C e dos frios de 15°C. Quanto a análise microbiológica, embora os alimentos estivessem por mais de 30 minutos fora da temperatura preconizada pela legislação (60°C para os alimentos quentes e 5°C para alimentos frios), não houve crescimento bacteriano significativo, sendo considerados em condições satisfatórias para consumo. Conclusão: Nas amostras avaliadas, os alimentos quentes servidos permaneceram em temperatura inferior ao preconizado, apesar do termômetro laser aferir somente a superfície do alimento. Não houve alteração microbiológica dos mesmos, garantindo assim a segurança para os pacientes.

2309

ACURÁCIA DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR PARA PREDIZER SARCOPENIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS COM DIABETES MELITO TIPO 2.

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Victoria Bottini Milan, Natalia Bocaccio Mainardi, Eduardo Priesnitz Friedrich, Yan Borges Etchebest, Vinícius Hammel Lovison, Analaura Centenaro, Raquel Freiberg, Ticiano da Costa Rodrigues, Mileni V Beretta

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: A sarcopenia é prevalente em pacientes idosos e aumenta o risco de resultados negativos durante a hospitalização e após a alta hospitalar. Em pacientes com diabetes tipo 2 (DM2), essa relação pode ser ainda pior. Objetivo: Avaliar se a avaliação subjetiva global (ASG) e as medidas antropométricas usuais podem prever a sarcopenia nesses pacientes. Métodos: Estudo de coorte que inclui pacientes hospitalizados com DM2. No momento da admissão hospitalar, foram realizadas ASG, circunferência muscular do braço (CMB) e espessura do músculo adutor do polegar (MAP). Para avaliar a presença de sarcopenia, os pacientes foram submetidos ao teste de força de preensão manual, a mobilidade foi avaliada pelo teste timed Up and Go (TUG) e a massa muscular pela medida da circunferência da panturrilha (CP). A regressão logística foi realizada para avaliar a associação das variáveis antropométricas e ASG com a sarcopenia. Este trabalho foi aprovado pelo Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob número 150068. Resultados: A CMB apresentou relação negativa com a sarcopenia (HR: 0,92 CI95% 0,85-0,99). No entanto, os pacientes com sobrepeso tiveram uma redução de 66% no risco de sarcopenia (HR: 0,34 IC95% 0,19-0,59). Pacientes desnutridos de acordo com o ASG tiveram risco de HR: 1,85 (IC95% 1,003-3,39) de sarcopenia, semelhante aos pacientes com MAP < percentil 5[HR: 2,88 (IC95% 1,48-5,58)]. Analisamos a interação entre ASG e MAP e após ajuste do modelo, a associação permaneceu significativa (HR: 7,23 IC95% 2,98-17,67). A área sob a curva (ROC) apenas ASG + MAP apresentou maior acurácia na predição de sarcopenia (AUC: 0,713 CI95% 0,650-0,803). Conclusão: O MAP associado à ferramenta ASG prediz a sarcopenia em pacientes idosos com DM2 do que outras medidas antropométricas usuais.

2323

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE REFEIÇÕES VIA ORAL E ENTERAL EM UM HOSPITAL DO SUL DO BRASIL

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Evelyn Pôrto Lima Camargo, Andrea Cristina Silva Gonzales, Simone Machado da Silva, Fabiana da Silva Vargas, Sabrina Argenta Comiran, Viviane Ribeiro Dos Santos, Simone Regina Ayres Staffa, Ana Clara Javier Lemos Silveira, Sandra Maria Machado Paródia, Thais Ortiz Hammes, Virgílio José Strasburg

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: Alimentos seguros sob o aspecto higienicossanitário é uma condição essencial no fornecimento de refeições. Em âmbito hospitalar esse cuidado é ainda mais relevante. A legislação nacional especifica os protocolos adequados a manutenção da qualidade dos alimentos. O uso de análises microbiológicas é uma ferramenta utilizada para avaliar a qualidade e segurança das refeições via oral e enteral fornecidas no hospital. Objetivo: Descrever a

qualidade microbiológica de alimentos, dietas enterais, mamadeiras e fórmulas em pó produzidas em um hospital público universitário do Sul do Brasil. Métodos: Estudo descritivo que avaliou o resultado da análise microbiológica dos alimentos analisados no período de janeiro a dezembro de 2020. Semanalmente foi realizada a coleta de amostras de alimentos, dietas enterais e mamadeiras. Fórmulas em pó foram analisadas trimestralmente. Após serem coletadas, as amostras eram armazenadas abaixo de 4°C e transportadas em caixas térmicas até o laboratório conveniado. A avaliação microbiológica seguiu as diretrizes estabelecidas pelas legislações vigentes. Resultados: No ano de 2020, foram enviadas um total de 821 amostras para análise sendo 25,6% (n=210) de alimentos, 51,4% (n=422) dietas enterais, 18,6%(n=153) mamadeiras e 4,4%(n=36) fórmulas em pó. A média de amostras mensais coletadas foi de 19,5 de alimentos, 35,6 de dietas enterais, 14 de mamadeiras e 9 de fórmulas. Destas, 31 amostras (3,77%) apresentaram limites microbiológicos insatisfatórios, significando um percentual de conformidade de 99,02% (n=29) para alimentos, 99,28% (n= 419) de dietas enterais e 100% para mamadeiras e fórmulas em pó. Quanto a análise microbiológica, foi identificada presença acima do limite de *Bacillus cereus* em uma amostra de consome de frango e *Escherichia coli* em uma amostra de alface higienizada. Foi encontrada contagem superior de mesófilos em 3 amostras de dietas enterais, sendo que todas eram constituídas de uma dieta em pó diluída em água mineral. No período avaliado não teve nenhuma contaminação de fórmulas em pó e mamadeiras. Conclusão: As análises microbiológicas da alimentação hospitalar tiveram um resultado satisfatório em suas análises, mostrando a qualidade microbiológica das refeições via oral e enteral oferecidas no hospital. O monitoramento dessas análises microbiológicas é importante para a elaboração de planos de melhoria para a segurança das refeições ofertadas afim de evitar novas contaminações.

2347

VISITA TÉCNICA ONLINE: UMA INOVAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA

CATEGORIA DO TRABALHO: PRÁTICAS INSTITUCIONAIS INOVADORAS

Evelyn Pôrto Lima Camargo, Lucia Pereira de Souza, Virgílio José Strasburg, Thais Ortiz Hammes

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: A visita técnica aos fornecedores de gêneros alimentícios é uma etapa fundamental para a garantia da qualidade do processo produtivo. A pandemia de COVID-19 impôs restrições de circulação que impediram que as visitas fossem realizadas. No entanto, a entrada de novos fornecedores exigiu que fossem criadas estratégias para superar esta limitação e garantir a fiscalização dos fornecedores. Objetivos: Descrever o processo de desenvolvimento de visitas técnicas online a fornecedores de gêneros alimentícios do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Metodologia: A visita técnica foi dividida em três momentos: etapa 1 (documental), etapa 2 (avaliação dos documentos) e etapa 3 (reunião online). A etapa 1 consistia no envio de formulário elaborado a partir da Portaria SES/RS nº 78/2009 e Portaria SES N° 90/2017. Neste formulário foi solicitado imagens, vídeos e documentos de áreas específicas para a verificação do processo de produção de alimentos dos fornecedores, sendo solicitado um tempo máximo de sete dias úteis a partir do envio do e-mail para o retorno dos documentos que constavam no formulário. Na etapa 2, os documentos enviados eram analisados por um grupo de avaliadores (duas nutricionistas e uma estagiária de nutrição). As pendências verificadas eram registradas para serem questionadas ao fornecedor no momento da reunião. A etapa 3 consistia na reunião online na presença dos avaliadores e do fornecedor, que deveria estar na sede da produção. Nesta etapa eram verificadas as pendências diretamente com os fornecedores para sanar dúvidas de processos e estruturas. Após cada visita online, o grupo de avaliadores enviava um relatório apontando as pendências e solicitando um retorno do fornecedor com plano de ação. Esse relatório é um formulário estruturado que pontua as não conformidades conforme as legislações vigentes, sendo desclassificados os fornecedores que tiverem o parecer inferior a 50%. Até o momento foram realizadas duas visitas técnicas com fornecedores de vegetais in natura e minimamente processados que já atendiam ao hospital. Após a aplicação da metodologia ambos se tornaram aptos a continuar fornecendo seus gêneros alimentícios para o serviço. Considerações: Essa prática tem sido difundida e vem sendo utilizada com sucesso em outros hospitais da região metropolitana. Conclui-se que a visita técnica online a fornecedores, é uma estratégia possível de ser aplicada para garantir a qualidade dos insumos adquiridos.