

ROTEIRO PARA AUXÍLIO EM INSPEÇÕES EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS – NUTRIÇÃO

Expediente

Câmara Técnica de Alimentação

Coletiva - CTAC

Câmara Técnica de Nutrição Clínica e

Esporte - CTNCE

Câmara Técnica de Nutrição e Saúde

do Idoso - CTNUSI

CRN4 - Gestão 2019-2022

Identificação do Estabelecimento

Data da Visita: ____/____/____

Nome:

Endereço:

ASSISTÊNCIA AO IDOSO	S	N	NO
1. Há nutricionista responsável pelas atividades de alimentação e nutrição?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Existe sala para os profissionais de saúde realizarem atendimento, sendo local reservado, ventilado, com mesa, cadeiras, armário/arquivo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Há balança disponível para pesar os idosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Há fita métrica ou estadiômetro disponível e em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Existe Prontuário único da equipe multiprofissional de saúde?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Há registro de prescrição dietética no prontuário dos idosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Há registro, na admissão, de avaliação antropométrica dos idosos no prontuário multiprofissional?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Há registro, no mínimo trimestralmente, de avaliação antropométrica dos idosos no prontuário multiprofissional?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ALIMENTAÇÃO/CARDÁPIO	S	N	NO
9. O cardápio encontra-se exposto para visualização dos idosos e familiares?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. O cardápio está datado, assinado e carimbado pelo nutricionista?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. O cardápio apresenta no mínimo seis refeições diárias, sendo duas grandes refeições?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. O cardápio observado no dia da visita corresponde ao ofertado aos idosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Havendo idoso com necessidades alimentares especiais, há cardápios diferenciados (patologias como diabetes mellitus,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

hipertensão arterial, hiperlipidemia, alergias ou intolerâncias alimentares)?			
14. No caso de haver dieta por sonda (Terapia Nutricional Enteral) é administrada por sistema fechado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Há água filtrada ou bebedouro disponível para os idosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
QUALIDADE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO			
16. Há no cardápio diário, no mínimo, 3 porções de frutas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Há no cardápio diário, no mínimo, 3 porções de hortaliças (legumes e folhosos), tendo pelo menos um folhoso por dia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. O cardápio apresenta diferentes técnicas de preparo para o mesmo alimento, nas grandes refeições, pelo menos 4x na semana?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. No cardápio diário há alimentos preparados de formas diferentes, tais como: cru, cozido, grelhado, ensopado, assado e refogado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. O cardápio é isento de alimentos embutidos ou oferece, no máximo, uma vez por semana (linguiça, salsicha, paio, presunto, peito ou <i>blanquet</i> de peru, mortadela)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. O cardápio é isento de doces industrializados (gelatina, goiabada, pudim em pó, paçoca) ou oferece, no máximo, uma vez por semana?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. O cardápio é isento de frituras ou oferece, no máximo, uma vez por semana?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23. Há oferta de pão e/ou biscoito integral pelo menos três vezes por semana?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24. O cardápio é isento de alimentos ultra processados como: biscoitos recheados, salgadinhos, macarrão instantâneo, sopas desidratadas, sorvetes, chocolates/achocolatados, gelatinas, molhos, cereais açucarados, mistura para bolos, bebida láctea açucarada, produtos congelados e prontos para aquecimento (massas, pizzas, hambúrgueres e empanado tipo <i>nuggets</i>)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ESTRUTURA FÍSICA (COZINHA E ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS)	S	N	NO
25. O acesso de pessoas à cozinha é controlado e independente, não comum a outros usos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26. A área externa à cozinha está limpa e livre de materiais em desuso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27. Pisos, paredes e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. Estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamento, infiltrações, bolores, descascamentos e outros?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28. As condições gerais de limpeza e higienização da cozinha estão adequadas: livre de sujidades aparentes, acúmulo de água e resíduos e livre de vetores ou pragas urbanas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29. Portas e janelas possuem telas milimetradas e estão ajustadas ao batente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30. Portas que se comunicam com o ambiente externo e despensa possuem sistema de fechamento automático?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

31. O ambiente é iluminado, permitindo a visualização dos alimentos em preparo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32. A fiação elétrica é protegida (sem emendas e improvisos) permitindo a correta higienização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33. Ralo, se existente, conta com sistema de vedação (tampa escamoteável)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34. Existe lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35. O lavatório para higienização das mãos dos manipuladores possui sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36. Existe pia com água quente corrente e detergente biodegradável para lavagem de utensílios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37. Há refeitório com área mínima de 1 m ² por usuário, acrescido de local para guarda de lanches, de lavatório para higienização das mãos e luz de vigília?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	S	N	NO
38. Freezers e geladeiras apresentam borrachas de vedação íntegras e limpas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39. Freezers e geladeiras apresentam bom estado de conservação e limpeza (sem acúmulo de gelo e odores desagradáveis)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40. Os armários destinados ao armazenamento de gêneros alimentícios estão devidamente limpos e em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41. Os utensílios utilizados no consumo do alimento são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42. As bancadas e placas de altileno/polipropileno utilizadas na preparação dos alimentos são de material liso, impermeável, lavável e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização das mesmas e serem fontes de contaminação dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43. Os coletores de resíduos são dotados de tampa acionada sem contato manual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	S	N	NO
44. As instalações permitem, durante o preparo, a separação de alimentos crus dos cozidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45. Os gêneros alimentícios armazenados estão dentro do prazo de validade?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46. Os gêneros alimentícios são armazenados em local diferente ou armários afastados de produtos de limpeza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47. Os produtos após a abertura ou retirada da embalagem original e reembalados estão etiquetados com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

prazo de validade?

48. Os alimentos recebidos como doação estão em bom estado de conservação, devidamente acondicionados e etiquetados com as seguintes informações: nome do produto e prazo de validade?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49. Os alimentos in natura (carnes, hortifrutigranjeiros) recebidos como doação estão em bom estado de conservação, devidamente condicionados e etiquetados com as seguintes informações: nome do produto e data de recebimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50. Os óleos e gorduras em uso não apresentam alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (com espuma e escurecidos)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51. Os alimentos prontos (refeições) ficam protegidos contra contaminantes até o momento do consumo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52. Os resíduos são frequentemente coletados e depositados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DOCUMENTAÇÃO	S	N	NO
53. A instituição apresenta vínculo formal de trabalho com o(a) nutricionista?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54. Há manual de boas práticas que descreve as operações realizadas pela instituição?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55. Os Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização de instalação, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; higiene e saúde dos manipuladores estão acessíveis aos funcionários e disponíveis para consulta das autoridades sanitárias?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56. Há registro da operação de higienização do reservatório de água, em intervalo máximo de 6 meses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57. Há registro das normas e procedimentos de limpeza e descontaminação dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58. Há registro das normas e procedimentos de armazenagem dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59. Há registro das normas e procedimentos de preparo dos alimentos com enfoque nas boas práticas de manipulação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60. Há registro das normas e procedimentos de acondicionamento dos resíduos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

S = Sim; **N** = Não; **NO** = Não Observado

-**Terapia Nutricional Enteral (TNE) por sistema fechado**: produto industrializado cuja embalagem é conectada diretamente na sonda, sem prévia manipulação do alimento.

- **Gelatina em pó**: é considerado um alimento industrializado.

REFERÊNCIAS/LEGISLAÇÃO

ITENS	REFERÊNCIA/LEGISLAÇÃO
1	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Art. 3º incisos II, VII e VIII.</p> <p>LEI Nº 8049, DE 17 de JULHO DE 2018 - ESTABELECE NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS, NO ÂMBITO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Art. 4º § 2º inciso II alínea c e inciso III alínea c.</p>
2	<p>NR 17 - NORMA REGULAMENTADORA - ERGONOMIA (Última modificação: Portaria MTb 876, de 24/10/2018) Itens: 17.3.2; 17.4 e 17.5.</p>
3	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos VII e VIII.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 59 e Anexo item 6.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE. Art. 4º § 1º inciso V e Art. 5º inciso III.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II - C.1.1. e C.1.2.</p>
4	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos VII e VIII.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 59 e Anexo item 6.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO</p>

	<p>DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE. Art. 4º § 1º inciso V e Art. 5º inciso III.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II - C.1.1. e C.1.2.</p>
5	<p>PORTARIA MS Nº 1.820, DE 13 DE AGOSTO DE 2009. DISPÕE SOBRE OS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS DA SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 14 AGO 2009. Art. 3º § único inciso IV.</p> <p>RESOLUÇÃO CFM Nº 1.638, DE 10 DE JULHO DE 2002. DEFINE PRONTUÁRIO MÉDICO E TORNA OBRIGATÓRIA A CRIAÇÃO DA COMISSÃO DE REVISÃO DE PRONTUÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 9 AGO 2002. Art. 1º e 2º.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE.</p>
6	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos VII e VIII e Art. 4º inciso VII.</p> <p>PORTARIA MS Nº 1.820, DE 13 DE AGOSTO DE 2009. DISPÕE SOBRE OS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS DA SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 14 AGO 2009. Art. 3º § único inciso IV.</p> <p>RESOLUÇÃO CFM Nº 1.638, DE 10 DE JULHO DE 2002. DEFINE PRONTUÁRIO MÉDICO E TORNA OBRIGATÓRIA A CRIAÇÃO DA COMISSÃO DE REVISÃO DE PRONTUÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 9 AGO 2002. Art. 1º e 2º.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II - C.1.5</p>

7	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos VII e VIII.</p> <p>PORTARIA MS Nº 1.820, DE 13 DE AGOSTO DE 2009. DISPÕE SOBRE OS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS DA SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 14 AGO 2009. Art. 3º § único inciso IV.</p> <p>RESOLUÇÃO CFM Nº 1.638, DE 10 DE JULHO DE 2002. DEFINE PRONTUÁRIO MÉDICO E TORNA OBRIGATÓRIA A CRIAÇÃO DA COMISSÃO DE REVISÃO DE PRONTUÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 9 AGO 2002. Art. 1º e 2º.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II C.1.5</p> <p>MANUAL ORIENTATIVO – SISTEMATIZAÇÃO DO CUIDADO DE NUTRIÇÃO (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO - ASBRAN, 2014).</p>
8	<p>LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos VII e VIII.</p> <p>PORTARIA MS Nº 1.820, DE 13 DE AGOSTO DE 2009. DISPÕE SOBRE OS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS DA SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 14 AGO 2009. Art. 3º § único inciso IV.</p> <p>RESOLUÇÃO CFM Nº 1.638, DE 10 DE JULHO DE 2002. DEFINE PRONTUÁRIO MÉDICO E TORNA OBRIGATÓRIA A CRIAÇÃO DA COMISSÃO DE REVISÃO DE PRONTUÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 9 AGO 2002. Art. 1º e 2º.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 594, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2017 - DISPÕE SOBRE O REGISTRO DAS INFORMAÇÕES CLÍNICAS E ADMINISTRATIVAS DO PACIENTE, A CARGO DO NUTRICIONISTA, RELATIVAS À ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, EM PRONTUÁRIO FÍSICO (PAPEL) OU ELETRÔNICO DO PACIENTE.</p> <p>RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II - C.1.5</p>

	MANUAL ORIENTATIVO – SISTEMATIZAÇÃO DO CUIDADO DE NUTRIÇÃO (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO - ASBRAN, 2014).
09	LEI FEDERAL 8078 DE 1990 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR Art. 6º, inciso III – Direito à Informação.
10	LEI FEDERAL 8078 DE 1990 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR Art. 14, Parágrafo I, Inciso III. LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 - REGULAMENTA A PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA E DETERMINA OUTRAS PROVIDÊNCIAS Art. 3º incisos II, VII e VIII. RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - APROVA O CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Art. 21. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Anexo II - A.1.1.1.1.
11	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 44.
12	LEI FEDERAL 8078 DE 1990 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR Art. 61.
13	RESOLUÇÃO CFN Nº 304, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2003 - DISPÕE SOBRE CRITÉRIOS PARA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA NA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 - DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, INDICA PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA A EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.
14	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE OS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA A TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL.

15	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA A PESSOA IDOSA. UM MANUAL PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 1ª EDIÇÃO. MINISTÉRIO DA SAÚDE. BRASÍLIA — DF 2009
16	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA A PESSOA IDOSA. UM MANUAL PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 1ª EDIÇÃO. MINISTÉRIO DA SAÚDE. BRASÍLIA — DF 2009
17	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA A PESSOA IDOSA. UM MANUAL PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 1ª EDIÇÃO. MINISTÉRIO DA SAÚDE. BRASÍLIA — DF 2009
18	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
19	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
20	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
21	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
22	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
23	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
24	GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2ª EDIÇÃO BRASÍLIA — DF 2014
25	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.1: A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
26	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.7: As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
27	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.3: As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

28	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.2.4: A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.</p> <p>Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.</p> <p>4.3.1: A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.</p>
29	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.4: As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.</p>
30	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.4: As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.</p>
31	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.8: A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.</p>
32	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.9: As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.</p>
33	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.5: As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.</p>

34	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.14: Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
35	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.14: Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
36	MENU DE DIREITOS PROCON RJ/2013 - HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS E TALHERES - Copos, louças e talheres serão lavados com água quente corrente e detergente biodegradável, não podendo haver reaproveitamento do produto em novo processo de lavagem.
37	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 29 inciso VII.
38	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.2.1: As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
39	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.2.1: As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

40	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2014, itens: 4.7.5: As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. 4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
41	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.15: Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
42	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.1.15: Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
43	RDC ANVISA 216/2004, item 4.5.2: Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. 4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
44	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.8.3: Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
45	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.7.5: As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

46	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.7.5: As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.</p>
47	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.8.6: Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.</p> <p>MENU DE DIREITOS. PROCON-RJ DE 20/06/2013: Os produtos após a abertura ou retirada da embalagem original e reembalados, devem conter as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.</p>
48	<p>DECRETO MUNICIPAL Nº 6.235, DE 30/10/1986: Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.</p> <p>LEI Nº 6498 DE 18 DE JULHO DE 2013. INSTITUI PROGRAMA DE APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS NÃO CONSUMIDOS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.</p>
49	<p>DECRETO MUNICIPAL Nº 6.235, DE 30/10/1986: Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.</p> <p>LEI Nº 6498 DE 18 DE JULHO DE 2013. INSTITUI PROGRAMA DE APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS NÃO CONSUMIDOS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.</p>
50	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004, item 4.8.11: Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.</p>

51	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004, item 4.9.1: Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004, item 4.9.2: O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004, item 4.9.3: Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.</p>
52	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004, item 4.5.3: Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.</p>
53	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 16.</p>
54	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.11.1: Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.</p>
55	<p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 2.11 item 4.11.1: Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.11.4: Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.

56	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, item 4.4.4: O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
57	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 46. Inciso I
58	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 46. Inciso II
59	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 46. Inciso III
60	RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 502, DE 27 DE MAIO DE 2021. DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, DE CARÁTER RESIDENCIAL. Art. 46. Inciso V