



**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO ESTADO
COMISSÃO TÉCNICA DE GESTÃO DA QUALIDADE
COORDENAÇÃO DE CONTROLE DE INFECÇÃO
GRUPO INTERNO DE SEGURANÇA DO PACIENTE**

LISTA DE VERIFICAÇÃO: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

1 - Nome do estabelecimento de saúde: _____

2 – Responsável técnico: _____

Nº	PADRÃO AVALIADO	SIM	NÃO	EVIDÊNCIAS
01	Profissionais com competência e capacitação compatíveis com o perfil assistencial.			<ul style="list-style-type: none">• Programa de educação permanente;• Listas de frequências das capacitações;• Certificados das capacitações.
02	Profissionais dimensionados de acordo com a realidade da organização, considerando as boas práticas.			<ul style="list-style-type: none">• Escalas de trabalho da equipe multidisciplinar.
03	Monitora a manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos, incluindo a metragem legal e calibração.			<ul style="list-style-type: none">• Cronograma de manutenção;• Ordens de serviço e/ou planilhas com os registros das manutenções.
04	Cumpra as diretrizes de identificação do paciente.			<ul style="list-style-type: none">• Checagem dos identificadores em todos momentos de prestação de cuidado;• Setor de nutrição contemplado no protocolo de segurança do paciente do hospital;• Entrevista com profissionais e pacientes.
05	Assegura as boas práticas na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos.			<ul style="list-style-type: none">• Protocolos escritos;• Profissionais capacitados nos protocolos (listas de frequência);• Mecanismos de supervisão dos processos de trabalho.
06	Planejamento interdisciplinar da assistência, com base no			

	plano terapêutico definido, considerando o grau de complexidade do paciente.			<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo escrito; • Análise do prontuário do paciente; • Entrevista com profissionais.
07	Comunicação efetiva entre as áreas assistenciais e serviços de diagnóstico para a continuidade da assistência, assegurando o sigilo das informações.			<ul style="list-style-type: none"> • Registros desse processo de comunicação; • Entrevistas com profissionais.
08	Avalia tecnicamente as prescrições, de acordo com critérios validados pela prática clínica, considerando o risco nutricional.			<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo escrito; • Impresso que evidencie essa avaliação; • Entrevista com profissionais.
09	Estabelece e monitora critérios e procedimentos para uso de dietoterapia enteral e parenteral.			<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo escrito; • Impresso que evidencie esse monitoramento; • Entrevista com profissionais.
10	Orienta paciente e/ou acompanhantes quanto à assistência nutricional.			<ul style="list-style-type: none"> • Registros desse processo em protocolos e no prontuário do paciente.
11	Estabelece mecanismos e procedimentos para identificação, rastreabilidade, conservação e descarte apropriado de alimentos e amostras.			<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo escrito; • Entrevista com profissionais; • Impressos que comprovem esse controle.
12	Sistema de informação com registros multidisciplinares atualizados sobre a evolução do paciente/cliente que assegure a continuidade da assistência.			<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação dos prontuários dos pacientes.
13	Define plano de contingência para falta de insumos críticos: energia, água.			<ul style="list-style-type: none"> • Plano escrito e divulgado no setor.
14	Cumprir as diretrizes de prevenção e controle de infecção e medidas de biossegurança.			<ul style="list-style-type: none"> • Higienização das mãos; • Uso de EPIs; • Limpeza do ambiente, equipamentos e insumos; • Controle de pragas e vetores.
15	Realiza ações de gerenciamento de riscos no serviço em parceria com o NSP.			<ul style="list-style-type: none"> • Estabelece ações preventivas para os eventos sentinelas; • Notifica e trata os incidentes notificados; • Promove melhorias a partir dos riscos e incidentes identificados (planos de ação de melhorias).
16	Cumprir com as determinações do plano de gerenciamento de			<ul style="list-style-type: none"> • Segregação adequada dos resíduos;



	resíduos.			<ul style="list-style-type: none">• Manejo dos resíduos com base nas boas práticas para minimizar o impacto ambiental.
17	Monitora a qualidade da água.			<ul style="list-style-type: none">• Registros desse monitoramento: POP, cronograma e planilhas.