

22/06/2014

RESPOSTA RÁPIDA 329/2014

Nutrison®

SOLICITANTE: Dr Emerson de Oliveira Corrêa
Juiz de Direito de Candeias/ MG

NÚMERO DO PROCESSO: 0120.14.000638-4

SOLICITAÇÃO/ CASO CLÍNICO

Prezados Senhores,

Em atendimento à Resolução 31 do CNJ, encaminho os dados do processo 0120.14.000638-4, e, em anexo, os respectivos relatórios, para análise, visando subsidiar a decisão liminar do pedido de fornecimento do preparado para sonda Nutrisson. Solicito resposta no prazo de 48 horas para que as informações possam amparar minha decisão liminar.

Candeias, 17 de junho de 2014.
Emerson de Oliveira Corrêa
Juiz de Direito

“Há aproximadamente 1 (um) ano e meio o Autor foi diagnosticado com a doença de Alzheimer. Embora, necessitasse de cuidados continuou com uma vida razoavelmente tranquila.

Em outubro de 2013 o Sr. J.M. teve um AVC (acidente vascular cerebral) e foi levado ao hospital, onde recebeu os primeiros cuidados e depois foi transferido para um hospital na cidade de Oliveira e ficou na UTI por 8 (oito) dias, retornando depois ao hospital onde recebeu os primeiros cuidados.

Embora, o Autor recobre a consciências em alguns momentos e esteja respirando sem a ajuda de aparelhos, necessita de dieta especial exclusiva por meio de sonda, conforme prescrição médica anexa, e cuidados de enfermagem por 24 horas.

Após a alta hospitalar, a família do Autor sem recursos para cuidar adequadamente dele, conseguiu uma vaga para que ele passasse a viver no Lar para idosos São Vicente de Paula da cidade de Candeias/MG.

No entanto, o benefício recebido pelo Autor, que é de apenas 1 (um) salário mínimo não é suficiente para custear a sua estadia no Lar e comprar o preparado em pó NUTRISON, que é diluído e administrado no paciente por meio da sonda a cada 3 (três) horas.

O alimento NUTRISON é vendido em latas de 800 gramas, sendo que uma lata é consumida em 2 (dois) dias, ou seja, por mês são necessárias 15 (quinze) latas do preparado para a dieta exclusiva do Autor, que é ministrada a cada 3 (três) horas.

Desta forma, o pedido do Autor é para que o estado forneça ininterruptamente por tempo indeterminado o preparado em pó NUTRISON ou similar, que administrado por meio de sonda, garantindo assim a manutenção da sua vida.”

CONTEXTO

Sobre a doença

Trata-se de paciente portador de doença de Alzheimer, com sequela de AVC e sem condições de receber dieta via oral.

Sobre a dieta prescrita

Nutrison Soya® ou Nutrison enteral Soya® é uma fórmula em pó para alimentação por sonda (enteral), para manutenção e/ou recuperação do estado nutricional. Trata-se de pó a base de proteína isolada de soja, rica em isoflavonas. Dieta normocalórica, hipossódica, isenta de sacarose e lactose. Não contem glúten. Apresentação – lata de 800 g.

Sobre a dieta enteral domiciliar/ou para paciente institucionalizado

A terapia nutricional enteral (TNE) é um conjunto de procedimentos cujo objetivo é manter e/ou recuperar o estado nutricional do paciente, por meio de via oral, sondas ou ostomias, através do fornecimento de energia e nutrientes.

A indicação de terapia nutricional enteral domiciliar (TNED) é similar à indicação da hospitalar e corresponde àqueles pacientes que não conseguem

atingir suas necessidades nutricionais exclusivamente pela via oral, sendo utilizada principalmente em distúrbios de deglutição associados a fraturas, doenças neurológicas, câncer, gastroparesia e síndrome de má absorção, desnutrição e pós-operatório.

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta por sonda nasoentérica:

Fórmula industrializada - produzida pela mistura de ingredientes em pó, contendo proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais nas proporções variadas de acordo com as necessidades nutricionais do paciente.

Fórmula artesanal - produzida utilizando alimentos crus ou cozidos, seguindo uma receita orientada por nutricionista, de maneira que contenha proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais nas proporções variadas de acordo com as necessidades nutricionais do paciente. É necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

A dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta industrializada.

DISPONIBILIDADE NO SUS

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral industrializada para uso domiciliar. Alguns municípios (como é o caso da Secretaria de Saúde de Belo Horizonte) possuem protocolo para atender pacientes nas seguintes situações:

- A) Distúrbio de absorção de nutrientes e diarreia crônica, sem melhora com medidas clínicas e dietéticas;
- B) Insuficiência renal crônica severa ou dialítica, com restrição importante de volume que não permita o manejo com dieta artesanal;
- C) Pré e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal ou transplantes;
- D) Presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.
- E) Pacientes com câncer, com desnutrição, que não tiveram recuperação com o uso da dieta artesanal ¹

¹ PROTOCOLO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE PARA DISPENSAÇÃO FORMULAS ALIMENTARES PARA ADULTOS E IDOSOS Disponível em :

Em maio de 2012, o Conselho Regional de Nutrição do Paraná divulgou um parecer comparando as dietas comerciais e artesanais para pacientes com necessidade de nutrição enteral. Os autores concluíram que não existem evidências de superioridade de uma fórmula em relação à outra. Mesmo em dietas especiais, como de intolerância a lactose, a dieta artesanal pode ser modificada e adequada às necessidades especiais com o uso de soja.

A fórmula artesanal apresenta como vantagens:

Ser mais rica em compostos bioativos flavonoides que têm ação antioxidante;

Ser três a cinco vezes mais barata que a fórmula comercial.

A fórmula comercial apresenta como vantagens:

Ser mais fácil de ser preparada.

A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de adquirir os alimentos *in natura*, e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.²

PREÇO DA DIETA ENTERAL

Preço da dieta Nutrison Soya, lata de 800 mg – R\$ 65,60³

Conclusão

Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;

Não há qualquer descrição de contraindicação para uso de dieta artesanal por parte desse paciente. Nesse caso, a dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar a dieta comercial.

Obs: em anexo dois exemplos de prescrição de dieta artesanal para pacientes com necessidades calóricas distintas. A prescrição e o acompanhamento nutricional devem ser supervisionados por profissional da área.

[http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_f
ormulas_alimentares_adultoseidosos.pdf](http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf)

² Parecer-tecnico do Conselho Federal de Nutricionistas [Internet]. [cited 2012 Dec 29]. Available from: <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>

³ Preço obtido de site comercial <http://www.sabordeviver.com.br/nutrison-soya/p>

Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

Data: ____/____/____

Material necessário:

- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

Valor calórico diário:

2400 Kcal



Ingredientes da dieta:

- Leite em pó Integral: 45 medidas
- Novomilke : 42 medidas
- Nutriton Mingau ou Mucilon ou Nutrilon (milho ou arroz): 45 medidas
- Sal: 2 tampinhas de caneta BIC



Modo de preparo da dieta:

- Bater todos os ingredientes no liquidificador com um pouco de água filtrada
- Quando estiver bem homogêneo, completar com água até 2100 ml de dieta pronta.
- Guardar em jarra com tampa dentro da geladeira.
- Antes de administrar a dieta, misturar bem para o pó não ficar no fundo.

Horários da infusão da dieta: 07 – 10 – 13 – 17 – 19 – 22 horas

Volume a ser administrado por vez: 350 mL

A dieta deve ser administrada em **temperatura ambiente**. Portanto, retirar da geladeira a quantidade que será administrada 30 minutos antes da infusão.

Preparo do suco:

- Poderão ser utilizados sucos de verduras ou de legumes, puros ou misturados às frutas.
- O suco deverá ser coado e sem açúcar.

- **Sugestões de sucos:** Laranja com cenoura, beterraba com laranja, couve com limão, agrião com limão, mamão, goiaba, manga e outros.
- **Sucos que “soltam o intestino”:** laranja, mamão, abacaxi, verduras, beterraba.
- **Sucos que “prendem o intestino”:** limão, caju, goiaba, maçã, pêra e outros.

Horário de infusão do suco: 15 h

Volume a ser infundido: 200 mL

Logo após a infusão da dieta e do suco, passar 50 mL de água filtrada pela sonda.

Manter a pessoa assentada ou recostada durante a administração da dieta e 30 minutos após o término.

Observações importantes:

- Antes de preparar a dieta, retirar anéis e pulseiras e lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão. A higiene é fundamental para o preparo da dieta enteral.
- Lavar o copo do liquidificador antes e após o preparo da dieta e do suco. Separar cada parte e cuidar para que não fiquem resíduos de alimentos no fundo do copo.
- A dieta preparada deve ser consumida no mesmo dia. Não guardar de um dia para o outro. O suco deve ser preparado pouco antes da infusão/administração.
- Não é necessário coar a dieta.
- Sempre higienize os alimentos antes de preparar o suco.
- A seringa de 20 ml pode ser adquirida em farmácias.

Como higienizar os alimentos

1. Lavar em água corrente com esponja (separada para este fim), sem machucar a casca. Lavar toda a fruta, inclusive as reentrâncias próximas ao cabo.

2. Colocar de molho em solução sanitizante, por um período de 15 a 20 minutos.
3. Escorrer a solução. No caso da água sanitária é necessário enxaguar com água filtrada.

Opções de solução sanitizante:

Hipoclorito (comprado nas farmácias) - seguir as recomendações do fabricante.

1L de água filtrada ou fervida dissolvida em 1 colher de sopa de água sanitária (de boa qualidade).

Hidrosan Plus, Hipoclor, etc.

Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

_____ Data: ____/____/____

Material necessário:

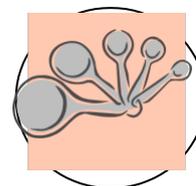
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

Valor calórico diário:

2200 Kcal

Ingredientes da dieta:

- Leite em pó Integral: 43 medidas
- Creme de arroz: 14 medidas
- Amido de milho (maizena®): 28 medidas
- Azeite: 1 colher de sobremesa
- Sal: 2 tampinhas de caneta BIC



Modo de preparo da dieta:

- Torrar o amido de milho.
- Bater todos os ingredientes no liquidificador com um pouco de água filtrada.
- Quanto estiver bem homogêneo, completar com água até 1800 ml de dieta pronta.
- Guardar em jarra com tampa dentro da geladeira.
- Antes de administrar a dieta, misturar bem para o pó não ficar no fundo.
- **Não cozinhar a dieta.**

Horários da infusão da dieta: 07 – 10 – 13 – 17 – 19 – 22 horas

Volume a ser administrado por vez: 300 mL

A dieta deve ser administrada em **temperatura ambiente**. Portanto, retirar da geladeira a quantidade que será administrada 30 minutos antes da infusão.

Preparo do suco:

- Poderão ser utilizados sucos de verduras ou de legumes, puros ou misturados às frutas.
- O suco deverá ser coado e sem açúcar.
- **Sugestões de sucos:** Laranja com cenoura, beterraba com laranja, couve com limão, agrião com limão, mamão, goiaba, manga e outros.
- **Sucos que “soltam o intestino”:** laranja, mamão, abacaxi, verduras, beterraba.
- **Sucos que “prendem o intestino”:** limão, caju, goiaba, maçã, pêra e outros.

Horário de infusão do suco: 15 h

Volume a ser infundido: 200 mL

Logo após a infusão da dieta e do suco, passar 50 mL de água filtrada pela sonda.

Manter a pessoa assentada ou recostada durante a administração da dieta e 30 minutos após o término.

Observações importantes:

- Antes de preparar a dieta, retirar anéis e pulseiras e lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão. A higiene é fundamental para o preparo da dieta enteral.
- Lavar o copo do liquidificador antes e após o preparo da dieta e do suco. Separar cada parte e cuidar para que não fiquem resíduos de alimentos no fundo do copo.
- A dieta preparada deve ser consumida no mesmo dia. Não guardar de um dia para o outro. O suco deve ser preparado pouco antes da infusão/ administração.
- Não é necessário coar a dieta.
- Sempre higienize os alimentos antes de preparar o suco.
- A seringa de 20 ml pode ser adquirida em farmácias.

Como higienizar os alimentos

4. Lavar em água corrente com esponja (separada para este fim), sem machucar a casca. Lavar toda a fruta, inclusive as reentrâncias próximas ao cabo.
5. Colocar de molho em solução sanitizante, por um período de 15 a 20 minutos.
6. Escorrer a solução. No caso da água sanitária é necessário enxaguar com água filtrada.

Opções de solução sanitizante:

Hipoclorito (comprado nas farmácias) - seguir as recomendações do fabricante.

1L de água filtrada ou fervida dissolvida em 1 colher de sopa de água sanitária (de boa qualidade).

Hidrosan Plus, Hipoclor, etc.