

Orientações nutricionais no TMO

Katiane Schmitt Dalmonte
Bruna Steffler



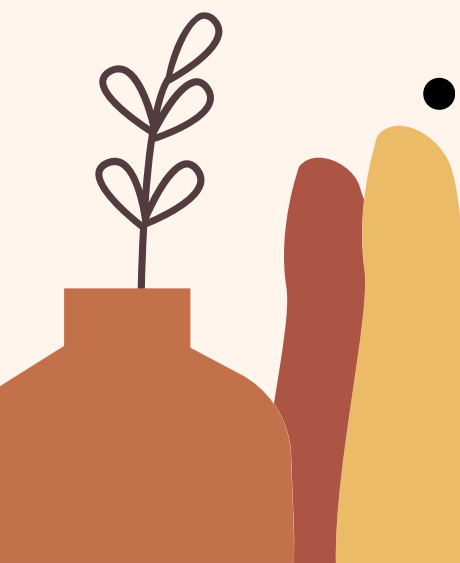


Quais as evidências que temos?

Review

Neutropenic diets to prevent cancer infections: updated systematic review and meta-analysis

Mohamad Bassam Sonbol,¹ Tania Jain,² Belal Firwana,³ Talal Hilal,¹ Thomas Deleon,¹ Angela Murad,⁴ M. Hassan Murad,⁵ Nandita Khera¹

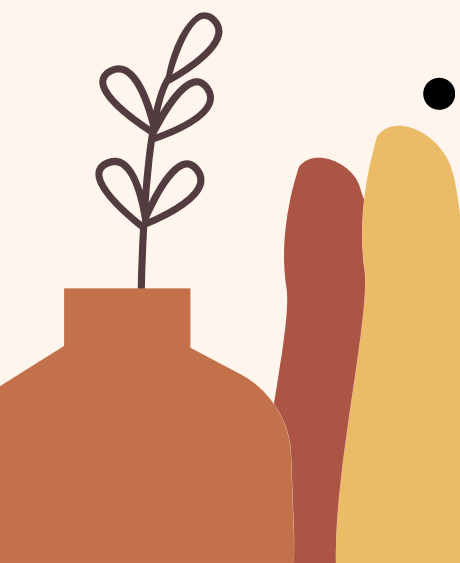
- Atualização de uma revisão + metanálise
 - 2019
 - Foram incluídos seis estudos com 1116 pacientes
 - **Conclusão:** não há evidências para apoiar o uso de dieta neutropênica ou outras restrições alimentares. Pacientes e médicos devem continuar a seguir as **diretrizes de manipulação segura de alimentos**, conforme recomendado pela Food and Drug Administration dos EUA.
- 



Quais as evidências que temos?

Neutropenic Diet Cannot Reduce the Risk of Infection and Mortality in Oncology Patients With Neutropenia

Yimei Ma^{1,2}, Xiaoxi Lu^{1,2*} and Hanmin Liu^{2,3,4,5,6*}

- Outro artigo de revisão
 - 2022
 - Foram incluídos seis estudos com 1114 pacientes
 - **Conclusão:** dieta neutropênica não pode reduzir o risco de infecção e mortalidade em pacientes oncológicos com neutropenia. No entanto, ensaios clínicos randomizados e controlados mais rigorosos são necessários para confirmar essa conclusão no futuro.
- 

Quais as evidências que temos?

NUTRITION AND CANCER

<https://doi.org/10.1080/01635581.2019.1675723>



Taylor & Francis
Taylor & Francis Group



Lack of Efficacy of the Neutropenic Diet in Decreasing Infections among Cancer Patients: A Systematic Review

Venkataraghavan Ramamoorthy^a, Muni Rubens^b, Sandeep Appunni^c, Anshul Saxena^{d,e}, Peter McGranaghan^b, Emir Veledar^{d,e}, Ana Viamonte-Ros^{d,e}, Nancy Shehadeh^f, Adeel Kaiser^g, and Rupesh Kotecha^{b,e}

- 2019
- 11 artigos **Conclusão:** Não há uma definição uniforme para a dieta neutropênica entre as diferentes instituições. É aconselhável que as práticas seguras de manipulação e preparação de alimentos recomendadas pela Food and Drug Administration sejam uniformemente seguidas para pacientes.

Quais as evidências que temos?




nutrients



Review

Low-Bacterial Diet in Cancer Patients: A Systematic Review

Sofia Matteucci ^{1,2}, Giulia De Pasquale ^{1,2}, Manuela Pastore ¹, Emanuela Morengi ^{1,2}, Veronica Pipitone ¹, Fanny Soekeland ³, Riccardo Caccialanza ^{4,*} , Beatrice Mazzoleni ² and Stefano Mancin ^{1,2}

- 2023
- **Conclusão:** Além de não trazer benefícios em termos de redução das taxas de infecção e mortalidade, tem demonstrado piora da qualidade de vida devido à palatabilidade reduzida e à variedade limitada da oferta alimentar, impactando negativamente o estado nutricional.



FDA U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION

FOOD SAFETY

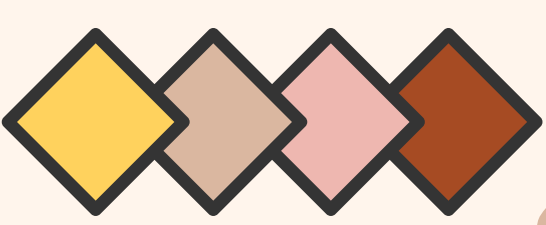
For Older Adults and People with Cancer,
Diabetes, HIV/AIDS, Organ Transplants,
and Autoimmune Diseases



July 2020

Quatro etapas básicas para segurança alimentar:

- Lave as mãos e as superfícies com frequência
- Evite contaminação cruzada
- Cozinhe em temperaturas seguras
- Refrigere: leve à geladeira imediatamente



RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



PORTARIA N° 78/2009

Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.



Orientações para pacientes

**Alimentação - pacientes
submetidos a transplante de
células-tronco hematopoiéticas**

**Algumas orientações e
restrições baseadas na
FDA até D+100.
Após esse período,
liberação de uma
alimentação normal sem
restrições.**

Para contextualizar as orientações anteriores no HUSM

| ALIMENTO | PERMITIDO | PROIBIDO |
|------------|---|---|
| CARNES | <ul style="list-style-type: none">- Bovina- Frango- Peixe- Todas frescas e bem cozidas ou assadas ou grelhadas | <ul style="list-style-type: none">- Cruas ou mal passadas- Embutidos (salsicha, salame, linguiça, patê, presunto, mortadela...)- Frutos do mar (camarão, marisco, siri...)- Vísceras e miúdos (fígado, rim, coração, moela...) |
| FRUTAS | <p>Cozidas na água ou micro-ondas. Se no micro-ondas por 1 minuto ou até obter o cozimento.</p> <p>Enlatadas (compotas)</p> | <ul style="list-style-type: none">- Cruas- Frutas secas (uva passa, damasco...) e oleaginosas (amendoim, castanha, nozes, amêndoa...) |
| HORTALIÇAS | <ul style="list-style-type: none">- Cozidas ou assadas ou fritas- Cozinhar em pouca água, preferencialmente no vapor. | <ul style="list-style-type: none">- Cruas- Conserva caseira e palmito |

Até 100 dias pós-transplante, todos os alimentos ingeridos pelo paciente transplantado DEVEM SER COZIDOS.

NOVAS ORIENTAÇÕES



- Não há mais diferenciação sobre o tipo de TMO.
- É um compilado de todas as informações científicas.
- A orientação segue até o D+100.
- Após o paciente segue com alimentação normal, sem nenhuma restrição.
- Alimentos cozidos apenas no início do condicionamento até a pega.



NOVAS ORIENTAÇÕES

- Lavar bem as mãos antes de preparar os alimentos e antes de ingeri-los;
- Em caso de ferimentos nas mãos, evitar manipular os alimentos ou utilizar luva descartável;
- Atentar-se para a higiene da casa, principalmente da cozinha. Guardar os utensílios limpos e secos em local fechado, lavar sempre com água e sabão e álcool 70%;

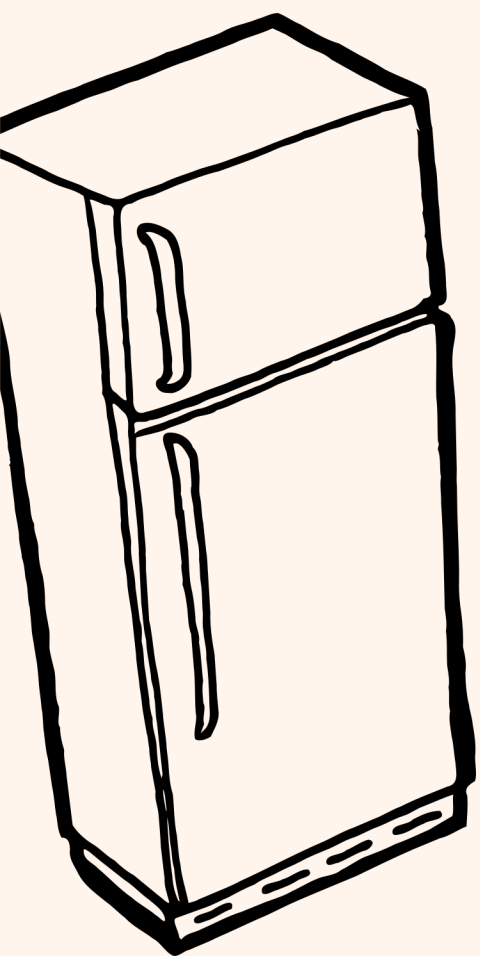


NOVAS ORIENTAÇÕES

- Não deixar os alimentos expostos e abertos. Sugere-se armazenar dentro de potes ou vidros;
- Higienizar as embalagens com álcool 70% antes de guardá-las;
- Beber somente água filtrada, fervida ou mineral;
- Descongelar os alimentos sob refrigeração, na geladeira, ou micro-ondas. Nunca recongelar um alimento já descongelado;

NOVAS ORIENTAÇÕES

- Não reaproveitar sobras dos alimentos após 12 horas do preparo. Dentro desse período, manter sob refrigeração e reaquecer bem; Preferir porções pequenas dos
- alimentos; Na hora das compras, deixe os alimentos
- perecíveis, que necessitam refrigeração, por último. E ao chegar em casa, guarde-os por primeiro;



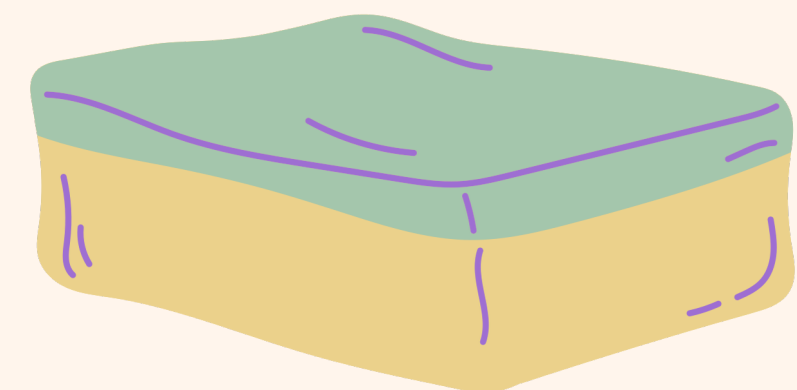
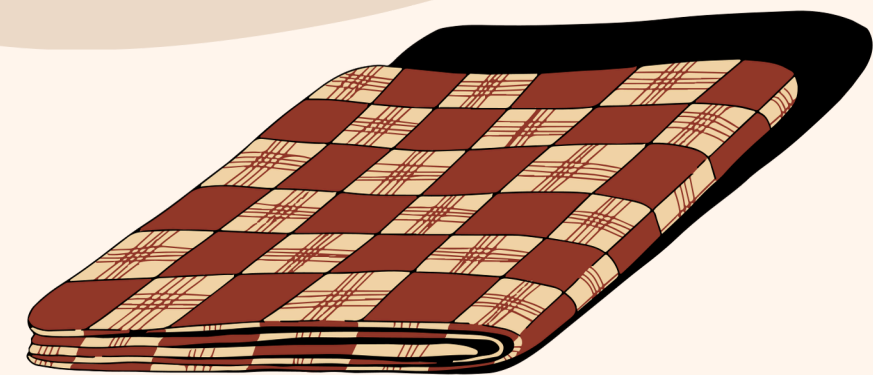
NOVAS ORIENTAÇÕES

- Evitar deixar alimentos refrigerados expostos à temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Não usar utensílios de madeira (ex: tábua de corte, colher de pau, cuia de porrongo);



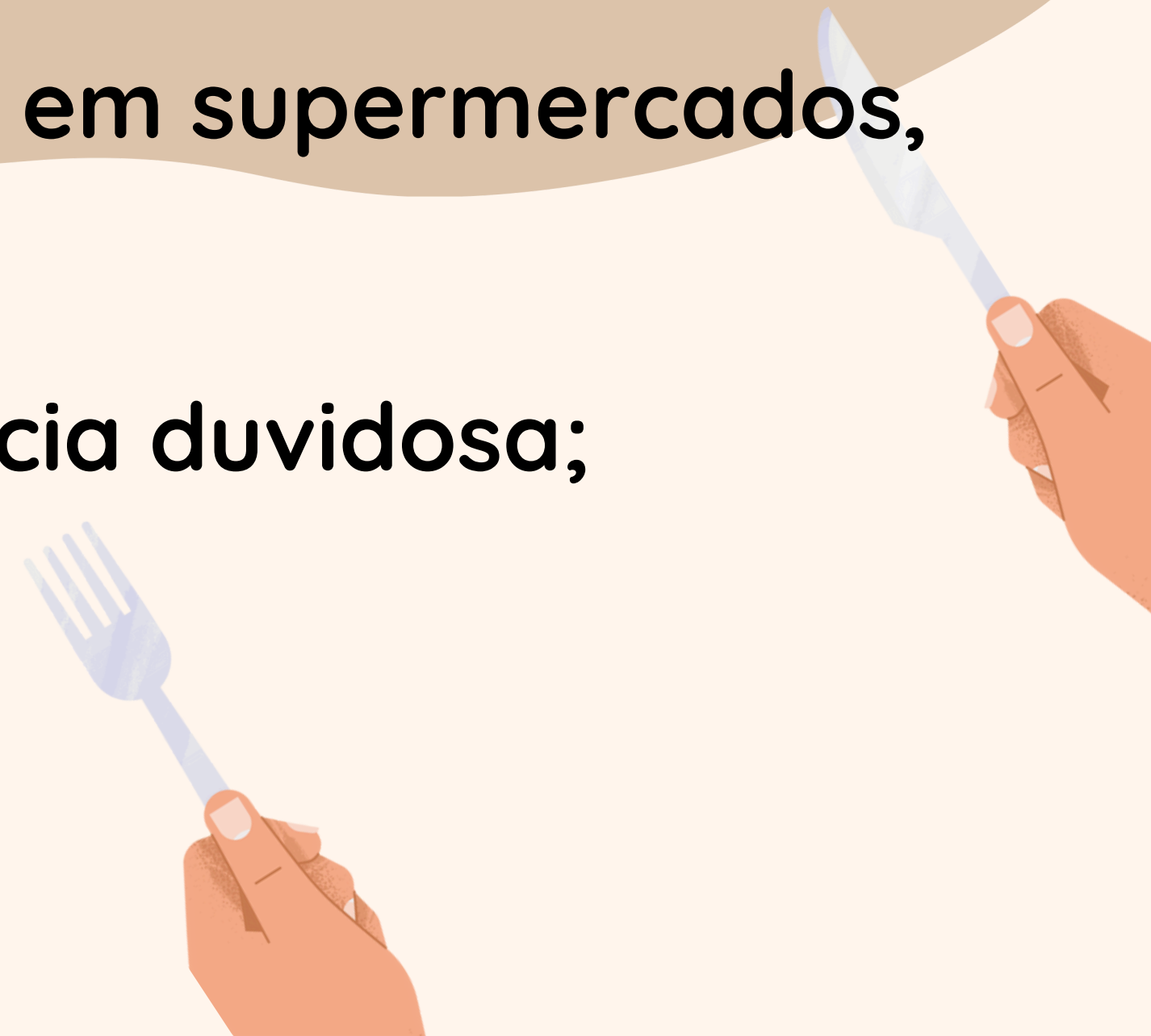
NOVAS ORIENTAÇÕES

- Utilizar lixeira com tampa e descartar o lixo diariamente;
- Trocar os panos de prato diariamente;
- Higienizar diariamente as esponjas em imersão com hipoclorito. Usar a mesma por no máximo 15 dias;



NOVAS ORIENTAÇÕES

- Não consumir alimentos fora do prazo de validade, com atenção especial para carnes, aves, peixes e ovos;
- Não provar alimentos de degustação em supermercados, padarias ou lanchonetes;
- Não consumir alimentos de procedência duvidosa;



NOVAS ORIENTAÇÕES

- Evitar comer fora de casa ou preparações de lancherias/restaurantes. Se em algum momento precisar, sugere-se evitar preparações cruas, salada de maionese, molhos, carne malpassada, bebidas com gelo. Evitar: pastel, xis, pizza, sanduíche, sobremesas.



NOVAS ORIENTAÇÕES

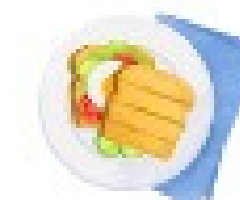
DURANTE TMO: 1º DIA DE CONDICIONAMENTO ATÉ O DIA DA PEGA

| | ORIENTAÇÕES | RESTRIÇÕES |
|--------------------------------|---|---|
| FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES | TODOS DEVEM ESTAR COZIDOS. DEPOIS DA PEGA, CRU E TRATADO. | |
| CARNES, PEIXES E FRUTOS DO MAR | PODE QUALQUER TIPO DE CARNE (FRANGO, GADO, PEIXE E PORCO). SEMPRE BEM COZIDO. | - SUSHI -CARNE MAL PASSADA -PEIXE CRU |
| EMBUTIDOS | PODE QUALQUER TIPO DESDE QUE COZIDO OU ASSADO (PIZZA DE CALABRESA, CACHORRO QUENTE) PRESUNTO: COZIDO NO MICRO-ONDAS OU NA TORRADA. | - SALAME CRU, COPA, MORCILHA; |

 HUSM EBSERH



ORIENTAÇÕES
NUTRICIONAIS
DURANTE TMO



NOVAS ORIENTAÇÕES

| | | |
|-------------------|---|--|
| OVOS | COZIDOS / GEMA TOTALMENTE COZIDA | <ul style="list-style-type: none">- OVO POCHÊ;- PREPARAÇÕES COM OVO CRU (MAIONESE, MERENGUE, GEMADAS); |
| LEITE E DERIVADOS | <ul style="list-style-type: none">- PASTEURIZADOS OU UHT;- MANTER SOB REFRIGERAÇÃO- ATÉ 3 DIAS APÓS ABERTO; | <ul style="list-style-type: none">- LEITE FERMENTADO;- IOGURTE COM BACTÉRIAS VIVAS/PROBIÓTICOS (ACTIVIA, ACTIMEL, NESVITA, YAKULT, CHAMYTO);- KEFIR;- QUEIJO COLONIAL OU COM FUNGOS;- MANTEIGA E NATA CASEIRA.- LEITE ORDENHADO DIRETO DO ANIMAL. |

NOVAS ORIENTAÇÕES

CONSERVAS
ENLATADOS
MOLHOS

- RETIRAR DA EMBALAGEM,
COLOCAR EM UM POTE COM
TAMPA, CONSUMIR EM ATÉ 3
DIAS APÓS ABERTO; CATCHUP,
MOSTARDA E MAIONESE
MANter SOB REFRIGERAÇÃO
E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS;
MOLHO DE TOMATE E/OU
EXTRATO DE TOMATE EM ATÉ 5
DIAS;

NOVAS ORIENTAÇÕES

| | ORIENTAÇÕES | RESTRIÇÕES |
|-------------------------|--|--|
| DOCES | - MEL SOMENTE COM SELO DE INSPEÇÃO/PASTEURIZADO; | -MEL - CLARA EM NEVE; |
| OLEAGINOSAS | NÃO É PERMITIDO CONSUMO; | - FRUTAS SECAS; - AMENDOIM, NOZES, CASTANHAS, AVELÃ, AMÊNDOAS, PISTACHE. - CUIDAR PARA NÃO CONSUMIR CHOCOLATES E DOCES QUE OS CONTENHAM. |
| CHÁS, SUCOS E CHIMARRÃO | - CHÁ EMBALADOS E MARCAS CONHECIDAS (UTILIZAR ÁGUA FERVENTE). - PODE CAFÉ PRETO | - CHÁS E ERVA A GRANEL; - CHÁS FEITOS EM ESTABELECIMENTOS; - CALDO DE CANA; - SUCOS DE MÁQUINA. |

NOVAS ORIENTAÇÕES

Após a pega



- **FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES:**

Todos higienizados pode ser cru.

- **CONTINUA NÃO PODENDO CARNE MAL PASSADA**
- **EMBUTIDOS: CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS APÓS ABERTO**
- **OVO BEM COZIDO**
- **LEITE E DERIVADOS: CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS APÓS ABERTO.**

NOVAS ORIENTAÇÕES

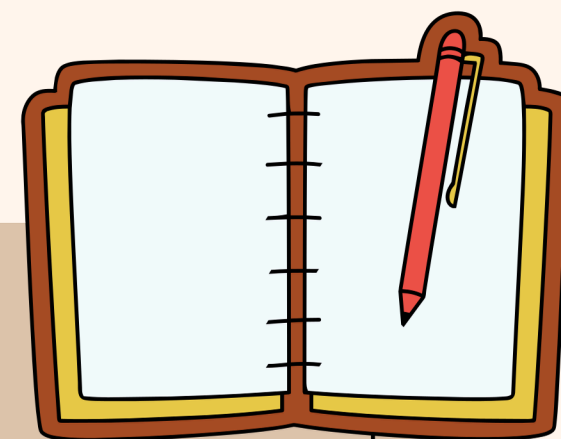
Após a pega

- **CONSERVA:** Consumir em até 3 dias após aberto - colocar em pote fechado com tampa.
- **MOSTARDA, CATCHUP E MAIONESE:** manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.
- **MOLHO DE TOMATE:** consumir em até 5 dias.

NOVAS ORIENTAÇÕES

Após a pega

- **NÃO PODE CLARA EM NEVE.**
- **MEL in natura.**
- **NÃO É PERMITIDO OLEAGINOSAS:** amendoim, nozes, castanha, pistache, avelã. **** não pode Nutella.
- **AVEIA somente cozida.**
- **PÃO CASEIRO:** pode consumir no dia OU congelar e aquecer após.
- **NÃO PODE SUCO DE MÁQUINA**



**MUITO
OBRIGADA!**

