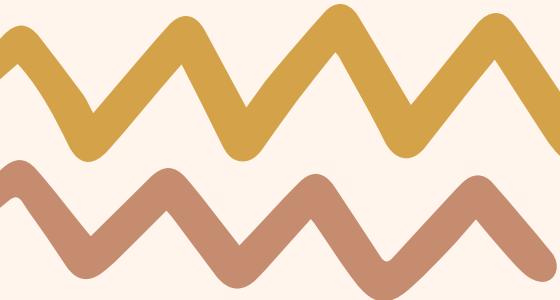


# Orientações nutricionais no TMO

**Katiane Schmitt Dalmonte  
Bruna Steffler**





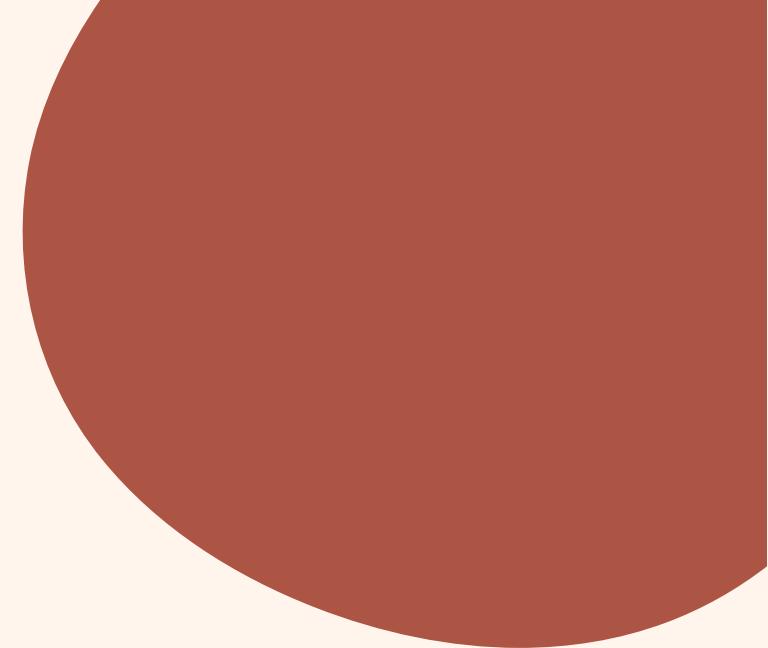
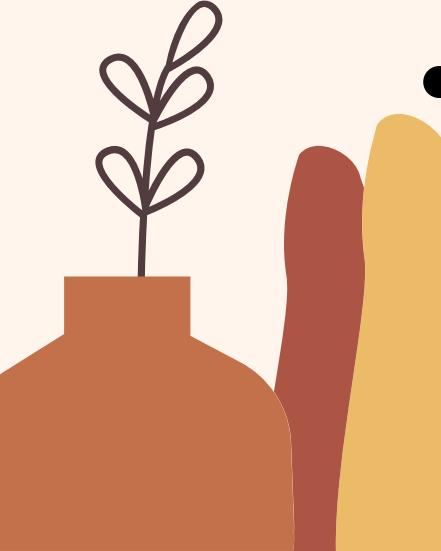
# Quais as evidências que temos?

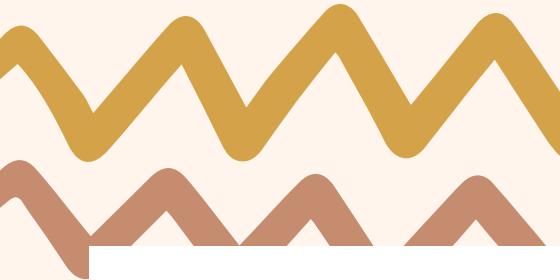
Review

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

Mohamad Bassam Sonbol,<sup>1</sup> Tania Jain,<sup>2</sup> Belal Firwana,<sup>3</sup> Talal Hilal,<sup>1</sup> Thomas Deleon,<sup>1</sup> Angela Murad,<sup>4</sup> M. Hassan Murad,<sup>5</sup> Nandita Khera<sup>1</sup>

- 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.



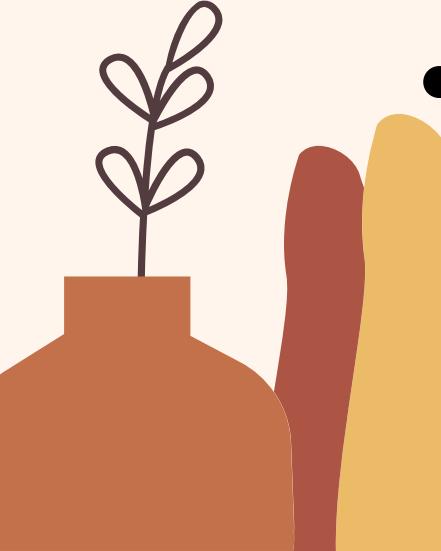


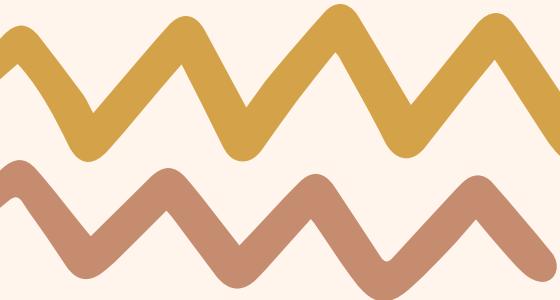
# Quais as evidências que temos?

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

Yimei Ma<sup>1,2</sup>, Xiaoxi Lu<sup>1,2\*</sup> and Hanmin Liu<sup>2,3,4,5,6\*</sup>

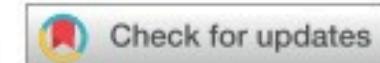
- Outro artigo de revisão
- 2022
- Foram incluídos seis estudos com 1114 pacientes
- **Conclusão:** dieta neutropênica não pode reduzir o risco de infecção e mortalidade em pacientes oncológicos com neutropenia. No entanto, ensaios clínicos randomizados e controlados mais rigorosos são necessários para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





# Quais as evidências que temos?

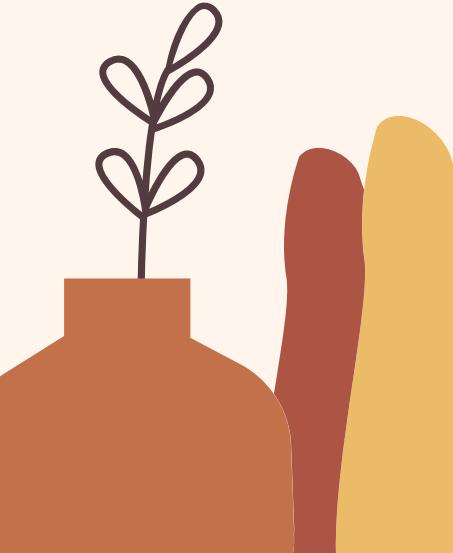
NUTRITION AND CANCER  
<https://doi.org/10.1080/01635581.2019.1675723>

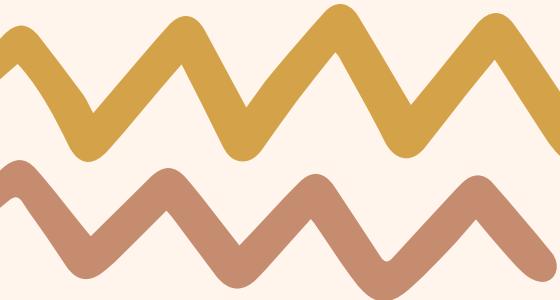


## Lack of Efficacy of the Neutropenic Diet in Decreasing Infections among Cancer Patients: A Systematic Review

Venkataraghavan Ramamoorthy<sup>a</sup>, Muni Rubens<sup>b</sup>, Sandeep Appunni<sup>c</sup>, Anshul Saxena<sup>d,e</sup>, Peter McGranaghan<sup>b</sup>, Emir Veledar<sup>d,e</sup>, Ana Viamonte-Ros<sup>d,e</sup>, Nancy Shehadeh<sup>f</sup>, Adeel Kaiser<sup>g</sup>, and Rupesh Kotekar<sup>b,e</sup>

- 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*

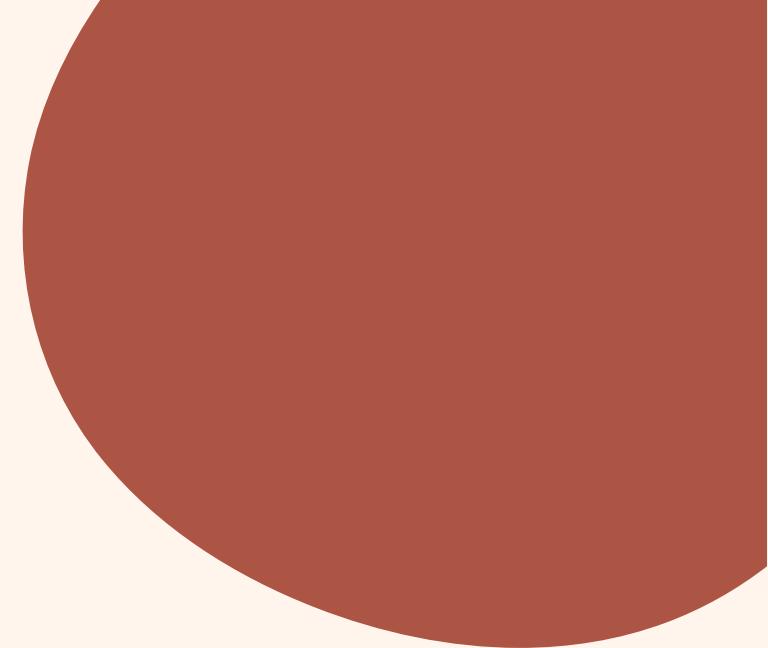
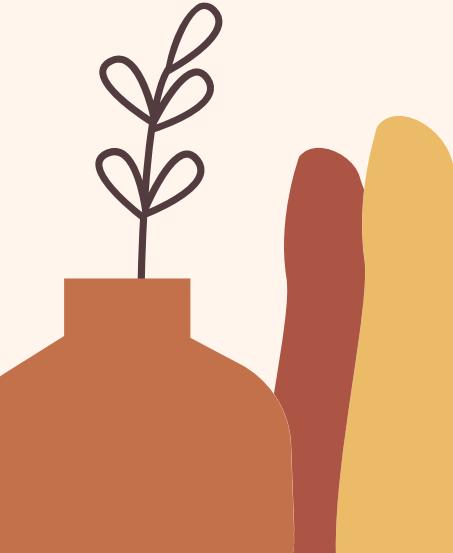


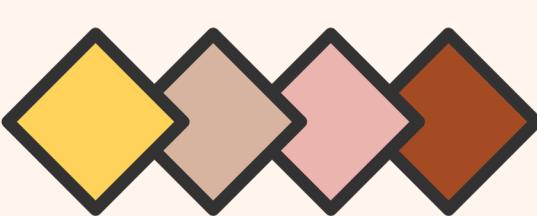
*Review*

## Low-Bacterial Diet in Cancer Patients: A Systematic Review

Sofia Matteucci <sup>1,2</sup>, Giulia De Pasquale <sup>1,2</sup>, Manuela Pastore <sup>1</sup>, Emanuela Morenghi <sup>1,2</sup>, Veronica Pipitone <sup>1</sup>, Fanny Soekeland <sup>3</sup>, Riccardo Caccialanza <sup>4,\*</sup> , Beatrice Mazzoleni <sup>2</sup> and Stefano Mancin <sup>1,2</sup>

- 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.





# A.C.Camargo Cancer Center

Centro Integrado de Diagnóstico, Tratamento, Ensino e Pesquisa

*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"><li>- Bovina</li><li>- Frango</li><li>- Peixe</li><li>- Todas frescas e bem cozidas ou assadas ou grelhadas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cruas ou mal passadas</li><li>- Embutidos (salsicha, salame, linguiça, patê, presunto, mortadela...)</li><li>- Frutos do mar (camarão, marisco, siri...)</li><li>- Visceras e miúdos (fígado, rim, coração, moela...)</li></ul>
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"><li>- Cruas</li><li>- Frutas secas (uva passa, damasco...) e oleaginosas (amendoim, castanha, nozes, amêndoas...)</li></ul>
HORTALIÇAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cozidas ou assadas ou fritas</li><li>- Cozinhar em pouca água, preferencialmente no vapor.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cruas</li><li>- Conserva caseira e palmito</li></ul>

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%;

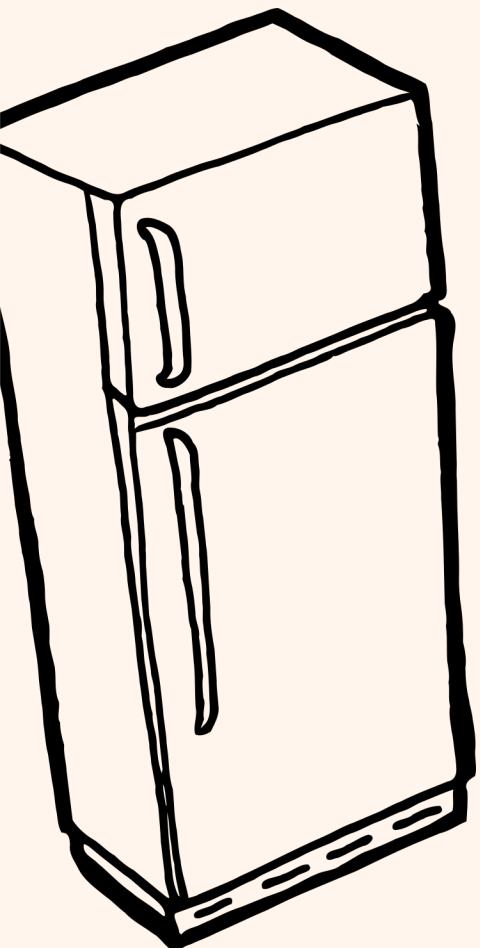


# NOVAS ORIENTAÇÕES

- 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;



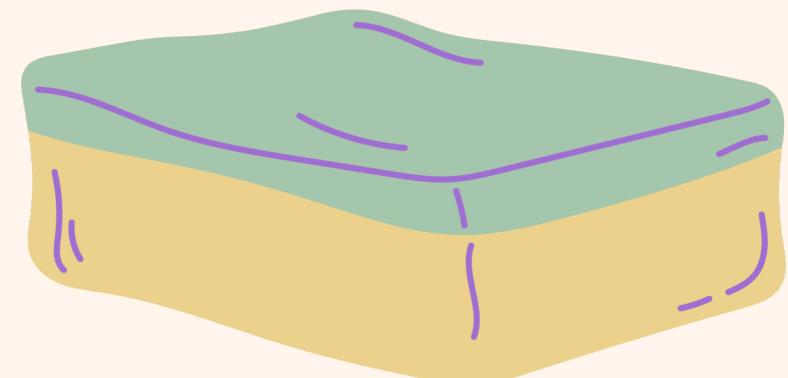
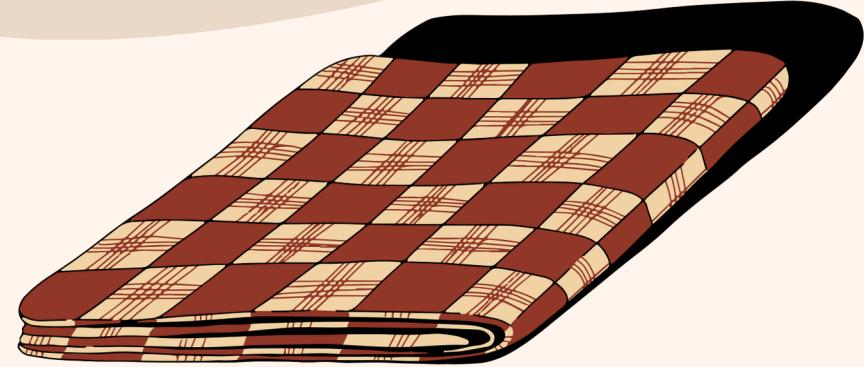
# NOVAS ORIENTAÇÕES

- 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);



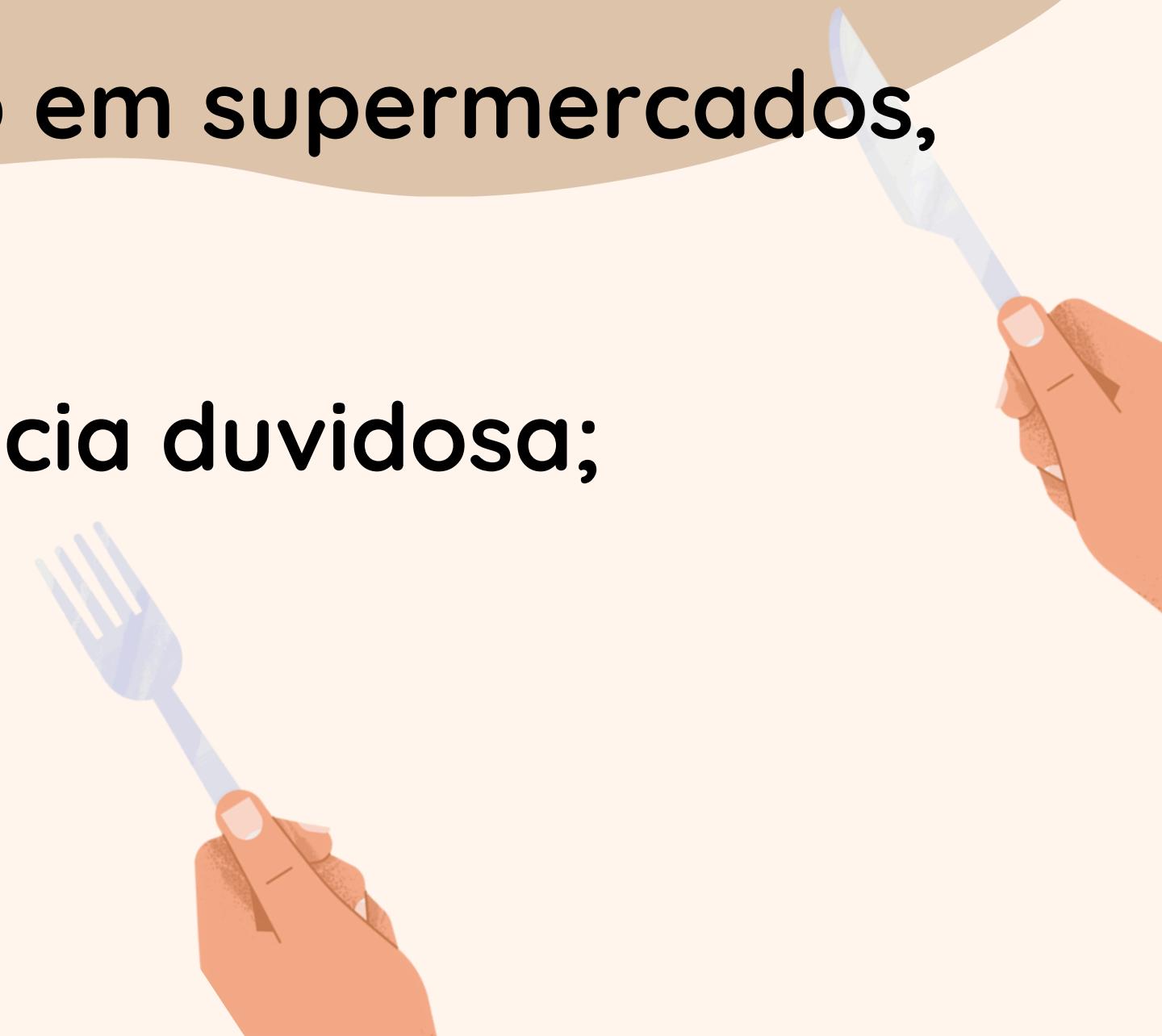
# NOVAS ORIENTAÇÕES

- 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;



ORIENTAÇÕES  
NUTRICIONAIS  
DURANTE TMO



# NOVAS ORIENTAÇÕES

OVOS	COZIDOS / GEMA TOTALMENTE COZIDA	- OVO POCHÊ; - PREPARAÇÕES COM OVO CRU (MAIONESE, MERENGUE, GEMADAS);
LEITE E DERIVADOS	- PASTEURIZADOS OU UHT; - MANTER SOB REFRIGERAÇÃO - ATÉ 3 DIAS APÓS ABERTO;	- 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	<ul style="list-style-type: none"><li>- MEL SOMENTE COM SELO DE INSPEÇÃO/PASTEURIZADO;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-MEL</li><li>- CLARA EM NEVE;</li></ul>
OLEAGINOSAS	<p>NÃO É PERMITIDO CONSUMO:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- FRUTAS SECAS;</li><li>- AMENDOIM, NOZES, CASTANHAS, AVELÃ, AMÊndoas, PISTACHE.</li><li>- CUIDAR PARA NÃO CONSUMIR CHOCOLATES E DOCES QUE OS CONTENHAM.</li></ul>
CHÁS, SUCOS E CHIMARRÃO	<ul style="list-style-type: none"><li>- CHÁ EMBALADOS E MARCAS CONHECIDAS (UTILIZAR ÁGUA FERVENTE).</li><li>- PODE CAFÉ PRETO</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- CHÁS E ERVA A GRANEL;</li><li>- CHÁS FEITOS EM ESTABELECIMENTOS;</li><li>- CALDO DE CANA;</li><li>- SUCOS DE MÁQUINA.</li></ul>

# 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 DECLARA 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!**

