



NOVO
HOSPITAL
SÃO VICENTE
HOSPITAL DE CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO

MANUAL DIETOTERÁPICO

MATERIAL PARA PACIENTES DO SERVIÇO DE
ONCOLOGIA E RADIOTERAPIA DO HOSPITAL DE
CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO EM JUNDIAÍ.

EXPEDIENTE

COORDENADORA DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO
HOSPITAL DE CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO

THAÍS NUNES FREIRE

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL

MARIANE AZEVEDO DE SOUZA

ARTE E EDIÇÃO

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO DO HOSPITAL
DE CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO**

É PERMITIDA A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL
DESTA OBRA, DESDE QUE CITADA A FONTE.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.



• A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO DURANTE A QUIMIOTERAPIA E RADIOTERAPIA

A ALIMENTAÇÃO É IMPORTANTE EM TODAS AS FASES DE NOSSA VIDA, DESDE A INFÂNCIA ATÉ A VELHICE.

NOSSAS DICAS PODEM SER ÚTEIS PARA VOCÊ SABER COMO SE ALIMENTAR DE FORMA SAUDÁVEL DURANTE O SEU TRATAMENTO, DIMINUINDO OS SINTOMAS NESTE PERÍODO.

DURANTE O TRATAMENTO COM A QUIMIOTERAPIA E/OU RADIOTERAPIA É IMPRESCINDÍVEL PRIORIZAR OS CUIDADOS COM UMA BOA ALIMENTAÇÃO, POIS CONTRIBUIRÁ PARA O BEM-ESTAR E A RECUPERAÇÃO DAS SUAS CONDIÇÕES NUTRICIONAIS E, ALÉM DISSO, AUXILIARÁ NO TRATAMENTO INDICADO.

POR ISSO, É IMPORTANTE MANTER A QUALIDADE DE SUA ALIMENTAÇÃO.

SIGA AS ORIENTAÇÕES E NÃO TENHA MEDO DE EXPERIMENTAR NOVOS ALIMENTOS QUE AUXILIEM NA BOA QUALIDADE NUTRICIONAL.



• É NECESSÁRIO ESTAR EM JEJUM NO DIA DA QUIMIOTERAPIA?

VOCÊ NÃO DEVE ESTAR DE JEJUM NO DIA EM QUE IRÁ INICIAR OU REALIZAR A QUIMIOTERAPIA.

A APLICAÇÃO DO MEDICAMENTO PODE SER DEMORADA E NÃO É RECOMENDADO FICAR MUITO TEMPO SEM COMER.

ANTES DE SAIR DE CASA, PROCURE SE ALIMENTAR COMO FAZ HABITUALMENTE, PREFERINDO ALIMENTOS COM POUCA GORDURA E POUCO TEMPERO.

SE FIZER A QUIMIOTERAPIA PELA MANHÃ, TOME UM CAFÉ DA MANHÃ COM PÃO, BOLACHA OU TORRADA, SUCO OU IOGURTE E FRUTAS.

SE FIZER A QUIMIOTERAPIA NO PERÍODO DA TARDE, COMA NO ALMOÇO ALIMENTOS COMO O ARROZ E FEIJÃO, CARNE MAGRA, MACARRÃO, LEGUMES COZIDOS E COM POUCO TEMPERO.





• QUAIS OS PRINCIPAIS PROBLEMAS QUE AFETAM A ALIMENTAÇÃO DURANTE A RADIOTERAPIA E A QUIMIOTERAPIA?

O TRATAMENTO PODERÁ PROVOCAR DIVERSOS EFEITOS COLATERAIS QUE, DEPENDENDO DO PACIENTE, PODEM SER LEVES OU AGUDOS.

ESSES EFEITOS APRESENTAM DURAÇÃO VARIÁVEL E, GERALMENTE, DESAPARECEM APÓS ALGUMAS SEMANAS, MAS COLABORAM PARA A REDUÇÃO NA INGESTÃO ALIMENTAR E RESULTA NA PERDA DE PESO DURANTE O TRATAMENTO.

POR ISSO, É MUITO IMPORTANTE QUE O PACIENTE COMUNIQUE O SEU MÉDICO CASO APRESENTE ALGUM EFEITO COLATERAL OU QUALQUER ALTERAÇÃO DA SUA CONDIÇÃO HABITUAL, E QUE PROCURE, TAMBÉM, UM NUTRICIONISTA PARA AVALIAÇÃO, ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL, VISANDO AJUSTAR SUA DIETA E CONTORNAR AS POSSÍVEIS REAÇÕES DESAGRADÁVEIS DECORRENTES DO TRATAMENTO.

OS PRINCIPAIS SINTOMAS QUE PODEM VIR A AFETAR A ALIMENTAÇÃO DURANTE A QUIMIOTERAPIA E/OU RADIOTERAPIA SÃO:

ALTERAÇÃO NO PALADAR, MUCOSITE, NÁUSEA E VÔMITO, DIARRÉIA, CONSTIPAÇÃO INTESTINAL, AUSÊNCIA DE PALADAR, PERDA DE PESO, FLATULÊNCIA, BOCA SECA, DOR PARA ENGOLIR E FALTA DE APETITE.



• AUSÊNCIA OU ALTERAÇÃO NO PALADAR

VOCÊ PODE SENTIR UMA MUDANÇA NO GOSTO E NO CHEIRO DOS ALIMENTOS POR CAUSA DA PRÓPRIA DOENÇA OU PELO EFEITO DO TRATAMENTO.

ALGUMAS PESSOAS QUEIXAM-SE QUE OS ALIMENTOS FICARAM SEM SABOR, OU COM GOSTO AMARGO E/OU METÁLICO, APÓS INGERIR ALIMENTOS COMO A CARNE E O FEIJÃO. ESTAS QUEIXAS PODEM SER PASSAGEIRAS, MAS ALGUMAS INICIATIVAS SIMPLES PODEM SER REALIZADAS PARA QUE ISSO NÃO ATRAPALHE SUA ALIMENTAÇÃO:

- ENXÁGUE A BOCA COM ÁGUA PURA ANTES DAS REFEIÇÕES OU FAÇA BOCHECHOS COM CHÁ DE CAMOMILA ANTES DAS REFEIÇÕES.
- ESCOLHA E PREPARE ALIMENTOS QUE LHE PAREÇAM TER BOA APARÊNCIA E CHEIRO AGRADÁVEL.
- DÊ PREFERÊNCIA À CARNE DE FRANGO, PERU OU PEIXE, SE VOCÊ TIVER DIFICULDADE EM INGERIR CARNE VERMELHA.
- SE VOCÊ NÃO CONSEGUIR COMER QUALQUER TIPO DE CARNE, NÃO DEIXE DE INGERIR, PELO MENOS, 1 OVO AO DIA.
- CONSUMA LEITE OU SEUS DERIVADOS (QUEIJO E IOGURTE) TODOS OS DIAS.
USE TEMPEROS COMO CEBOLA, ALHO, SALSA, CEBOLINHA, COENTRO, ORÉGANO, MANJERICÃO, TOMILHO, NOZ MOSCADA E ERVA DOCE.
- NA AUSÊNCIA DE FERIDAS NA BOCA, É POSSÍVEL TEMPERAR A COMIDA COM LIMÃO, FRUTAS CÍTRICAS, VINAGRE E PICLES.



- EVITE ALIMENTOS MUITO QUENTES OU MUITO GELADOS. CASO VOCÊ SINTA SABOR METÁLICO NOS TALHERES, TENDE USAR GARFO E COLHERES DE PLÁSTICO.
- BALAS DE LIMÃO, MENTA E HORTELÃ PODEM DIMINUIR O SABOR DESAGRADÁVEL QUE PERMANECE NA BOCA APÓS A ALIMENTAÇÃO.
- SE VOCÊ SENTIR GOSTO AMARGO NA ÁGUA, EXPERIMENTE COLOCAR FOLHAS DE HORTELÃ OU RASPAS DA CASCA DE LARANJA (BEM LAVADAS) NA JARRA DE ÁGUA. A AÇÃO DEIXA O LÍQUIDO COM UM SABOR MAIS AGRADÁVEL E REFRESCANTE.

• MUCOSITE (AFTAS DOLOROSAS)

A RADIOTERAPIA E A QUIMIOTERAPIA PODEM CAUSAR MUCOSITE (LESÕES SEMELHANTES A AFTAS DOLOROSAS QUE SURGEM COM MAIOR FREQUÊNCIA NA BOCA E GARGANTA), TORNANDO A BOCA E AS GENGIVAS AVERMELHADAS, INFLAMADAS E DOLORIDAS. EM ALGUMAS SITUAÇÕES, PODE OCORRER TAMBÉM DOR NO ESÔFAGO, QUE PIORA AO ENGOLIR OS ALIMENTOS.

CERTOS ALIMENTOS PIORAM O DESCONFORTO E A SENSAÇÃO DE IRRITAÇÃO DA BOCA E DEVEM SER EVITADOS. OS SINTOMAS PODEM DIFICULTAR QUE VOCÊ COMA NORMALMENTE, EXISTINDO UMA ORIENTAÇÃO ALIMENTAR ESPECÍFICA PARA ESTA SITUAÇÃO INFORME SEU MÉDICO SE APRESENTAR ESSAS QUEIXAS.



• MUCOSITE (AFTAS DOLOROSAS)

ALIMENTOS	DÊ PREFERÊNCIA	EVITE CONSUMIR
	Purê de batata, mandioquinha, mandioca e cará, macarrão, mingau de aveia ou outro cereal.	Torrada e biscoito
	Frutas macias como banana, mamão e abacate. Frutas amassadas ou raspadas como maçã e pêra	Frutas ácidas como laranja, tangerina, limão e abacaxi.
	Legumes bem cozidos ou amassados como cenoura, abóbora, abobrinha, chuchu, vagem e outros.	Legumes crus
	Ovos, carne de vaca, frango ou peixe moída, cozida ou desfiada Tutu de feijão	Carne de sol ou charque/Carne frita
	Batida de leite com frutas ou chocolate, iogurte, Queijo, Requeijão.	
		Alimentos condimentados Alimentos muito salgados
	Gelatina, soverte de frutas naturais e flan	



ORIENTAÇÕES:

- COZINHE OS ALIMENTOS ATÉ QUE FIQUEM BEM MACIOS.
- SE NECESSÁRIO, BATA OS ALIMENTOS NO LIQUIDIFICADOR (INCLUINDO AS CARNES) PARA TORNÁ-LOS MAIS FÁCEIS DE ENGOLIR.
- A COMIDA QUENTE PODE IRRITAR A BOCA E A GARGANTA. ASSIM, PREFIRA INGERIR OS ALIMENTOS EM TEMPERATURA AMBIENTE OU FRIA.
- MISTURE OS ALIMENTOS COM MOLHOS E CALDOS PARA DEIXÁ-LOS MAIS PASTOSOS. SE PREFERIR, UTILIZE CANUDO PARA BEBER LÍQUIDOS.
- SE VOCÊ TIVER DIFICULDADE PARA ENGOLIR, TENDE MOVIMENTAR A CABEÇA PARA TRÁS OU PARA FRENTE, FACILITANDO QUE O ALIMENTO DESLIZE PELA SUA GARGANTA.
- APÓS CADA REFEIÇÃO, ENXÁGUE A BOCA COM ÁGUA FILTRADA. ISSO IRÁ RETIRAR OS RESTOS DE ALIMENTOS E BACTÉRIAS QUE SE ACUMULARAM NA BOCA.





• NÁUSEA E VÔMITO

A NÁUSEA E O VÔMITO PODEM OCORRER APÓS A QUIMIOTERAPIA E RADIOTERAPIA. INFORME AO SEU MÉDICO SE APRESENTAR ESSAS QUEIXAS. ELE IRÁ AVALIÁ-LO E PRESCREVER MEDICAMENTOS, SE NECESSÁRIO.

PARA MELHORAR, SUGERIMOS ALGUMAS ORIENTAÇÕES ALIMENTARES:

- PROCURE COMER A CADA 3 HORAS, DEVAGAR E EM PEQUENAS QUANTIDADES DE ALIMENTOS.
- EVITE FICAR COM O ESTÔMAGO VAZIO, JÁ QUE ISTO PODE ESTIMULAR A SENSÇÃO DE ENJÔO.
- EVITE COMER NO MOMENTO EM QUE ESTIVER COM ESTÔMAGO MUITO ENJOADO, PARA EVITAR ESTIMULAR O VÔMITO.
- NÃO FORCE A INGESTÃO DE SEUS ALIMENTOS PREFERIDOS QUANDO ESTIVER COM ENJÔO.
- ASSIM QUE MELHORAR DO ENJÔO, BEBA PEQUENAS QUANTIDADES DE LÍQUIDOS (LEITE, SUCOS E CHÁS) E PREFIRA ALIMENTOS FRIOS (IOGURTE, PICOLÉ DE FRUTA E GELATINA).
- AOS POUCOS, COMA ALIMENTOS SECOS COMO BISCOITOS, TORRADAS E BOLO (SEM RECHEIO E SEM COBERTURA), MACARRÃO.
- BEBA BASTANTE LÍQUIDO DURANTE TODO O DIA, NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES E, DE PREFERÊNCIA, GELADOS.



- O SEU SUCO DE FRUTAS FAVORITO OU ÁGUA DE COCO PODEM SER COLOCADOS NA FORMINHA DE GELO E COLOCADOS NO CONGELADOR. NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES, CHUPE OS CUBINHOS CONGELADOS PARA MELHORAR O ENJÔO.
- EXPERIMENTE BEBER CHÁ DE GENGIBRE, DE PREFERÊNCIA, FRIO OU EM TEMPERATURA AMBIENTE QUANDO APRESENTAR ENJÔO.
- OS ALIMENTOS DEVEM SER INGERIDOS À TEMPERATURA AMBIENTE OU MAIS FRIOS; OS ALIMENTOS QUENTES PODEM AUMENTAR O ENJÔO.
- EVITE ALIMENTOS FRITOS, EMPANADOS, GORDUROSOS, MUITO DOCES, MUITO SALGADOS, COM MUITO TEMPERO E QUE TENHAM CHEIRO FORTE.
- EVITE COMER EM LOCAIS ABAFADOS, QUENTES OU QUE TENHAM ODORES MUITO FORTES CAPAZES DE INDUZIR NÁUSEAS E VÔMITOS.
- EVITE DEITAR-SE APÓS AS REFEIÇÕES. PROCURE DESCANSAR SENTADO POR, PELO MENOS, 1 HORA APÓS O ALMOÇO E JANTAR.





• DIARRREIA

A DIARRÉIA PODE OCORRER EM PESSOAS QUE FAZEM ALGUMAS QUIMIOTERAPIAS ESPECÍFICAS OU QUE ESTÃO RECEBENDO RADIOTERAPIA NA REGIÃO DO ABDOME.

A DIARRÉIA PODE TER DIFERENTES ORIGENS E TRATAMENTOS ESPECÍFICOS E, POR ESSAS RAZÕES, O MÉDICO DEVE SER INFORMADO SEMPRE QUE VOCÊ APRESENTAR MAIS DE 3 EVACUAÇÕES AO DIA, COM FEZES AMOLECIDAS OU LÍQUIDAS.

PROCURE BEBER BASTANTE LÍQUIDO PARA REPOR SUAS PERDAS (ÁGUA, ÁGUA DE COCO, SUCOS DE FRUTAS, CHÁS E BEBIDAS ISOTÔNICAS). EVITE BEBIDAS GASOSAS (ÁGUA COM GÁS OU REFRIGERANTES).





ALGUMAS ORIENTAÇÕES PODEM SER SEGUIDAS PARA AMENIZAR O SINTOMA.

ALIMENTOS	DÊ PREFERÊNCIA	EVITE CONSUMIR
	Arroz, macarrão, batata, mandioca, pão branco, polenta, preparações feitas com farinha de milho ou de mandioca, mingau feito com maisena ou farinha de arroz ou aveia.	
	Banana, maçã, goiaba, pêra e caju (sem casca e sem semente, a Fruta ou o suco) e suco de limão.	Fruta com casca, mamão, ameixa e abacate.
	Legumes cozidos como cenoura, abóbora, chuchu, abobrinha. Tomate sem casca e sem semente.	Verdura crua, folhosos como alface, repolho, couve, brócolis e couve-flor.
	Caldo do feijão, ovo cozido, carne magra e frango sem pele.	Feijão com casca, carne gorda, carne frita.
	Leite de soja, iogurte desnatado, leite desnatado (no máximo 2 xícaras ao dia) e queijo magro.	Leite de vaca integral
		Alimentos condimentados Alimentos muito salgados
		Café, refrigerante, chá preto ou mate.
		Alimentos muito doces, balas ou chiclete que contenham adoçantes como xilitol, manitol ou sorbitol.



• CONSTIPAÇÃO INTESTINAL (INTESTINO PRESO)

PODE TER VÁRIAS CAUSAS, DENTRE ELAS:

ALGUNS MEDICAMENTOS (USADOS PARA REDUZIR A DOR OU POR QUIMIOTERÁPICOS), FALTA DE FIBRAS ALIMENTARES, BAIXA INGESTÃO DE LÍQUIDOS OU MESMO FALTA DE ATIVIDADE FÍSICA.

ALIMENTOS

DÊ PREFERÊNCIA



Farelo de trigo, linhaça, pão integral, arroz integral e pipoca.



Mamão, abacate, laranja e tangerina (com bagaço), ameixa seca, manga e caqui.



Verduras de folha (couve, chicória, agrião, rúcula, espinafre).



ORIENTAÇÕES PRÁTICAS:

PROCURE BEBER, PELO MENOS, 2 LITROS DE LÍQUIDOS AO DIA (8 COPOS). EM SUA CASA, VOCÊ PODE SUBSTITUIR A ÁGUA POR CHÁ OU SUCO. QUANDO SAIR DE CASA, CARREGUE SUA GARRAFINHA COM ÁGUA FILTRADA.

NORMALMENTE, AS PESSOAS COMEM 2 A 3 PORÇÕES DE ARROZ PARA CADA PORÇÃO DE FEIJÃO. PARA MELHORAR A FUNÇÃO DO SEU INTESTINO, TENDE INVERTER ESSA PROPORÇÃO, COMENDO 2 PORÇÕES DE FEIJÃO PARA CADA PORÇÃO DE ARROZ.

PARA “EDUCAR” SEU INTESTINO, MANTENHA O HÁBITO DE IR AO BANHEIRO SEMPRE NOS MESMOS HORÁRIOS, TODOS OS DIAS.

SEMPRE QUE POSSÍVEL, FAÇA ALGUMA ATIVIDADE FÍSICA TODOS OS DIAS, COMO UMA PEQUENA CAMINHADA. PERGUNTE AO MÉDICO OU AO FISIOTERAPEUTA QUAL A QUANTIDADE E O TIPO DE ATIVIDADE FÍSICA QUE É MAIS INDICADA ESPECIFICAMENTE PARA SEU CASO.

SOMENTE USE MEDICAMENTOS LAXANTES SE HOVER PRESCRIÇÃO MÉDICA!





• FLATULÊNCIA (EXCESSO DE GASES)

PARA EVITAR QUE VOCÊ APRESENTE DESCONFORTO COM O EXCESSO DE GASES, SUGERIMOS QUE VOCÊ TOME ALGUNS CUIDADOS:

- MASTIGUE LENTAMENTE OS ALIMENTOS COM A BOCA FECHADA E EVITE FALAR DURANTE AS REFEIÇÕES.
- CASO PREFIRA ACRESCENTAR ALHO E CEBOLA NO PREPARO DAS REFEIÇÕES, USE-OS SEMPRE REFOGADOS E COM MODERAÇÃO.
- EVITE OS ALIMENTOS QUE FERMENTAM E FORMAM MAIORES QUANTIDADES DE GASES, TAIS COMO: CONDIMENTOS PICANTES, BATATA-DOCE, AGRIÃO, BERINJELA, COUVE-FLOR, COUVE-MANTEIGA, REPOLHO, MOSTARDA, SOJA, CAROÇO DE FEIJÃO, ERVILHA SECA, AVEIA, OVOS, VÍSCERAS (RIM, CORAÇÃO, FÍGADO, MIOLO).
- EVITE REFRIGERANTES E BEBIDAS GASOSAS.





• BOCA SECA (XEROSTOMIA)

PREPARE AS REFEIÇÕES COM CALDOS OU MOLHOS.

SE NÃO HOVER FERIDAS NA BOCA, CHUPE BALAS AZEDAS E/OU ÁCIDAS, PICOLÉS OU GELO E MASTIGUE CHICLETES (DE PREFERÊNCIA, SABOR MENTA), QUE PODEM AJUDAR A PRODUZIR MAIS SALIVA.

CONSUMA LÍQUIDOS EM ABUNDÂNCIA: CHÁS, SUCOS DILUÍDOS E, PRINCIPALMENTE, ÁGUA. EVITE CONSUMIR ALIMENTOS SECOS.

• DOR PARA ENGOLIR (ODINOFAGIA)

PREPARE SUA REFEIÇÃO NA CONSISTÊNCIA QUE FOR MAIS BEM TOLERADA, QUE OFEREÇA MENOR DIFICULDADE PARA MASTIGAR OU ENGOLIR, PODENDO VARIAR ENTRE BRANDA, PASTOSA OU LÍQUIDA (CONFORME AVALIAÇÃO DA FONOAUDIÓLOGA).

TOMAR PEQUENOS GOLES DE ÁGUA OU SUCO DURANTE AS REFEIÇÕES PODEM AJUDAR A ENGOLIR.

FAÇA AS REFEIÇÕES EM PEQUENAS QUANTIDADES, VÁRIAS VEZES AO DIA.





• FALTA DE APETITE

SE VOCÊ NÃO CONSEGUE COMER PORQUE NÃO SENTE FOME, LEMBRE-SE DE QUE A ALIMENTAÇÃO É PARTE IMPORTANTE DO SEU TRATAMENTO E PODE AJUDÁ-LO A SE SENTIR MAIS DISPOSTO.

AS SEGUINTE SUGESTÕES PODEM TORNAR MAIS PRAZEROSO O MOMENTO DAS REFEIÇÕES:

- FAÇA PEQUENAS REFEIÇÕES COM INTERVALOS DE TEMPO MENORES ENTRE ELAS. TENDE COMER DE 2 EM 2 HORAS. NÃO SE PREOCUPE EM COMER TUDO, MAS FAÇA UM ESFORÇO PARA CONSUMIR AQUILO QUE MAIS TE AGRADAR.
- TENDE NÃO PULAR AS REFEIÇÕES, MESMO QUE NÃO TENHA VONTADE DE COMER.
- NESSAS SITUAÇÕES, TENDE ESCOLHER ALGUM ALIMENTO DE FÁCIL MASTIGAÇÃO, COMO MINGAU, SOPAS E VITAMINAS. PREPARE PRATOS COLORIDOS E VARIADOS E INCLUA NOVOS ALIMENTOS EM SEU CARDÁPIO.
- CONVERSE COM SEUS FAMILIARES OU CUIDADORES SOBRE SEUS DESEJOS ALIMENTARES ANTES DO PREPARO DE SUAS REFEIÇÕES PARA AJUDÁ-LOS A ACERTAR SOBRE OS SEUS GOSTOS EM RELAÇÃO AO USO DE TEMPEROS, À QUANTIDADE E TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES.





Sugestões para enriquecer algumas preparações:



No prato (refeição) do almoço e jantar: adicione óleo vegetal (1 colher de sopa). Pode ser azeite de oliva, óleo de milho ou girassol;



Mingaus e vitaminas de frutas também são calóricos. Misture farinhas variadas para não cansar do sabor (aveia, maisena, cremogema, fubá, etc.);



Nas sopas: varie os vegetais e adicione macarrão, carne, frango e ovo;



Faça sucos compostos de duas frutas ou de uma fruta com um vegetal (exemplo: laranja + cenoura, laranja + banana + maçã);



Nos pães, torradas e biscoitos você pode adicionar queijo, requeijão, geléia de fruta ou mel;



• CUIDADOS ESPECÍFICOS

PRODUTOS QUE SÃO VENDIDOS EM PACOTES OU EM LATAS:

- CONFIRA SE A EMBALAGEM NÃO ESTÁ RACHADA, RASGADA, AMASSADA, ESTUFADA OU ENFERRUJADA.
- LIMPE AS EMBALAGENS ANTES DE ABRI-LAS.
- VERIFIQUE O PRAZO DE VALIDADE E O NÚMERO DO TELEFONE DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE (SAC). PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS!

Carnes:

Verificar se o estabelecimento está em boas condições de higiene, sem odor desagradável e sem insetos.

Observar se o açougueiro está com o uniforme limpo e se não pega em dinheiro.

Conferir se o estabelecimento tem o alvará da vigilância sanitária e se algumas peças de carne estão carimbadas pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, o que comprova que o abate não foi clandestino.

Verificar se a peça está com aspecto vermelho vivo. Não compre se a cor estiver escura ou esverdeada

Legumes e frutas:

A casca não deve estar perfurada, amolecida, manchada, mofada ou de cor alterada.

O alimento deve apresentar cheiro e consistência característicos.



• CUIDADOS ESPECÍFICOS

PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS:

- OS ALIMENTOS CRUS (ARROZ, FEIJÃO, AÇÚCAR, ÓLEO, BATATA E OUTROS) DEVEM SER ARMAZENADOS EM LOCAL SECO E AREJADO.
- OS ALIMENTOS PREPARADOS DEVEM SER ARMAZENADOS NA GELADEIRA, EM RECIPIENTE TAMPADO.
- QUAIS OS CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS?
- OS CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL E DO AMBIENTE SÃO ESSENCIAIS PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS E REFEIÇÕES. ASSIM, É IMPORTANTE UMA HIGIENE ADEQUADA DAS MÃOS, DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES DURANTE O PREPARO DAS REFEIÇÕES.

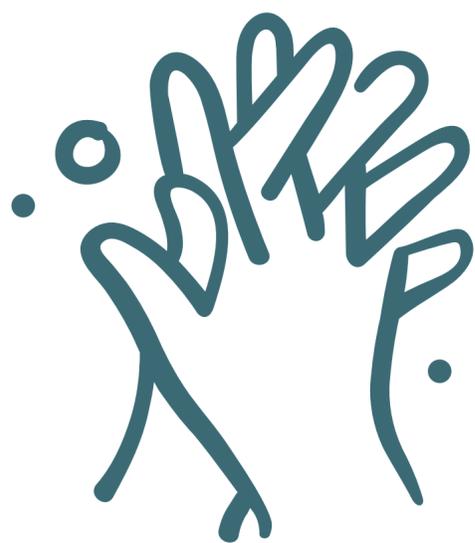




• CUIDADOS ESPECÍFICOS

QUAIS OS CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS?

- A PESSOA RESPONSÁVEL PELO PREPARO DA REFEIÇÃO DEVE ESTAR COM O CABELO PRESO, AS UNHAS APARADAS E AS MÃOS LAVADAS E ENXUTAS COM TOALHA LIMPA E SECA.
- LIMPE A PIA DA COZINHA COM ÁGUA E SABÃO E ENXÁGÜE BEM A SUPERFÍCIE PARA NÃO DEIXAR RESÍDUOS. MANTENHA O LIXO TAMPADO.
- SE USAR LIQUIDIFICADOR, VERIFIQUE SE AS HÉLICES ESTÃO BEM LIMPAS. SUGERIMOS QUE COLOQUE ÁGUA FERVENTE E LIGUE O LIQUIDIFICADOR, DESPREZANDO A ÁGUA APÓS ESTE PROCEDIMENTO.
- DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS, EVITE CANTAR, TOSSIR, ASSOVIAR, FALAR, ESPIRRAR E TOCAR EM PARTES DO CORPO.
- SEMPRE QUE FOR NECESSÁRIO INTERROMPER O PREPARO DAS REFEIÇÕES, LAVE AS MÃOS ANTES DE REINICIAR O TRABALHO.





• CUIDADOS ESPECÍFICOS

Higienização de frutas, verduras e legumes

- 1) Lavar legumes e frutas uma a uma e as verduras folha por folha em água corrente potável, para eliminar resíduos de terra e pedras, retirar também todas as partes estragadas;
- 2) Caso sejam consumidos crus, mergulhe-os em solução de hipoclorito de sódio por 15 a 20 minutos (para 1 litro de água utilize 1 colher de sopa de hipoclorito ou água sanitária própria para higienização de alimentos – verificar no rótulo) com concentração de cloro de 2 a 2,5 %;
- 3) Enxaguar em água corrente potável para retirar o resíduo do produto químico.

Em caso de dúvidas, procure o Serviço de Nutrição de um dos nossos hospitais, pelos telefones abaixo:

Serviço de Nutrição Clínica do HSV: (11) 4583-5403

Serviço de Nutrição e Dietética do HSV: (11) 4583-8184



NOVO

HOSPITAL
SÃO VICENTE

HOSPITAL DE CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO