

o alimento foi servido na produção até a distribuição ao paciente foi 1 hora e 40 minutos. Os alimentos avaliados foram: consomê, picado de gado, cenoura cozida com ervilha, tomate e creme de coco. No setor de produção, a T° média dos alimentos quentes foi de 57°C no balcão e 53°C no prato. Após o reaquecimento, a média da T° dos alimentos quentes foi de 47°C e dos frios de 13°C. Após a distribuição da refeição, a média da T° dos alimentos quentes foi de 46°C e dos frios de 15°C. Quanto a análise microbiológica, embora os alimentos estivessem por mais de 30 minutos fora da temperatura preconizada pela legislação (60°C para os alimentos quentes e 5°C para alimentos frios), não houve crescimento bacteriano significativo, sendo considerados em condições satisfatórias para consumo. Conclusão: Nas amostras avaliadas, os alimentos quentes servidos permaneceram em temperatura inferior ao preconizado, apesar do termômetro laser aferir somente a superfície do alimento. Não houve alteração microbiológica dos mesmos, garantindo assim a segurança para os pacientes.

2309

### **ACURÁCIA DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR PARA PREDIZER SARCOPENIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS COM DIABETES MELITO TIPO 2.**

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Victoria Bottini Milan, Natalia Bocaccio Mainardi, Eduardo Priesnitz Friedrich, Yan Borges Etchebest, Vinícius Hammel Lovison, Analaura Centenaro, Raquel Freiberg, Ticiano da Costa Rodrigues, Mileni V Beretta

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: A sarcopenia é prevalente em pacientes idosos e aumenta o risco de resultados negativos durante a hospitalização e após a alta hospitalar. Em pacientes com diabetes tipo 2 (DM2), essa relação pode ser ainda pior. Objetivo: Avaliar se a avaliação subjetiva global (ASG) e as medidas antropométricas usuais podem prever a sarcopenia nesses pacientes. Métodos: Estudo de coorte que inclui pacientes hospitalizados com DM2. No momento da admissão hospitalar, foram realizadas ASG, circunferência muscular do braço (CMB) e espessura do músculo adutor do polegar (MAP). Para avaliar a presença de sarcopenia, os pacientes foram submetidos ao teste de força de preensão manual, a mobilidade foi avaliada pelo teste timed Up and Go (TUG) e a massa muscular pela medida da circunferência da panturrilha (CP). A regressão logística foi realizada para avaliar a associação das variáveis antropométricas e ASG com a sarcopenia. Este trabalho foi aprovado pelo Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob número 150068. Resultados: A CMB apresentou relação negativa com a sarcopenia (HR: 0,92 CI95% 0,85-0,99). No entanto, os pacientes com sobrepeso tiveram uma redução de 66% no risco de sarcopenia (HR: 0,34 IC95% 0,19-0,59). Pacientes desnutridos de acordo com o ASG tiveram risco de HR: 1,85 (IC95% 1,003-3,39) de sarcopenia, semelhante aos pacientes com MAP < percentil 5 [HR: 2,88 (IC95% 1,48-5,58)]. Analisamos a interação entre ASG e MAP e após ajuste do modelo, a associação permaneceu significativa (HR: 7,23 IC95% 2,98-17,67). A área sob a curva (ROC) apenas ASG + MAP apresentou maior acurácia na predição de sarcopenia (AUC: 0,713 CI95% 0,650-0,803). Conclusão: O MAP associado à ferramenta ASG prediz a sarcopenia em pacientes idosos com DM2 do que outras medidas antropométricas usuais.

2323

### **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE REFEIÇÕES VIA ORAL E ENTERAL EM UM HOSPITAL DO SUL DO BRASIL**

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Evelyn Pôrto Lima Camargo, Andrea Cristina Silva Gonzales, Simone Machado da Silva, Fabiana da Silva Vargas, Sabrina Argenta Comiran, Viviane Ribeiro Dos Santos, Simone Regina Ayres Staffa, Ana Clara Javier Lemos Silveira, Sandra Maria Machado Paródia, Thais Ortiz Hammes, Virgílio José Strasburg

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: Alimentos seguros sob o aspecto higienicossanitário é uma condição essencial no fornecimento de refeições. Em âmbito hospitalar esse cuidado é ainda mais relevante. A legislação nacional especifica os protocolos adequados a manutenção da qualidade dos alimentos. O uso de análises microbiológicas é uma ferramenta utilizada para avaliar a qualidade e segurança das refeições via oral e enteral fornecidas no hospital. Objetivo: Descrever a