

**Título: O conhecimento de acompanhantes de pacientes internados sobre a higienização de frutas e sucos trazidos para dentro do ambiente hospitalar**

Autor(es) Ana Claudia Camargo Campos\*; Camilla Alves Cardoso; Elizane Jacinto Santiago; Josefa Selma Santana Ribeiro

E-mail para contato: [anaucg@yahoo.com.br](mailto:anaucg@yahoo.com.br)

IES: FESGO / Goiás

Palavra(s) Chave(s): infecção; intoxicação; alimentação; higienização

### RESUMO

As infecções alimentares são causadas pela ingestão de micro-organismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico como as infecções por *Salmonella* spp, *Shigella* spp, *Yersinia enterocolitica* e *Campylobacter jejuni*. Estes quadros geralmente são associados às diarreias frequentes, mas não volumosas, contendo sangue e pus dores abdominais intensas, febre e desidratação leve, sugerindo infecção do intestino grosso por bactérias invasivas. Já as intoxicações alimentares são provocadas pela ingestão de toxinas ou micro-organismo formada em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento. Os mecanismos de ação das toxinas em humanos não estão bem esclarecidos. Os vômitos possivelmente estão associados a uma ação das toxinas sobre o sistema nervoso central. Pretende-se analisar o nível de conhecimento dos acompanhantes de pacientes internados nas enfermarias de um hospital público da cidade de Goiânia-GO sobre o potencial risco de infecção ou intoxicação alimentares devido à ingestão de frutas mal higienizadas e sucos trazidos do meio externo para o ambiente hospitalar. Material e métodos: Estudo prospectivo realizado em um hospital público da cidade de Goiânia-GO. Foram aplicados questionários a 50 acompanhantes das enfermarias, em julho 2013. Os participantes foram informados sobre o estudo e após a assinatura do TCLE seguiu-se a coleta dos dados. Resultados: Dentre os acompanhantes entrevistados (13) 26% eram homens e (37) 74% mulheres. Sobre os alimentos levados pelos acompanhantes para as enfermarias os mais frequentes são as frutas (28) 56% e sucos (14) 28%. Quanto à higienização das frutas (47) 94% realizam higienização desses alimentos antes de entregar ao paciente. A preferência foi por sucos naturais (34) 68% e (16) 32% industrializados. A maioria desses alimentos (27) 54% foram armazenados no armário da enfermaria, seguidos pelo criado mudo (17) 34% e frigobar (6) 12%. Além disso, (23) 46% disseram que não há necessidade de lavar as caixinhas antes de consumi-las e (6) 12% que não há necessidade de lavar as mãos somente as caixinhas de sucos com água. Verificou-se que 82% dos acompanhantes conhecem os riscos do paciente ficar doente devido à ingestão de alimentos mal higienizados provenientes do meio externo, porém ainda realizam técnicas de armazenamento dos alimentos em locais impróprios e quase a metade não sabem como proceder com a lavagem das mãos e das caixinhas de suco.