

Título: Avaliação da adequação higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar quanto a legislação vigente

Autor(es) Maria Lina Silveira Valmórbida; Roberta Juliano Ramos

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO SANTA CATARINA

Palavra(s) Chave(s): manipulação de alimentos, lista de verificação, cozinha hospitalar

RESUMO

A implantação de normas de controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo alcançar um padrão de qualidade e identidade que atendam ao consumidor e principalmente a legislação específica. A qualidade da matéria-prima, a infra-estrutura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e devem estar de acordo com as normas de boas práticas contidas na legislação vigente. É de responsabilidade do setor de alimentação e nutrição produzir refeições com condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo de seus usuários. Com este objetivo, o setor responsável deve estar preparado para garantir a segurança a segurança dos alimentos e que estes não ofereçam risco à saúde do público consumidor. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) mais de 60% das enfermidades que vem de origem alimentar são provocadas por agentes microbiológicos que estão diretamente relacionadas aos produtos alimentícios. O estudo apresentado teve como objetivo avaliar a adequação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar em relação aos critérios preconizados pela legislação (RDC 216), avaliando desde condições higiênico-sanitárias até os perigos nas etapas de preparação dos alimentos. O instrumento utilizado foi um check list, com doze blocos de variadas perguntas que influenciam na segurança alimentar da unidade, analisando nível de conformidades e não conformidades do estabelecimento. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar deve garantir a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados, uma vez que sua função é nutrir além de promover e preservar a saúde do público a quem são ofertados. Conforme os resultados obtidos, esta unidade atende 78,6% dos requisitos estabelecidos pela ANVISA, sendo sua classificação considerada como "boa". Verifica-se que as maiores inadequações encontradas foram em relação à infraestrutura, que dá-se pelo hospital onde a cozinha foi analisada ser um dos mais antigos do município. Além disso, já há um novo projeto de reforma para ser implantado, porém ainda não existem datas para que este seja aplicado. Nota-se a apropriação do check list baseado na legislação para avaliação das boas práticas devido sua agilidade e baixo custo para aplicação, além de auxiliar a UAN estudada a adequar-se em relação às normas higiênico-sanitárias solicitadas pela lei, passando maior credibilidade para seus usuários e tornando-se uma referência em alimentação segura e apropriada.