



ANALISE DAS CONDIÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE SÃO LUÍS - MA

II Congresso Online Nutricionistas de Excelência, 2ª edição, de 12/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-95-2

DINIZ; Mykael Italo Cantanhede Diniz¹, PIEDADE; Luciane Araújo Piedade², BRITO; Maria das Dores Ramos³, FERRAZ; Fernanda Avelino⁴

RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição tem como função fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal, denominação dada ao consumidor em alimentação coletiva. Esta adequação deve ocorrer tanto no sentido da manutenção e/ou recuperação da saúde do comensal. Além desses aspectos ligados a refeição, uma UAN objetiva, ainda, satisfazer o comensal, no que diz respeito ao serviço oferecido segundo (FERREIRA et al., 2011). A nutrição hospitalar é de suma importância para a recuperação da saúde dos pacientes, servindo como um importante coadjuvante ao tratamento médico. Objetivou-se a análise de registros, da infraestrutura, de documentação, das responsabilidades de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar e as boas práticas de manipulação em uma hospital da cidade de São Luís - MA. Tratou-se de um estudo quantitativo e observacional, em uma unidade hospitalar de alta complexidade, onde foram investigadas se há adequações às Boas Práticas, utilizando como instrumento a RDC 216/2004, a unidade tem 80 funcionários, porém apenas 35 contribuíram para esta pesquisa. Foram avaliados 28 itens, essas verificações ocorreram durante o período de produção das refeições. Os resultados apontaram que dos 28 itens pesquisados (41,42%) estavam dentro das conformidades, (58,58%) em situação de não conformidade. Os itens mais importantes como infraestrutura, manipuladores e responsabilidade de treinamento e capacitação desses manipuladores foram os que menos se adequaram dentro das conformidades preconizadas pela legislação nacional. Nesse contexto isso gera risco aos pacientes que ingerirem um alimento sem garantia e controle de qualidade no processamento.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos, Higiene, UAN

¹ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mykael_diniz@hotmail.com

² Universidade Gama Filho, lucianepiedade@yahoo.com.br

³ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, maria_rbrito@hotmail.com

⁴ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, nanda_ferras@hotmail.com