REVISÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

ANTUNES; Luciane Habechy Antunes [1], PESSIN; Tatiane Riveros [2], MELO; Thalita de Jesus de [3], CARVALHO; Wellington Lopes de [4], MAGALHÃES; Angélica Margarete [5], SANTOS; Bruna Roberta Cavalcante dos [6]

RESUMO

INTRODUÇÃO: O controle sanitário em alimentação coletiva é primordial para garantia da saúde dos comensais, particularmente, em ambientes hospitalares. Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs são instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas em produção de refeições, visando o controle da qualidade higiênico-sanitária. OBJETIVO: Revisar os POPs de um Serviço de Nutrição e Dietética – SND MATERIAL E MÉTODOS: Projeto desenvolvido por acadêmicos de Nutrição, durante o período de Estagio Curricular da área de Alimentação Coletiva. Inicialmente foram levantados os POPs pré-existentes no SND de um Hospital Universitário e, a partir daí, comparados com a recomendação da Associação Brasileira de Normas Técnicas e Legislação Sanitária, revisados, atualizados e elaborados, quando necessário. RESULTADOS E CONCLUSÕES: Durante a revisão, verificou-se que havia 24 POPs, os quais estavam em conformidade com as recomendações gerais. No entanto, carecia um específico para o manejo de resíduos orgânicos das copas, o qual foi, então, elaborado pelos estagiários, avaliado e aprovado pelos profissionais responsáveis do SND e Orientadora de estágio. Para elaboração do POP específico foi definido o local: Copas; a Frequência: duas vezes ao dia ou sempre que necessário; os Produtos e materiais necessários: Luvas, bandeja plástica, carrinho de transporte, balança, lixeiras de acionamento por pedal e sacos plásticos; o Procedimento: Separar, na copa, o resíduo orgânico do restante do material; depositar o resíduo orgânico em um único recipiente, previamente pesado; vedar o recipiente e transportar ao local previamente determinado para esse fim; pesar, descartar o material orgânico na sua respectiva lixeira; encaminhar o recipiente para higienização e sanitização; anotar no livro de registro correspondente, o peso líquido do resíduo gerado, para posterior arquivamento. Pode-se concluir que o estabelecimento observado segue as recomendações no que se refere à elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados,

[1] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , luciane_antunes98@hotmail.com
[2] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , taatipessin@gmail.com
[3] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , thalitadejesus.nutricao@hotmail.com
[4] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , welling.ton_@hotmail.com
[5] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , vnangelica@yahoo.com.br
[6] Hospital Universitário - UFGD , bruna.roberta@ebserh.gov.br

procedendo à atualização, quando necessário.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento seguro, Resíduos sólidos, Higiene de alimentos

[1] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , luciane_antunes98@hotmail.com
[2] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , taatipessin@gmail.com
[3] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , thalitadejesus.nutricao@hotmail.com
[4] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , welling.ton_@hotmail.com
[5] Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD , vnangelica@yahoo.com.br
[6] Hospital Universitário - UFGD , bruna.roberta@ebserh.gov.br