AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS ROTINAS DE TRABALHO E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO -SP

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

JARENO; Isabel José [1], MENDES; Renata Aparecida [2], MACHADO; Fernanda Ribeiro Rosa [3], BARBOSA; Cinthia Domingos [4]

RESUMO

INTRODUÇÃO: As boas práticas na manipulação de alimentos são fundamentais em uma unidade de alimentação e nutrição a fim de evitar as doenças transmitidas por alimentos. No contexto da atual pandemia de COVID-19 o pleno cumprimento das normas sanitárias torna-se ainda mais importante. O estabelecimento de rotinas de trabalho bem delimitadas para os funcionários é uma estratégia que auxilia na organização das atividades da equipe e viabiliza a adoção dos procedimentos de higiene. OBJETIVO: Avaliar o cumprimento das rotinas de trabalho e boas práticas de manipulação de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de São Paulo -SP. MATERIAIS E MÉTODOS: O estudo foi realizado em uma unidade de alimentação e nutrição que serve cerca de duas mil refeições diárias. Foram avaliados o cumprimento das rotinas de trabalho e boas práticas de manipulação de alimentos por meio de *checklists* próprios aplicados antes e após uma ação educativa. Esta ação consistiu em disponibilizar cartazes educativos em pontos estratégicos da unidade indicando a rotina diária de cada setor e os procedimentos de higiene indicados para cada atividade e conversa com os colaboradores para reforçar as informações disponibilizadas e esclarecer dúvidas. Os *checklists* foram aplicados durante três dias consecutivos antes da intervenção e por mais sete dias consecutivos após a fixação dos cartazes. RESULTADOS E CONCLUSÕES: Após a intervenção verificou-se uma melhoria no cumprimento das rotinas diárias e das boas práticas em quatro dos seis setores avaliados. Os valores médios de adequação à rotina e adoção de boas práticas antes da intervenção foram de 86,66% no estoque, 78,57% no pré-preparo, 83,33% no preparo, 77,77% na montagem das marmitas, 95,23% na limpeza e 100% na distribuição. Após a intervenção, os valores médios de adequação encontrados foram de 95,23% no estoque, 87,5% no pré-preparo, 83,33% no preparo, 100% na montagem das marmitas, 100% na limpeza e 100% na distribuição. As medidas adotadas foram efetivas para a conscientização dos colaboradores sobre a necessidade do cumprimento das rotinas e procedimentos de higienização, no entanto, para uma efetiva implementação é necessária a capacitação constante da equipe. Área: 5. Hospitalidade (turismo, hotelaria, restaurantes comerciais e similares, lazer).

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de alimentação, Higiene dos alimentos, Boas práticas

[1] Universidade Federal de Uberlândia, isabeljjareno@gmail.com
[2] Universidade Federal de Uberlândia, renatamicrobiologia@gmail.com
[3] Universidade Federal de Uberlândia, fernandarr.nut@gmail.com
[4] Universidade Federal de Uberlândia, cin_barbosa@yahoo.com.br