

ANÁLISE DAS PRÁTICAS SEGURAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL DO CARIRI CEARENSE

**Maria Isabel Nepomuceno Carvalho¹, Cicera Hellen da Silva², Geizimayra Campos Pereira³, Giovana Dias Anjos⁴, Lara Ellen Brandão Batista Lima⁵,
Rebeca Leite Peixoto⁶, Luís Pereira de Moraes⁷**

Resumo: A assistência ao paciente em ambiente hospitalar se divide em diversos segmentos, devendo haver comprometimento integral no empenho de cada um deles ao restabelecimento do estado do enfermo. Nesse sentido, o setor de nutrição e dietética é responsável por preparar e distribuir as refeições para os pacientes, acompanhantes e funcionários. Assim, o cuidado com a segurança dos insumos é fundamental, visto que o manuseio inadequado pode acarretar riscos de contaminação. Para assegurar tais condutas, protocolos de boas-práticas devem ser seguidos, minimizando riscos de contaminação. Desse modo, objetivou-se observar as boas práticas de manipulação de alimentos em um setor de nutrição hospitalar no Cariri cearense. Trata-se de uma pesquisa descritiva, observacional não participante com abordagem qualitativa realizada em um hospital de grande porte na região sul do Cariri. A coleta de dados utilizou um checklist e um diário de campo. Os dados coletados organizados em cinco categorias: Fornecedores; Procedimentos de manipulação; Uniformização; Visitantes; Disposição e Controle do armazenamento e Cozinha, sendo as categorias que apresentam maior risco de contaminação: Procedimentos de manipulação: primeiramente os insumos, os quais são direcionados para um espaço denominado "corredor sujo", que atua como barreira física, separando os alimentos que advém do meio externo do hospital para os que serão armazenados e refrigerados. Para isso, é realizada uma triagem que inspeciona a condição e realiza a higienização prévia dos alimentos. Disposição e controle do armazenamento. Para essa etapa, os alimentos perecíveis são armazenados em duas câmaras distintas: de resfriamento, mantidas numa temperatura em torno de 10 °C; e a de congelamento, destinadas a carnes com temperatura inferior a -10 °C. Os alimentos não perecíveis são devidamente etiquetados, pesados e estocados.

¹Universidade Regional do Cariri, e-mail: isabel.nepomuceno@urca.br

²Universidade Regional do Cariri, e-mail: cicerahellen.dasilva@urca.br

³Universidade Regional do Cariri, e-mail: geizimayra.campos@urca.br

⁴Universidade Regional do Cariri, e-mail: giovana.dias@urca.br

⁵Universidade Regional do Cariri, e-mail: lara.brandao@urca.br

⁶Universidade Regional do Cariri, e-mail: rebeca.peixoto@urca.br

⁷Universidade Regional do Cariri, e-mail: luis.pereira@urca.br

É expressamente vedado o recongelamento de itens previamente descongelados. Cozinha: A cozinha é dividida em áreas de produção e manipulação. A higienização de carnes e verduras ocorre em pias diferentes para evitar contaminação cruzada. Além disso, são armazenadas amostras dos alimentos preparados por um período de 72 horas. Essas amostras são encaminhadas para análise laboratorial caso algum paciente apresente sintomas de intoxicação. Conclui-se assim, que as práticas de controle de contaminação estão sendo aplicadas adequadamente, amenizando a disseminação de microorganismos e contribuindo para a segurança do paciente e dos demais consumidores.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Boas práticas. Manipulação de alimentos. Setor de Nutrição e Dietética. Contaminação hospitalar.