

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS NA IRMANDADE SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR - RS

NICOLE MANZKE SOUZA¹; ELIZABETE HELBIG²

¹Faculdade de Nutrição. UFPel – nicole_svp@hotmail.com

²Faculdade de Nutrição. UFPel – helbignt@gmail.com

1. APRESENTAÇÃO

Ao iniciar o estágio de administração em serviços de alimentação no hospital Santa Casa de Misericórdia de Santa Vitória do Palmar, tive o primeiro contato com a nutricionista responsável pela unidade e durante as primeiras conversas ela relatou estar a dois anos como responsável e nunca ter realizado um treinamento de boas práticas de higiene com a equipe da unidade. Devido a este fato, surgiu o interesse pela nutricionista de planejar e efetuar um treinamento de boas práticas de higiene na unidade.

Atualmente surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são frequentes em todo mundo devido ao grande número de refeições realizadas fora de casa que expõe a população a um maior risco de epidemias causadas por alimentos contaminados (MARMENTINI et al., 2011). A importância da ênfase em boa conduta e higiene na área de produção de alimentos se dá pelo fato que “as Boas Práticas de Higiene e Manipulação e a educação continuada dos manipuladores de alimentos contribuem para a redução da incidência DTA” (MARMENTINI et al., 2011). A contaminação cruzada ocorre quando um alimento não contaminado entra em contato com um contaminado ou quando são usados os mesmos utensílios para manipulação de crus e cozidos, mas também por meio de manipuladores (mãos ou vestuário contaminados), sendo esta uma das principais formas de contaminação que podem gerar DTA.

Segundo a resolução – RDC da Anvisa nº 216/04, está estabelecido que os manipuladores de alimentos devem obedecer uma série de práticas de higiene iniciando-se na escolha e compra dos produtos para a produção de alimentos até a venda do mesmo para o consumidor final. Essa resolução tem por objetivo principal evitar que ocorra contaminação de alimentos que ocasionem doenças ao consumidor.

Em virtude disso, é imprescindível que se realize periodicamente treinamentos para funcionários de unidades de produção de alimentos para adequar o processo de manipulação de acordo com as exigências atuais necessárias para evitar contaminações, assim minimizando riscos à saúde dos consumidores (SACCOL, et al. 2006).

2. DESENVOLVIMENTO

O treinamento foi realizado no Hospital Santa Casa de Misericórdia, localizado na cidade de Santa Vitória do Palmar – RS. Foram utilizados recursos audiovisuais e temperas na realização da parte prática, primeiro na sala de reuniões e depois na área de higienização de mãos da unidade. O treinamento foi realizado em 4 momentos, devido a equipe ser dividida em plantões, para que todos integrantes participem da ação.

Num primeiro momento, foi efetuada uma apresentação áudio visual com orientações de boas práticas de higiene baseadas nas orientações da Anvisa.

Num segundo momento, realizou-se uma prática de lavagem de mãos, com os integrantes vendados para tornar dinâmico e melhor entendido o processo.

Os assuntos abordados na ação foram especificamente o que são BPM, o que são DTA, o que é contaminação, como deve ser o local de trabalho, higienização das mãos, condutas do manipulador de alimentos, manuseio do lixo, condutas de armazenamento de alimentos e higiene na preparação.

Após a execução do treinamento, o método de avaliação adotado foi a observação da equipe na rotina de preparações, ao longo de meu estágio na unidade, a fim de analisar se o treinamento teve efetividade.

3. RESULTADOS

Após o treinamento de boas práticas realizado, pude perceber que alguns hábitos das manipuladoras foram se modificando.

Iniciou-se o processo de higienização das hortaliças através da água com água sanitária que não era feito, pude perceber que hábitos como cantar e falar também foram diminuídos. A higienização das bancadas e utensílios está sendo realizada com mais atenção para evitar a contaminação cruzada.

Ainda temos o problema da retirada de lixo, pois são os manipuladores que retiram e colocam na sala destinada, porém, a equipe de higienização do hospital já ficou responsável para fazer esse recolhimento de forma adequada.

No que se refere a vestimenta e equipamentos de EPI, eles já utilizavam com frequência e foi salientado o uso indevido de adornos que foi solucionado. Além disso, aumentou a demanda por informações por parte da equipe, ou seja, os manipuladores demonstram maior interesse e, por meio de perguntas tiram dúvidas a respeito da boa higiene na manipulação de alimentos a fim de melhorar seu trabalho.

4. AVALIAÇÃO

Concluiu-se que o treinamento de boas práticas realizado com os manipuladores de alimentos da UAN do hospital Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Santa Vitória do Palmar teve resultado efetivo, alcançando seus objetivos e constatou-se que esse tipo de treinamento deveria ser mais frequente nesta unidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, G. D. Produção de refeições em creche: recursos para implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 26-29, mar. 2002.

BRASIL. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Gerência Geral de Alimentos (GGALI), 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. Revista Científica ISSN 1982-5285 - EDIÇÃO ATUAL - Volume 3, Número 3 – 2011. Disponível em: <http://www.facimed.edu.br/site/revista/?onChange=Ler&ID=56>.

FORSYTHE. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005, 424p.

SACCOL, A. L. F., RUBIM, B. A., MESQUITA, M. O., WELTER, L. THE IMPORTANCE OF TRAINING OF MANIPULATORS IN GOOD PRACTICES.



Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, ISSN 1982-2111, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.