



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: TREINAMENTO PARA MANIPULADORES E VISITANTES

Rafaella Bedin Lovatel^a, Fernanda Bissigo Pereira^{a*}, Fernanda Pezzi^{a*}, Maria Luisa de Oliveira Gregoletto^{a*}

*Fernanda Bissigo Pereira, Fernanda Pezzi,
Maria Luisa de Oliveira Gregoletto
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -
CEP: 95020-472.

Palavras-chave:

Covid-19. Manipulação. Boas Práticas.
Hospital.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou em 2004, a Resolução RDC nº216 (BRASIL, 2004), que visa estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado. As determinações contidas nessa Resolução visam nortear os responsáveis a proceder de maneira adequada e segura, desde a organização das edificações/instalações até a distribuição das refeições. Em serviços de alimentação a garantia da qualidade e condições higiênicas sanitárias, devem ser uma prioridade, pois os consumidores se tornaram conscientes dos direitos e da segurança dos alimentos que consomem, assim, atividades como a produção, preparação, distribuição, armazenamento e comercialização de alimentos, exigem cuidados especiais com o ambiente de trabalho, com equipamentos/utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas. A partir das novas precauções, diante da pandemia causada pelo SARS-COV-2, foi publicada pela ANVISA a NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, a qual reforça a adoção de boas práticas de fabricação e manipulação de alimento. Essas práticas diminuem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. O fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta do COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas. Assim, a ANVISA recomenda que todas as empresas da área de alimentos implementem esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas. O objetivo desse treinamento, foi

capacitar os manipuladores de alimentos, de um hospital de Caxias do Sul/RS, sobre as Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, em tempos de pandemia. **MATERIAL E MÉTODOS:** O treinamento foi realizado em sete (7) módulos, durante quatro (4) dias no mês de Julho de 2020. Para sua apresentação, a autora escolheu o módulo V, com o título “Manipuladores e Visitantes”. Foram convocados colaboradores de um serviço de alimentação e nutrição, em um hospital de Caxias do Sul. Previamente os presentes responderam um questionário falando sobre o módulo que seria discutido na data, onde foi avaliado o conhecimento prévio desses profissionais, em seguida foi feita uma apresentação em slides e de forma dialogada, sobre o tema. Após o treinamento, foi reaplicado o teste. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** No hospital onde foram aplicados os treinamentos, a máscara disponibilizada para todos os funcionários é a PFF2, é um Equipamento de Proteção Individual (EPI) que cobre o nariz e a boca, proporcionando uma vedação adequada sobre a face do usuário. Possui um filtro eficiente para reduzir a exposição respiratória a contaminantes químicos ou biológicos a que o profissional é submetido em seu trabalho. Os respiradores descartáveis apresentam vida útil relativamente curta e são conhecidos pela sigla PFF, de Peça Semifacial Filtrantesendo, de uso obrigatório em todo o período de trabalho. Durante a capacitação, foi abordado, por meio de imagens, como o vírus é transmitido principalmente sem o uso da máscara. Em um dos momentos, a autora apresenta (em forma de imagem), um estudo feito pelo Dr. Richard Davis (diretor do Laboratório de Microbiologia Clínica do Centro Médico Providence Sacred Heart em Spokane, Washington) em placas de cultura de Ágar, mostrando a diferença de crescimento microbiano com e sem máscara em diferentes situações. Na primeira demonstração, ele colocou culturas sólidas de Ágar perto de seu rosto para mostrar quantas partículas respiratórias foram transferidas enquanto conversava, cantava, espirrava e tossia com e sem máscara facial. Os resultados são claros. Apenas um espirro sem máscara enche a cultura com colônias de bactérias que se formam onde as gotículas respiratórias caíram. Tossir deu um efeito semelhante e cantar e falar por um minuto causou transferência de bactérias. Enquanto isso, as culturas mascaradas estavam basicamente limpas. Assim, ficou visivelmente evidenciado a importância do uso de máscaras e das Boas Práticas, durante o pré-preparo, preparo e envase dos alimentos. **CONCLUSÃO:** Os colaboradores mostraram-se interessados nos assuntos abordados e reforçaram que esse tipo de treinamento não havia sido aplicado anteriormente. Concluímos o quão importante as Boas Práticas de Manipulação são aos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), precisando ser reforçadas em tempos de pandemia.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução–RDC nº. 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Empresas de alimentos devem reforçar as Boas Práticas**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/empresas-de-alimentos-devem-reforcar-boas-praticas/219201?p_p_auth=XeMpoxIi&inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_auth%3DXeMpoxIi%26p_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3D_118_INSTANCE_KzfwbqagUNdE__column-2%26p_p_col_count%3D2>. Acesso em: 21jul. 2020.

GRUPO METRÓPOLES. **Entenda o teste sobre a importância do uso de máscaras**. Disponível em: <<https://www.metropoles.com/saude/entenda-teste-que-viralizou-sobre-a-importancia-do-uso-de-mascaras>>. Acesso em 21jul. 2020.

ESCOLA VIRTUAL.GOV. **Curso Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>>. Acesso em 20jun. 2020.