IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA, DENTRO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)[1]

Clarissa de Oliveira[2], Milene Thomas[3], Eilamaria Libardoni Vieira[4]

[1] Trabalho realizado na disciplina de Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição II da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.
[2] Acadêmica do curso de Nutrição,clarissa.oliveira@sou.unijui.edu.br
[3] Acadêmica do curso de Nutrição,milene.thomas@sou.unijui.edu.br
[4] Professora Doutora dos cursos da saúde,eilamaria.vieira@unijui.edu.br

INTRODUÇÃO

A qualidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está relacionada com aspectos intrínsecos de: Alimentos (qualidade nutricional e sensorial) até segurança (qualidade higiênico-sanitária), atendimento (relacionamento com clientes e fornecedores) e preço. A qualidade das questões de higiene têm sido amplamente discutidas desde o início do surgimento de doenças onde a transmissão ocorre através de alimentos contaminados, causando sérios danos à saúde dos comensais de uma UAN. Esta realidade tem sua principal relação com a maneira que os manipuladores de alimentos desenvolvem suas atividades, pois na maioria dos casos, as boas práticas de manuseio de alimentos são deficientes tanto em qualidade quanto em quantidade (Venturi, 2021).

A higiene é essencial para garantir a segurança alimentar, para atingir este objetivo, os processos de higienização não devem interferir nas propriedades sensoriais e nutricionais dos alimentos. O objetivo principal do saneamento é eliminar ou reduzir a contaminação, reduzindo a probabilidade de estabelecimento, proliferação e sobrevivência de agentes microbianos classificados como deteriorantes ou patogênicos. Esse procedimento deve ser capaz de remover sujidades macroscópicas e microscópicas (Silva, 2021).

A legislação que se aplica ao local onde a empresa é instalada verifica as exigências que se referem aos processos de higienização, a RDC n. 21,6 de 2004, e a RDC n. 275, de 2002, trazem informações gerais que se referem aos procedimentos de higienização que deverão ser adotados com base nas boas práticas para serviços de alimentação. Nas UANs a implementação de boas práticas exige a aplicação de formação para reduzir ou eliminar o risco de contaminação, reduzir desperdícios e alcançar elevado desempenho das equipes da linha de produção (Nunes, 2023).

Diante disso, o presente trabalho tem o objetivo de realizar uma revisão de literatura sobre a importância da higienização adequada dentro de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), destacando o importante papel do nutricionista gestor da unidade na capacitação de seus colaboradores, com o intuito de garantir um excelente controle de qualidade durante todos os processos de produção até o momento da distribuição a seus comensais.

METODOLOGIA

O estudo está caracterizado como uma revisão de literatura. Embasada em estudos científicos de fontes diversas, tais como artigos científicos e livros sobre o assunto tratado, buscando o aprimoramento dos conhecimentos sobre higienização adequada dentro de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN).

Foi realizada a leitura profunda e específica de materiais que estão relacionados à temática estudada. A estratégia de pesquisa foi definida por artigos científicos e bibliográficas visando a relação da higiene dos colaboradores, e capacitação de boas práticas de controle de qualidade dentro de uma unidade de alimentação e nutrição, onde as mesmas norteiam a construção desse resumo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma UAN deve prover alimentos com qualidade nutricional adequada e também qualidade higiênico-sanitária, garantindo que o alimento consumido não irá causar qualquer tipo de dano ao consumidor, livre de contaminações químicas, físicas ou biológicas. Para garantir esse processo de maneira correta o nutricionista deve atuar supervisionando todas as etapas do processo produtivo, assegurando que todas as medidas higiênico-sanitárias sejam cumpridas. Essas medidas estão incluídas em materiais como Manual de Boas Práticas de Higiene, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e outras metodologias de avaliação e gerenciamento de riscos (Venturi, 2021).

Uma equipe bem estruturada e ativa precisa estar em constante atualização, a aprendizagem proporcionada através de formação e qualificações regulares são elementos essenciais do desenvolvimento de competências, o que requer a utilização de tecnologia e planejamento adequados. A aprendizagem pode ser conceituada como um processo permanente através do qual está envolvida a experimentação, possibilitando o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes para que os colaboradores possam

desenvolver resiliência e se adaptar a novas situações e necessidades emergentes, o investimento em programas educacionais pode aumentar a consciência dos funcionários sobre a responsabilidade e é considerado um método viável para melhorar efetivamente a situação financeira (Nunes, 2023).

Segundo a mesma referência supracitada a prática dos programas de treinamento e capacitação deverão ser agradáveis e dinâmicas, de maneira que o colaborador se mantenha interessado, engajado e confortável, proporcionando clareza e importância de suas atividades.

Quando os programas de treinamento são executados de forma eficaz, as atitudes e posturas dos colaboradores mudam, permitindo-lhes replicar o conhecimento adquirido na prática.O processo de avaliação deve atingir os objetivos desejados (Silva, 2021).

Inúmeros estudos apontam que, dentro de unidades de alimentação e nutrição os manipuladores de alimentos tem o importante papel no que se refere ao controle de qualidade de alimentos, pois os mesmos interferem diretamente na qualidade sanitária da preparação final entregue aos comensais. Os manipuladores de alimentos podem ser portadores de vários microrganismos, os quais podem contaminar os alimentos e causar doenças aos comensais. (Da silva ,2023).

As contaminações alimentares se referem a qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento, tais como microrganismos presentes no corpo humano, na pele, cabelos, e secreções (fezes, urina, saliva e suor). Diante disto, para garantir que não ocorra a contaminação de alimentos, são necessários ações que visem garantir a higiene pessoal do manipulador, mantendo mão higienizadas, unhas curtas, limpas e sem esmalte, tomar banho diariamente, escovar os dentes após as refeições, usar desodorante sem cheiro, manter uniformes limpos, usar sempre sapatos fechados e limpos, não usar adornos, manter os cabelos limpos e completamente protegidos com touca durante manipulação dos alimentos (Schoenberger et al ; 2023).

Os nutricionistas são profissionais treinados para fazer cumprir a legislação de boas práticas de higiene na alimentação coletiva. Treinando sua equipe e garantindo o cumprimento dos padrões, sempre trabalhando para garantir que a comida seja servida aos clientes de maneira segura. Para implementar essas ações de forma eficaz, os profissionais devem compreender os conceitos relacionados ao processo de garantia da segurança alimentar

e compreender que este está diretamente relacionado à microbiologia e higiene alimentar (Da silva, 2023).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, após a conclusão deste estudo, foi possível identificar a importância da higienização adequada dentro de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), destacando também a implantação dos POPs (procedimentos operacionais padronizados), referentes à higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios, bem como a necessidade constante do nutricionista responsável pela gestão da unidade realizar a capacitação de seus colaboradores, com treinamentos lúdicos e de fácil compreensão, tais como dinâmicas interativas com o objetivo de promover excelentes resultados durante a execução dos processos realizados diariamente dentro da UAN (Nunes, 2023).

Diante do exposto, constatou-se a necessidade de higienização adequada, seja ela pessoal, ambiental ou alimentar dentro de uma UAN, ambas diretamente ligadas umas às outras. Os treinamentos e a capacitação de manipuladores envolvidos no processo de produção alimentar garantem não somente a melhoria da qualidade higiênico sanitária, mas também o aperfeiçoamento de técnicas e processos utilizados, garantindo que as preparações finais sejam distribuídas livres de diferentes tipos de contaminação (Schoenberger et al,2023).

Palavras-chave: Higienização. Boas práticas. Contaminação. Nutricionista

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DA SILVA, Rafaela. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Nutrivisa-Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 10, n. 1, p. e11578-e11578, 2023. Disponível em: https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/11578. Acesso em 28 Junh. 2024.

NUNES, Caroline das Neves Mendes; ARANHA, Flavia Queiroga; BIAGIONI, Daniela Salate. Implantação dos procedimentos operacionais padronizados (POPS) de higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Simbio-Logias**, p. 34-48, 2023.Disponível em: http://www.saocamilo-es.br/revista/index.php/cadernoscamilliani/article/view/611. Acesso em 28 Junh. 2024.

SCHOENBERGER, Fernanda et al. IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO EM UANS. **Anais de Saúde Coletiva**, v. 2, n. 2, 2023.Disponível em: https://uceff.edu.br/anais/index.php/SAUDECOLET/article/view/479. Acesso em 28 Junh. 2024.

SILVA, Elineides S. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar** . Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881049.Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049/. Acesso em 28 Junh. 2024.

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; e outros. **Higiene e controle sanitário de alimentos.** Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/. Acesso em 28 Junh.2024.