

A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

SILVA; Telma Melo da ¹, SANTOS; Radyja Danielle Dias Santos², SILVA; Mauriane Maciel da ³, RAMPIM; Gabriela Alves Ferreira ⁴, SILVA; Carla Fregona da ⁵, ABREU; Dalya da Silva de Abreu⁶, SILVA; Jailson Matos da Silva ⁷, GUEDES; Sheila Veloso Marinho Guedes ⁸, CASTRO; Giovana Nogueira de Castro⁹, ALVES; Denusia Maria de Moraes Alves ¹⁰

RESUMO

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. O manipulador de alimentos possui papel primordial neste contexto, pois se trata de qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Estes profissionais precisam ser treinados e conscientizados para o desenvolvimento de suas atividades, pois podem se tornar potenciais transmissores de doenças caso desconheçam as boas práticas de manipulação. No caso de manipulação de alimentos do Serviço de Nutrição hospitalar requer ainda mais atenção pois o consumidor é mais vulnerável pelo fato de estar no ambiente hospitalar. O objetivo desta pesquisa foi relatar a importância do treinamento de boas práticas para os manipuladores de alimentos do serviço de nutrição hospitalar. Trata-se de uma revisão bibliográfica, realizada com coleta das bases de dados do Google Acadêmico, Scielo, resoluções e normas regulamentadoras sobre o tema. Foram utilizados artigos científicos publicados no período de 2017 a 2021. Para a pesquisa foram utilizados os descritores, UAN hospitalar, manipuladores e boas práticas. Os resultados apontam que o manipulador de alimentos pode ser veiculador de doenças por ser portador de enteroparasitoses, pela falta de higienização das mãos, desconhecimento de procedimentos de boas práticas de fabricação e o descumprimento de regras de manipulação e higiene durante a preparação dos alimentos. Segundo a legislação vigente, os manipuladores de alimentos devem ser capacitados e supervisionados quanto a higiene, manipulação higiênica dos alimentos que impactam nas doenças transmitidas por alimentos, sendo necessário o registro de comprovação do treinamento. É imprescindível o controle de saúde dos manipuladores, afastamento das atividades em caso de doenças ou lesões, asseio pessoal, uso de uniformes limpos, epi's, higienização das mãos e adoção de hábitos higiênicos no desenvolvimento das atividades. Portanto, conclui-se que é primordial a capacitação e treinamento dos manipuladores de alimentos dos serviços de nutrição hospitalar quanto as normas de saúde, higiene e atendimento aos procedimentos padrões referentes as atividades desenvolvidas

PALAVRAS-CHAVE: Capacitação, Manipuladores, UAN hospitalar

¹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, telmamelos22@gmail.com

² Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, radyjadanielle@gmail.com

³ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br

⁴ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br

⁵ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, carlafregona@hotmail.com

⁶ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, dalya.abreu@hotmail.com

⁷ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com

⁸ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, Sheilamguedes@hotmail.com

⁹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com

¹⁰ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão - IESMA/ UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com