

AVALIAÇÃO E ADEQUAÇÃO DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DO HORTIFRUTI DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1ª edição, de 20/06/2022 a 22/06/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-65-9

SILVA; Alinny Alves da¹, FARIAS; Aline Dantas de², LIMA; Bernardo Romão de³

RESUMO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a sanitização de *hortifruti* é de suma importância dentro do local onde acontece o pré preparo. Uma boa higienização garante a eliminação de patógenos, responsáveis pela ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, principalmente sendo o caso de alimentos que serão apresentados em sua forma *in natura*, ou seja, isentos de cocção. Nesse sentido, destaca-se a necessidade da análise de pontos críticos relacionados à esta prática, principalmente no que concerne à ação de funcionários responsáveis por essa tarefa. Sendo assim, o objetivo do estudo foi analisar a adequação do processo de higienização de *hortifruti* em uma UAN institucional localizada no Distrito Federal. Foi executado um trabalho transversal exploratório e quantitativo em cinco etapas: I. Observação direta; II. Aplicação de questionário autoaplicado sobre boas práticas de fabricação de manuseio de alimentos (RDC 216); III. Treinamento de funcionários acerca de boas práticas, baseado na RDC 216 e IN 16 do DF em método expositivo dialogado; IV. Reaplicação pós-treinamento de questionário autoaplicado sobre boas práticas de fabricação de manuseio de alimentos (RDC 216) e V. Atualização de Procedimento Operacional Padronizado (POP) e elaboração de material didático. Participaram do estudo dois funcionários, sendo esse número correspondente a 100% dos responsáveis pela higienização de hortifrutis. Em primeiro momento, observou-se que os procedimentos de higienização recomendados pela UAN não eram seguidos em sua totalidade pelos funcionários responsáveis, tal como a diluição correta do produto sanitizante e o respeito pelo tempo de ação do produto. Notou-se ainda a ausência de boas práticas de fabricação e manuseio de alimentos, evidenciados pela fala constante durante o manuseio e a utilização de aparelhos celulares concomitante ao trabalho. No que diz respeito à primeira aplicação do questionário, obteve-se 50% de acertos apenas. No treinamento, utilizou-se como base os erros cometidos pelos funcionários e foram reciclados conceitos básicos acerca de boas práticas de fabricação. Em reaplicação do questionário após o treinamento, obteve-se 100% de acertos, evidenciando então a eficácia do treinamento aplicado. Por fim, foi atualizado o POP referente à higienização de hortaliças e elaborou-se material didático na forma de pôster informativo para reafirmação dos conteúdos trabalhados em treinamento. O pôster por sua vez, foi fixado no setor de pré-preparo de hortaliças, em material impermeável. Ao fim do trabalho, concluiu-se que na UAN analisada inicialmente existiam déficits acerca das boas práticas no manuseio de hortaliças, contudo, verificou-se que o treinamento se faz como medida eficaz para reciclagem e reafirmação de conhecimento. Destaca-se a necessidade contínua da atualização de conhecimento em boas práticas de fabricação de alimentos para manutenção da segurança microbiológica em UANs e diminuição da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Sanitização de hortifrutis, Procedimentos Operacionais Padronizados, Doenças transmitidas por alimentos

¹ Centro Universitário Estácio de Brasília, alinny@hotmail.com

² Centro Universitário Estácio de Brasília, alinedantasnutri@gmail.com

³ Centro Universitário Estácio de Brasília, bernardo.rlima@professores.estacio.br