

**GOMES; Danyelly Sherry<sup>1</sup>, FARIAS; Aline Dantas de<sup>2</sup>, LIMA; Bernardo Romão de<sup>3</sup>**

## **RESUMO**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares desempenham atividades relacionadas à manipulação, preparação, armazenamento e distribuição de alimentos e de refeições aos pacientes. Nesse sentido, no âmbito hospitalar, as refeições dispensadas pelas UANs hospitalares colaboram com o tratamento dietético visando restauração da saúde do paciente hospitalizado. No entanto, casos de contaminação dos alimentos oriundos do cruzamento entre os fluxos de diferentes gêneros alimentícios, preparam ou lixo, podem levar à casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e agravar o quadro clínico do receptor das refeições. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi analisar o Fluxolocalgrama de uma UAN hospitalar. Foi realizado um trabalho transversal exploratório e quantitativo, que consistiu em três etapas: I. Mapeamento do fluxolocalgrama dos gêneros alimentícios produzidos na UAN hospitalar; II. Análise de pontos críticos de controle dos fluxos e III. Desenvolvimento de novo fluxolocalgrama. O software LucidChart foi utilizado para desenvolvimento dos fluxolocalgramas. A partir do mapeamento de fluxos e análise de pontos críticos, foram identificadas problemáticas no que concerne ao fluxo de carne e lixo. No fluxolocalgrama atual observou-se a movimentação de resíduos e preparações baseadas em carne cruzando durante o período da produção de alimentos. Além disso, o alimento não segue uma única direção, esta devendo ter seu início em seu pré-preparo com fim em sua distribuição. Em diversos momentos, notou-se que as preparações baseadas em carnes retornam para locais onde são realizadas etapas anteriores do seu respectivo processo de produção. Ademais, a retirada do lixo ocorre de forma concomitante ao preparo e trânsito das preparações baseadas em carne, gerando assim, focos de contaminação. A partir da elaboração do segundo fluxolocalgrama, sugeriu-se um fluxo linear para a produção de preparações baseadas em carne, de forma que o produto pronto não entre mais em contato com etapas anteriores da fase de pré-preparo. Ainda, o cruzamento com o fluxo de lixo pode ser resolvido ao adotar-se momentos exclusivos para a retirada destes resíduos, onde a produção e transporte de outros gêneros deve ser pausada a partir da indicação de um alarme sonoro. Nesse sentido, concluiu-se a existência de pontos críticos no que concerne ao cruzamento de fluxos de lixo e preparações baseadas em carne, e esta prática pode aumentar a frequência de DTAs, fato este que merece atenção especial visto que trata-se de uma UAN hospitalar. A adequação do fluxo de gêneros alimentícios torna-se possível com adequação de direcionamento e horários fixos para a retirada de lixo.

**PALAVRAS-CHAVE:** UAN Hospitalar, Nutrição, Contaminação, Fluxolocalgrama

<sup>1</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, danyellysherryg34@gmail.com

<sup>2</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, alinedantasnutri@gmail.com

<sup>3</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, bernardo.rlima@professores.estacio.br