**CONTROLE DE QUALIDADE EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA-SND HOSPITALAR: Relato de Experiência**

**Francisca Flaviane Cavalcante de Sousa**

Graduanda do curso de Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca. Itapipoca – Ceará. fcavalcante08@gmail.com

**Lisa Marie da Silva Braga**

Preceptora de Estágio do Curso de Bacharelado em Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca. Itapipoca – Ceará. lisabraganutri@gmail.com

**Douglas Rodrigo Cursino dos Santos**

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca. Itapipoca – Ceará. palestracursino@gmail.com

**Resumo**

**Introdução:** Os Hospitais são unidades de saúde voltadas ao diagnóstico, ao tratamento e à recuperação de enfermidades sob o regime de internação, onde a atividade fim da UAN/SNA é produzir as refeições higiênico-sanitárias compatíveis com a legislação, distribuídas aos pacientes, acompanhantes e funcionários. Por conseguinte, tanto os aspectos de segurança microbiológica e físico-química dos alimentos quanto o seu valor dietético e nutricional são questões de fundamental importância para a qualidade dos serviços prestados no âmbito hospitalar. **Objetivo:** Orientar manipuladores de alimentos garantindo a segurança alimentar, controle de qualidade e gestão da qualidade aplicados ao SND hospitalar. **Método:** Trata-se de um relato de experiência, de abordagem qualitativa, sobre o “Controle de Qualidade do SND do Hospital São Camilo de Itapipoca Ceará, onde ocorreu o estágio supervisionado na disciplina de Gestão em Serviços de Alimentação II, sendo observado a aplicabilidade das orientações de controle de qualidade dos alimentos produzidos, garantindo a oferta de alimentos disponíveis. **Resultados:** Foram realizadas ações através de orientações e mini treinamentos que viabilizassem a segurança e a higiene da manipulação, preparação, armazenamento e à distribuição de alimentos e de refeições nutricionalmente balanceadas e que fossem seguras do ponto de vista microbiológico, assim como adequadas às necessidades específicas, tanto para as coletividades sadias como as enfermas. Ressaltando também a importância dos cuidados na higiene dos manipuladores e dos equipamentos. **Conclusão**: Constou-se um resultado positivo, considerando a temática abordada, entretanto, devido algumas intercorrências na aquisição de materiais da própria gestão hospitalar, diversos procedimentos operacionais não conseguem ser realizados em sua totalidade. Cabe ressaltar a preocupação do hospital com a qualidade dos alimentos ofertados, considerando-se a promoção de treinamentos internos aos funcionários para adequarem-se legislação vigente, bem como melhorar os processos de pré-preparo , preparo e distribuição das pequenas refeições e grandes refeições para acompanhantes e pacientes, sendo imprescindível para as organizações dos serviços de saúde adotem um programa de qualidade em segurança alimentar, minimizando assim, os riscos para saúde dos comensais.

**Descritores:** Alimentação; Controle de Qualidade; Nutrição e Dietética

**Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Brasileiro de Acreditação Hospitalar. Série A. Normas e Manuais Técnicos; nº 117. 3a edição revista e atualizada. Brasília; 2002b [acesso em 27/07/09]. Disponível em: <http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/pdf/02_0060_M.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde [acesso em 03/06/09a]. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/Gestor/visualizar\_texto.cfm?idtxt=27498 4.

MATIAS RS. O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal. Ciênc Tecnol Aliment (Campinas). 2007; ago 27(supl.): 93-8.

SALLES RK, GOULART R. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e microbiológicas de lactários hospitalares. Rev Saúde Pública (São Paulo). 1997; abr 31(2).

SOUSA AA, PROENÇA RPC. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Rev Nutr (Campinas). 2004; out/dez 17(4):425-36.