**A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND) EM UMA UNIDADE HOSPITAR: Relato de Experiência**

Nayane Maria Guilherme LimaGraduanda do curso de Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.  
Itapipoca – Ceará. E-mail nayannemariag02@gmail.com  
Lisa Marie da Silva BragaPreceptora de Estágio do Curso de Bacharelado em Nutrição. Faculdade UNINTA de  
Itapipoca. Itapipoca – Ceará. lisabraganutri@gmail.com  
Douglas Rodrigo Cursino dos SantosDocente do Curso de Bacharelado em Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.  
Itapipoca – Ceará. [palestracursino@gmail.com](mailto:palestracursino@gmail.com)

RESUMO

**INTRODUÇÃO:** As Boas Práticas de Manipulação (BPM), referem-se à um conjunto de práticas que asseguram as condições higiênico-sanitárias essenciais para a fabricação de alimentos, garantindo um ambiente seguro e adequado. Além disso as BPM é parte integrante dos elementos das normas de Gestão da Segurança dos Alimentos. Estes procedimentos devem ser seguidos pelos serviços de alimentação e nutrição, pois garantem uma produção segura dos alimentos e atendem a legislação, onde esses procedimentos buscam orientar os estabelecimentos e os manipuladores de alimentos de como fazer uma manipulação segura dos alimentos evitando a aparecimento de doenças de origem alimentar. **OBJETIVO:** Verificar os requisitos de qualidade de todos os produtos sejam desenvolvidos e controlados seguindo os padrões higiênicos sanitários estipulados pela legislação vigente. **METODOLOGIA:** Trata-se de um relato de experiência de abordagem qualitativa realizado dentro do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) no Hospital São Camilo na cidade de Itapipoca-Ceará, onde ocorreu o estágio supervisionado na disciplina de Gestão em Serviços de Alimentação II, sendo observado e analisado a prática dos manipuladores e de como os mesmos fazem o uso das Boas Práticas em relação aos alimentos, higiene pessoal e também o uso dos EPI’s, , controle de temperaturas e amostras dos alimentos diariamente para o caso de alguma contaminação ou surto alimentar entre os funcionários, acompanhantes e pacientes.

**RESULTADOS:** Durante o período de observação, foi constatado que os manipuladores seguem algumas das Boas Práticas, porém mesmo havendo informativos em todos os setores explicando e mostrando como devem ser feitas as Boas Práticas algumas vezes acabam esquecendo ou deixando de cumprir algumas normativas que são imprescindíveis para a manipulação dos alimentos, como: uso de máscara corretamente e luvas descartáveis. **CONCLUSÃO:** O Manual de Boas Práticas traz explicações e orientações que são baseadas nas normas sanitárias vigentes e servem para dar suporte para os gestores e os manipuladores dos Serviços de Nutrição e Dietética - SND, contudo ainda podemos observar que pequenas ações precisam melhorar para que tudo esteja em conformidade com o que se é estabelecimento pela legislação. Devemos disponibilizar capacitações, momentos de interação entre a gestora e sua equipe, onde situações possam ser esclarecidas e entendidas pelos mesmos, para que haja uma maior conscientização de todos os manipuladores de alimentos envolvidos desde o recebimento até a distribuição dos alimentos prontos para o consumo humano.

**Palavras-chave:** Nutrição; Dietética; Manipulação; Manipuladores e Hospital.

**REFERÊNCIAS:**

ALMEIDA, G. L., COSTA, S. R. R., GASPAR, A. **A Gestão da Segurança dos Alimentos em Empresa de Serviço de Alimentação e os Pontos Críticos de Controle dos Seus Processos.** Boletim CEPPA, v.30, n.1, 135-146, 2012.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19), 2020; 3 (1-15).**

FATEL, E. C. S. et al. **Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de um Restaurante Universitário antes e após a Implantação das Boas Práticas de Produção.** Higiene Alimentar, v.24, n.136, 35-39p, 2016.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 4ª ed. São Paulo: Varela, 2011.

MACHADO RSP, GONÇALVES ACT, SINFOROSO BT, SANTOS GF, RODRIGUES RG, RAMALHO JM et al. **Alimentação Coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática.** Maio 2020. 25p.

TONDO, E. C., BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012.