



A IMPORTÂNCIA DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO - SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.

Lívia Meneses Sousa de Oliveira

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade Uninta Itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: Liviameneses520@outlook.com

Francisco Alexandre Sousa Moura

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade Uninta Itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: nutrialemoura@gmail.com

Suellen de Sousa Nascimento

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição, Faculdade Uninta Itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: suellendesousanascimento@gmail.com

Douglas Rodrigo Cursino dos Santos

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição/Nutricionista. Pós Doutorado
em Saúde Coletiva da Unilogos®. Faculdade Uninta Itapipoca. Itapipoca –
Ceará. E-mail: palestracursino@gmail.com

Introdução: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são realizadas refeições diariamente para todas as pessoas independentemente se estão com o dia corrido ou não. Nessas unidades existe a presença do Nutricionista como também dos auxiliares de cozinha que irão preparar as devidas refeições. A utilização do uniforme e dos equipamentos de proteção individual (EPI's) são necessárias nesses ambientes para a proteção do manipulador como também para a segurança dos alimentos. Por muitas vezes nesses locais, a presença de contaminação por microrganismos é bastante alta, e por conta disso, a higienização desses ambientes é de extrema importância. **Objetivo:** Demonstrara a importância das práticas de higienização em unidades de alimentação e nutrição. **Método:** Trata-se de uma revisão bibliográfica de abordagem qualitativa e de natureza exploratória, a partir de artigos científicos originais que abordem o tema de Higienização, Unidades de Alimentação e Nutrição e cuidados sanitários, publicados entre 2012 a 2022, em língua portuguesa e disponíveis na íntegra, por meio da plataforma da Biblioteca Virtual de Saúde, nas bases de dados Medline e Lilacs, com a utilização dos descritores em ciências da saúde “Higiene”, “Alimentação Coletiva”, “Segurança Alimentar”, “Treinamento” e suas combinações, excluindo-se monografias, dissertações, teses, revisões integrativas e sistemática, trabalhos inconclusivos ou que destoam do tema principal, resultado em 09 artigos dos



VI Semana Acadêmica Faculdade Uninta Itapipoca

Integração Ensino, Pesquisa, Serviço e Comunidade:
Estratégias para Inovação

quais 04 foram utilizados nesta pesquisa. **Resultados:** As práticas de higienização perfazem não somente os manipuladores, mas utensílios, alimentos e a estrutura. Ocorreu inadequação quanto aos padrões legais exigidos em todas as UAN, sendo o armazenamento, embalagens dos alimentos, descongelamento, higienização das mãos dos colaboradores e precariedade das instalações os problemas frequentes. Quanto as instalações, a ventilação inadequada e má distribuição das pias de higienização são fatores decisivos que afetam na qualidade final do produto. A coleta de lixo constitui um dos processos finais de manutenção de boas práticas de higiene, contudo, fora relatada equipamentos como lixeiras, quebradas ou sem tampa, o que deixa propício ao surgimento de pragas. Além disso, a utilização de um utensílio em mais de um alimento e a falta de material descartável constitui fator agravante para o não cumprimento das boas práticas. Não foram utilizadas nos estudos questionários quanto ao afastamento de profissionais com lesões nas mãos ou braços, mas tal item é indispensável para a boa higiene do alimento. A capacitação a longo prazo dos colaboradores constitui importante ferramenta para a melhora da aplicação das práticas adequadas, ao passo que ocorre necessidade de incremento das instalações de trabalho que por vezes encontram-se em estado precário ou mal planejadas. **Conclusão:** Pode-se concluir que as práticas de higienização nas Unidades de Alimentação e Nutrição são utilizadas como forma de prevenção contra contaminação de produtos ocasionados por agentes químicos, biológicos ou físicos. Portanto, o treinamento específico para manipuladores de alimentos e utilização de EPI, são medidas fundamentais para contribuir com a melhoria da qualidade higiênico sanitária, além do aperfeiçoamento de técnicas que são primordiais para garantir a eficácia dos produtos livres de contaminação na mesa dos consumidores.

Descritores: Higiene; Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar; Treinamento.

Referências:

BOAVENTURA, L.T.A et al. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Rev. Univap**. V.23, N.43, P.53-62, 2017. São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817>. Acesso em 03.04.2023.

LOPES, J.E et al. Avaliação das condições higienicossanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira. **Rev. Higiene Alimentar**. V.30, N.256, P.50-54, 2016. São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://periodicos.ufsm.br/revistasauade/article/view/30911>. Acesso em 04.04.2023.

PITTELKOW, A. et al. A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Rev. Destaques acadêmicos**. V.6, N.3, P.22-27, 2016. São Paulo- BRASIL. Disponível em <http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/410>. Acesso em 05.04.2023.



**VI Semana Acadêmica
Faculdade Uninta Itapipoca**

Integração Ensino, Pesquisa, Serviço e Comunidade:
Estratégias para Inovação

ZURLINI, A.C et al. Avaliação do controle higienicossanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Rev. Higiene Alimentar**. V.32, N.284, P.51-55, 2018, São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-965436>. Acesso em 05.04.2023.