**BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO SND EM UMA
UNIDADE HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Nayane Maria Guilherme Lima**

Graduanda do curso de Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.

Itapipoca – Ceará. E-mail nayannemariag02@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:** As Boas Práticas de Fabricação (BPF), 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, BPF é parte integrante dos elementos das normas de Gestão da Segurança dos Alimentos. Estes procedimentos que 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. **Método:** 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.

**Descritores:** Nutrição; Dietética; Manipulação; Manipuladores e Hospital.

**Referências:**

ALMEIDA, G. L., COSTA, S. R. R., GASPAR, A. A Gestão da Segurança dosAlimentos 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 aatuação 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 umRestaurante Universitário antes e após a Implantação das Boas Práticas deProdução. **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.