

II SEMINÁRIO DA PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Gestão em Saúde em Tempos de COVID-19: cenários e perspectivas
9 e 10 de dezembro de 2021

ESTÁGIO CURRICULAR, UTILIZAÇÃO DE PADRÕES DE BOAS PRÁTICAS EM UM RESTAURANTE EM MACEIÓ, ALAGOAS

Eva Géssica Mello de Amorim, Centro Universitário Cesmac; Carolyne Ávila dos Santos, Centro Universitário Cesmac

PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar e nutricional; alimentação coletiva; saúde pública.

INTRODUÇÃO

De modo a se renovar e de se reerguer, os restaurantes e comércios alimentícios se impuseram, no âmbito da segurança dos alimentos em cozinhas por todo o Brasil em relação a Covid-19, medidas coletivas de prevenção e proteção nos ambientes institucionais, por meio de um Plano de Contingência, impostas pelo Ministério da Saúde. O Conselho Federal de Nutrição (CRN) definiu na resolução nº380/2005 (CFN, 2005) que trás que a alimentação coletiva ocorre por meio de atividades de alimentação e nutrição realizadas em (UAN) Unidades de alimentação e nutrição. Sendo estas consideradas como unidade de trabalho ou órgão e que desempenham uma atividade relacionada à alimentação e a nutrição que são responsáveis por fornecimentos de refeições equilibradas nutricionais dentro das condições higiênico-sanitárias. Os procedimentos estratégicos para manter a qualidade do serviço oferecido é a implementação das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, que segundo a RDC nº 216/2004 (RDC, 2004) é o documento que descreve todos os procedimentos que devem ser utilizados no estabelecimento, como a manutenção e a higiene das instalações, higiene e saúde dos manipuladores, medidas higiênico-sanitárias do local, controle da água, manutenção dos equipamentos e utensílios, controle de vetores e pragas urbanas. Essas estratégias têm como principal objetivo evitar a ocorrência de (DTAs) doenças transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados, mantendo ideais as condições higiênico-sanitárias das preparações em serviços de alimentação dentro de um restaurante comercial. Nesse contexto de alimento seguro, os manipuladores de alimentos são profissionais de papel valioso, pois têm contato com os alimentos de uma forma direta ou indiretamente, as Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos que são implantadas nas redes alimentícias asseguram um parâmetro básico na qualidade, assim como nos procedimentos de elaboração dos alimentos e de higiene. Sendo assim, justifica-se como necessidade, a realização deste artigo em forma de estudo de caso por meio vivência, artigos, livros para que assim sejam avaliadas as condições dos restaurantes quanto às medidas de segurança adotadas devido à pandemia da Covid-19.

OBJETIVO

O objetivo desse estudo foi descrever a experiência acadêmica da discente, norteados as principais mudanças encontradas em situações fora do cotidiano na rotina alimentar escolar.

METODOLOGIA

Este trabalho relata a vivência acadêmica de uma discente em estágio curricular do curso de Nutrição em um restaurante na cidade de Maceió, durante o período de Agosto á Outubro de 2021, em meio ao cenário de pandêmico da Covid-19. Com base em um relato de caso e estudo bibliográfico, este trabalho visa debater a relevância na adoção de padrões de Boas Práticas e características importantes envolvidas na gestão da boa qualidade em alimentos e nutrição, tal como induzem todo o processo mesmo em um período de pandemia da Covid-19, pois previnem a contaminação e reduzem o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O condicionante inadequado visualizado durante a vivência se fez através do descongelamento e má acondicionamento dos alimentos, onde os mesmos eram descongelados em temperatura ambiente, além de deixar os alimentos expostos sem embalagem prévia, possibilitando o risco de contaminação e contaminação cruzada que são causas principais das DTAs. As doenças transmitidas por alimentos são apontadas como um problema de saúde pública e se encaixam na lista de prováveis armas de bioterrorismo. Durante o descongelamento, modificações indesejáveis podem ocorrer nos alimentos e na matéria viva, devido a reações químicas (insolubilização de proteínas, oxidação de lipídios) ou físicas (recristalização, mudanças de volume), além das alterações que podem ser ocasionadas pelo crescimento de microrganismos, principalmente se as práticas de descongelamento são violadas. Com o mundo em estado pandêmico e com a disseminação do vírus da Covid-19, o ambiente de alimentos teve a necessidade de inovar e adotar novas formas de atender clientes e consumidores. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) que atendem restaurantes não tiveram que suspender suas atividades por se referirem de um serviço essencial, porém necessitaram se adequar á esse novo cenário e realizar mudanças ambientais, internas e teóricas. Diante disso, foi realizado uma ação educativas com apresentação oral e exposição de informativos sobre a importância do uso de embalagens e sobre o descongelamento com formato de adesivo para que fossem posicionados nos locais de descongelamento demonstrando todo o passo a passo correto de descongelamento dos alimentos além de enfatizar a temperatura correta para a realização desse procedimento e entregue uma planilha de controle. O funcionamento das boas práticas eleva a qualidade dos alimentos e a segurança nutricional dos comensais, simultaneamente com a diminuição de despesas, elevando a organização, motivando os colaboradores e fortalecendo o vínculo cliente-restaurante.

CONCLUSÃO

A pandemia da Covid-19 trouxe diversos desafios colocando toda sociedade em situações atípicas, no âmbito escolar e acadêmico não foi diferente, este estudo destaca a importância do papel do nutricionista para o sucesso das atividades nas UANs, além das vantagens estruturais, sanitárias e econômicas e sintetiza as novas recomendações atribuídas ao nutricionista, apontadas pela necessidade de combate à pandemia da Covid-19 em um cenário de distância social.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Ana Clara et al. Adequação das boas práticas de manipulação de alimentos durante a pandemia da Covid-19 em restaurantes comerciais. **Enciclopédia Biosfera**, v. 18, n. 37, 2021. Disponível em: <<https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/5296/5156>> Acesso em 31 de out. 2021.

WEBER, Marcia et al. Adequação das boas práticas em dois restaurantes do tipo fast-food no município de São Paulo, SP, Brasil. **Brazilian Journal of Global Health**, v. 3, n. 1, p. 19-23, 2021. Disponível em: < <https://revistas.unisa.br/index.php/saudeglobal/article/view/230> > Acesso em 31 de out. 2021.

FERREIRA, Rhaisa Pinheiro; DOS REIS FRANCO, Nathália. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. Disponível em: <http://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume_29/Trabalho_29_2021.pdf> Acesso em 30 de out. 2021.