

eP1614

Classificação da adequação às boas práticas em um serviço de nutrição e dietética de um hospital universitário de Porto Alegre/RS

Fabiana da Silva Vargas, Lísia Pinheiro dos Santos, Taís Cidade Proença, Viviane Ribeiro dos Santos - HCPA

Introdução: Atualmente, existem grandes preocupações sobre a segurança dos alimentos, o que define uma alimentação isenta de qualquer risco (físico, químico e biológico) para a saúde. Estas preocupações têm por base os resultados de estudos que mostraram baixos níveis de adesão ao uso das Boas Práticas nas unidades de alimentação no Brasil, além das dificuldades enfrentadas pelos estabelecimentos em relação ao aperfeiçoamento do conhecimento dos manipuladores, na implementação e no acompanhamento desse processo de qualidade. Objetivos: O presente estudo teve por objetivo avaliar a adequação às boas práticas em 18 copas de distribuição de alimentos de um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital universitário de Porto Alegre/RS. Métodos: Foi realizada a aplicação de um checklist com 28 itens, elaborado a partir da Portaria nº 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul. Foram avaliadas 18 copas no período de janeiro a março de 2016. A classificação de cada copa foi atribuída em frequência absoluta e percentual, segundo os critérios estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que estabelece as adequações em três grupos: Grupo 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens. Resultados: Pode-se classificar 77,7% (n = 14) das copas do SND com adequações de 76 a 100% e 22,3% (n= 4) com 51 a 75% de conformidade. Os itens referentes ao controle integrado de pragas, manejo de resíduos e documentação e registro apresentaram 100% de conformidades. Em relação as não conformidades encontradas os principais problemas detectados foram de instalações, edificações, equipamentos, móveis e utensílios 66,6% (n=12 copas), manipuladores 94,4% (n=17 copas) e matérias-primas, ingredientes e embalagens em 61,1% (n=11 copas). Conclusão: Dessa forma são sugeridas ações corretivas para os itens não conformes, assim como uma revisão no planejamento estratégico do hospital, cursos de capacitações para os manipuladores, orientação continuada e aplicações de checklists, a fim de garantir o fornecimento de uma alimentação segura para os pacientes atendidos. Palavras-chaves: boas práticas, checklist, segurança de alimentos