Segurança Alimentar no Ambiente Hospitalar

AZEVEDO, F.V[1]; MARINHO, R.S[1]; MARINS, M.L.M[1]; MATA, G.O.A[1]; MENDONÇA, I.F[1]; MORAES, J.A[1]; OLIVEIRA, A.S[1]; PEDROSA, J.A[1]; SILVA, K.F.F[1]; SILVEIRA, L.E.P[1]. SPESSE, R.P.S[2].

1- Acadêmicas de Graduação de Enfermagem da Universidade Salgado de Oliveira, Niterói;
2- Professora de Graduação de Enfermagem da UNIVERSO, Niterói.

REVISÃO DE LITERATURA

INTRODUÇÃO

Segundo Anjos e Costa (2018), a segurança alimentar significa garantir a todos, que os alimentos sejam de qualidade e em quantidades suficientes na qual estejam todos dentro das normas de técnicas e seguindo todos os padrões de higiene, de forma que não comprometa suas necessidades essenciais, ainda mais quando se está num ambiente hospitalar os cuidados devem ser redobrados, pois os pacientes que se encontram lá estão debilitados e ter uma boa alimentação é de fundamental importância e contribui bastante na sua recuperação.





Os principais pontos de contaminação de um alimento podem ser provenientes dos fatores ambiente, utensílio, manipulação, temperatura, fornecedor, preparo, distribuição, armazenamento. Portanto o ambiente é propicio e nos hospitais não é diferente. (RIBEIRO 2017).

Segundo SAS (2008), as DTAs podem se manifestar das seguintes formas: **Infecções Transmitidas por Alimentos, Intoxicações Alimentares, Toxinfecção Causada por Alimentos.**

Segundo Ribeiro (2017), as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), são responsáveis pelo fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e com condições higiênico sanitárias adequadas Para garantir a implementação de um controle higiênico-sanitário eficaz, as UAN devem cumprir as leis estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A lavagem das mãos é uma medida eficaz de prevenção da transmissão cruzada de microrganismos e, apesar da relativa simplicidade deste procedimento, ainda se observa uma forte resistência à sua utilização. A higienização adequada dos equipamentos e utensílios bem como a do próprio manipulador é um dos fatores mais importante para o controle de qualidade do alimento.

.





OBJETIVO

O presente estudo tem como principal objetivo analisar a importância da segurança alimentar no ambiente hospitalar.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão bibliográfica sobre a segurança alimentar no ambiente hospitalar por meio buscas no portal Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) na qual foi usada bases de dados, SciELO, LILACS, com estudos publicados entre os anos de 2013 a 2023, com maior relevância nos anos de 2013 e 2018.

Palavras Chaves: Segurança Alimentar. Intoxicação Alimentar. Unidade Hospitalar.

RESULTADOS E DISCURSSÕES

Segundo Azevedo *et al.* (2023), com base no presente estudo à segurança alimentar hospitalar e os riscos da contaminação por microrganismo, percebe-se que os alimentos necessitam de um cuidado maior, pois o contagio ocorre no processo de manuseio e armazenamento do alimento.

O ambiente é propicio, por possui uma frequência muito grande e pessoas doentes, o que facilita a presença de microrganismos maléficos, mas com uma politica de segurança alimentar nutricional correta é possível fornecer uma alimentação livre de qualquer contaminação.

O cuidado e a vigilância devem ser frequentes dentro das UAN, e que todas as normas devem ser cumpridas cuidadosamente e com responsabilidade para evitar a contaminação alimentar e o riscos á saúde do paciente hospitalizado (ANJO E COSTA 2018).

.

REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA

ANJOS, VILANIR NUNES DOS; COSTA, DANIELE RABELO. A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NO ÂMBITO HOSPITALAR, ANALISANDO OS PARÂMETROS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. **MOSTRA CIENDIFICA DE BIO MEDICINA**, QUIXADÁ, V. 3, N. 2, P. 1, 2018. ANUAL. DISPONÍVEL EM: HTTP://PUBLICACOESACADEMICAS.UNICATOLICAQUIXADA.EDU.BR/INDEX.PHP/MOSTRABIOMEDICINA/ARTICLE/VIEW/2594/2170. ACESSO EM: 25 ABR. 2023.

RIBEIRO, ELLANE SABRYNA SENA. **CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM FOCO.** 2017. 69 F. TCC (DOUTORADO) - CURSO DE NUTRIÇÃO, CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL, 2017. DISPONÍVEL EM: HTTPS://REPOSITORIO.UFRN.BR/BITSTREAM/123456789/40166/6/CONDI%C3%A7%C3%B5ESHIGI%C3%AANICO-SANIT%C3%A1RIAS_2017_TRABALHO%20DE%20CONCLUS%C3%A3O%20DE%20CURSO.PDF. ACESSO EM: 24 ABR. 2023.

SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÐDE. **DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E ÁGUA**: GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: PROMOVENDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. 1 ED. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008. 210 P. DISPONÍVEL EM: HTTPS://BVSMS.SAUDE.GOV.BR/BVS/PUBLICACOES/GUIA_ALIMENTAR_POPULACAO_BRASILEIRA_2008.PDF. ACESSO EM: 23 ABR. 2023.