

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Adrielle Aguiar de Carvalho¹; Julianne da Silva Peixoto²; Laryssa de Campos Jordy Ferreira²; Pilar Maria de Oliveira Moraes³

¹Pós-Graduanda em Nutrição Clínica e Hospitalar; ²Pós-Graduanda em Nutrição Clínica;

³Mestre em Saúde, Sociedade e Endemias da Amazônia

adriellecarvalho@yahoo.com.br

Centro de Pós-Graduação (CPÓS)

Introdução: A Unidade de alimentação e nutrição (UAN) é o estabelecimento onde são produzidas as refeições para uma coletividade sadia ou enferma e tem como objetivo principal a promoção da saúde de sua clientela por meio de uma alimentação nutricionalmente adequada e equilibrada. Alguns aspectos do planejamento físico refletem-se diretamente nas condições higiênicas da UAN. Percebe-se por tanto a importância da estrutura física de uma UAN na qualidade dos alimentos e segurança do trabalho, sendo necessário que ela seja avaliada periodicamente para detecção e correção das falhas.

Objetivos: Este trabalho visou identificar os pontos com falhas, de acordo com o check-list adaptado da RDC nº275/2002, e RDC nº216/2004. **Métodos:** O presente trabalho é um estudo transversal descritivo. Foi realizado em um hospital privado, que conta com um serviço de auto-gestão de Alimentação e Nutrição. A coleta de dados ocorreu no mês de outubro de 2013, em que foram realizadas observações e avaliação da estrutura física com auxílio de um check-list adaptado da RDC nº275/2002, e RDC nº216/2004 constando 10 itens. Foram registrados conformidades, não conformidades e não se aplica.

Resultados/Discussão: Após a aplicação do check-list teve-se como resultado para a área Externa, acesso, área interna, lavatório de produção, instalações sanitárias, escadas e elevadores, iluminação e instalação elétrica e moveis, encontravam-se com 100% de conformidade. Piso Parede e Teto, janelas e outras aberturas, ventilação e Climatização, Equipamentos e Utensílios não se encontravam 100% conformes. Nos quesitos higienização de instalações, equipamentos e maquinários, moveis e utensílios, Controle integrado de pragas, Manejo dos resíduos e Abastecimento de água a unidade obteve 100% adequação. Assim como nos demais itens avaliados no check list. Por meio da análise dos dados obtidos através do check-list adaptado percebeu-se uma conformidade de 91,14%, assim a uan se encaixa no grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens). **Conclusão:** É importante a implantação de medidas que visem a garantia e segurança do alimento preparado/servido, tentando ao máximo evitar qualquer tipo de contaminação ou contratempos na área de produção. Para isso é necessária uma área física que atenda os requisitos mínimos preconizados na legislação vigente. A área física estudada está satisfatória entretanto não a isenta de corrigir os poucos itens não conformes. Tal ação irá dinamizar e promover uma maior segurança, para o trabalhador da unidade, e para os comensais. É necessário também a implantação de boas práticas com intuito de aumentar a qualidade do serviço prestado.