

## **TREINAMENTO DE LAVAGEM DE MÃOS COM SOLDADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA ESCOLA MILITAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Karoline Amaral Farias<sup>1</sup>; Isabella Chaltein de Melo Costa<sup>1</sup>; André Roberto Marques Paiva<sup>2</sup>; Joyce Cléa Bentes Canto Dutra<sup>3</sup>; Pilar Maria de Oliveira Moraes<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição; <sup>2</sup>Acadêmico de Educação Física; <sup>3</sup>Nutricionista; <sup>4</sup>Docente em Nutrição

karolzinha\_farias15@hotmail.com

Universidade da Amazônia (UNAMA); Escola de Ensino Superior Madre Celeste (ESMAC); I Comando Aéreo Regional (ICOMAR)

**Introdução:** As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são de natureza infecciosas ou tóxicas e causadas devido ao consumo de alimento ou água contaminada. Há um grande número de casos de incidência dessas doenças devido às refeições consumidas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) serem produzidas em largas escalas, tornando-se então difícil fazer o controle efetivo de todas as preparações. As mãos são um importante veículo de contaminação e é fundamental que os colaboradores sejam instruídos e conscientizados quanto à importância e ao método adequado de lavagem de mãos, através de treinamentos, pois em muitas UAN's ocorre a transgressão as regras básicas da lavagem de mãos, como lavar após usar sanitários e antes das refeições, o que possibilita a contaminação do produto. **Objetivo:** Capacitar soldados quanto à técnica adequada de lavagem de mãos. **Descrição da experiência:** Foi realizado dia 22 de Agosto de 2014, às 11h: 00min, utilizando metodologia ativa, baseada em evidências, com os soldados que trabalham na UAN de uma Escola Militar em Belém-PA. Os materiais utilizados foram papel, tinta, venda, sabão e álcool em gel a 70%. A dinâmica foi iniciada com roda de conversa com perguntas abertas e foram apresentadas evidências de casos em reportagens com as seguintes matérias: 1) *Após intoxicação, Vigilância suspende venda de esfihas do Habib's no Rs. IG, São Paulo, 2012;* 2) *Merenda é suspeita de causar intoxicação em alunos da rede pública de São Paulo. IG, São Paulo, 2013;* 3) *Homem morre por suspeita de intoxicação alimentar em São Paulo. Estadão Geral, 2012;* 4) *Com intoxicação alimentar, Morrissey adia shows da turnê sul-americana. IG, São Paulo, 2013;* 5) *Empresa é fechada após mais de 250 casos de intoxicação alimentar no Rio Grande do Sul. G1, Rio Grande do Sul, 2013;* 6) *Justin Bieber teve uma intoxicação alimentar na Argentina. Redação Mix, 2013.* Após a roda de conversa foi realizada a técnica do uso de tintas com a imersão das mãos dos participantes neste produto e posterior higiene das mesmas com vendagem dos olhos. Depois de retirada a venda, foi feita observação das mãos, demonstrada a técnica adequada de lavagem e fixado na unidade um cartaz com a demonstração. **Resultados:** Durante a roda de conversa e apresentação das matérias foi realizada a troca de conhecimento a partir do “conhecimento prévio” dos participantes, deixando-os a vontade para interagir, trocar experiências e visualizar a ocorrência dos casos relatados no seu cotidiano além de perceber sua importância na prevenção da contaminação. A técnica de uso da tinta demonstrou que é fundamental que a lavagem seja feita de forma adequada, para que não restem resíduos contaminantes nas mesmas, e a fixação do cartaz facilitou a visualização de como deve ser realizada a técnica correta. **Conclusão:** A abordagem utilizada mostrou-se eficaz uma vez que permitiu a troca de conhecimentos, a visualização da teoria no dia a dia dos participantes, além de possibilitar a sensibilização dos mesmos para a importância da lavagem adequada das mãos.

**Palavras Chaves:** Doenças Transmitidas por Alimentos, Lavagem de Mãos, Treinamento.

**Referências:**

SILVA, L. F. **Procedimento Operacional Padronizado de Higienização como Requisito para a Segurança Alimentar em Unidade de Alimentação [dissertação].** Santa Maria - RS, 2006.

TRIGO, V. C. **Manual Prático de Higiene e Sanidade das Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Varela, 1999.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O; AKUTSU, R. C; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de Risco do Consumidor em Restaurantes de Auto-Serviço. **Revista Nutrição**, Campinas. vol. 20, nº 1, p. 19-26, Jan/Fev, 2007.