

REL171 - VISITA TÉCNICA AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO A LUZ DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA
RAINE MARQUES DA COSTA¹; THAIS DA PAIXÃO FURTADO¹; EURIANE CASTRO COSTA¹; THAMIRES PALHETA¹; VERA LÚCIA DE AZEVEDO LIMA²
rainemarques21@gmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: No Brasil todos os anos são notificados inúmeros casos de intoxicação, seja pela ingestão de alimentos contaminados ou de medicamentos. A Vigilância Sanitária (VISA) com o intuito de proteger e promover a saúde da população criada pela Lei nº 8080 de 19 de setembro de 1990, é definida como um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde. Nesse sentido foi realizada uma visita técnica ao Restaurante Universitário (RU) como atividade prática da atividade curricular Método Quantitativo em Saúde do curso de Enfermagem da Universidade Federal do Pará. **Objetivos:** Relatar a observação realizada por acadêmicos de graduação em enfermagem ao Restaurante Universitário durante visita técnica, com enfoque nas normas da vigilância sanitária. **Descrição da Experiência:** A visita técnica foi realizada no Restaurante Universitário do Campus Básico da Universidade Federal do Pará. Comida nutritiva a baixo custo. Com este lema, o Restaurante Universitário produz diariamente mais de 4.800 refeições, que são vendidas a R\$ 1,00 (um real) cada uma. A visita ocorreu na hora do jantar. Observamos todo o espaço do estabelecimento, funcionários, o servir das bandejas, despejo dos restos alimentares, limpeza e descarte de materiais rejeitáveis, recolhimento de bandejas e talheres. Não tivemos acesso ao preparo e manipulação dos alimentos. **Resultados:** O espaço é limpo, refrigerado, os funcionários apresentam-se uniformizados com gorros, luvas, avental e botas. A limpeza do piso, mesas e cadeiras é regular e imediata. Há também lixeiras disponíveis no local para descarte de materiais rejeitáveis, como papel, copos e garrafas pets. Percebemos que a estrutura física, não apresenta forra de continuo, devido sua estrutura colonial. **Conclusão ou Considerações Finais:** Verificou-se que no Restaurante Universitário o ambiente é agradável, o cuidado com o preparo e manipulação dos alimentos é de grande importância para os consumidores, evitando assim problemas de saúde. É de suma importância que o acadêmico de enfermagem conheça as normas da VISA para a promoção da saúde e prevenção de doenças. Palavras Chave: Saúde, Vigilância Sanitária, Enfermagem.

Referências Bibliográficas:

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: . Acesso 5 de Mai. 2015.