
Implantação de Um Procedimento Operacional Padronizado em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Salvador - Ba.

Caroline Rocha Silva (I), Tereza Cristina Braga Ferreira (I), Eluá Benemerita Vilela Nascimento (I), Maria da Conceição Pereira da Fonseca (I)

(I) ENUFBA - Universidade Federal da Bahia, Escola de nutrição (Avenida Araújo Pinho, 32 - Canela, Salvador - BA, 40110-090)

Resumo

INTRODUÇÃO- Os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP devem descrever clara e objetivamente as operações rotineiras e específicas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), contribuindo para garantia da segurança das refeições e a promoção das Boas Práticas. Um dos procedimentos importantes para se evitar a contaminação dos alimentos é a higienização adequada de superfícies, uma vez que entram em contato com os alimentos e são potentes veiculadores de micro-organismos. O estudo objetivou a implantação do POP higienização de instalações, equipamentos e móveis em uma UAN, tendo como ponto de partida a área de sobremesas. **MATERIAIS E MÉTODOS-** A UAN objeto da pesquisa tem o seu serviço terceirizado e a elaboração do POP partiu da proposta das estagiárias de nutrição da unidade e fundamentou-se no mapeamento do processo de higienização da área de sobremesa, escolhida para iniciar o processo por ser o local com menor número de funcionários e fácil intervenção. Foi realizada entrevista com a responsável pela área para levantar informações sobre: responsabilidade dos funcionários; produtos utilizados; frequência da higienização e procedimentos. A entrevista foi realizada no turno de trabalho e as respostas foram anotadas e guardadas para consulta. Os dados foram comparados aos preceituados pela Resolução RDC N°216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -

Referência:

Caroline Rocha Silva, Tereza Cristina Braga Ferreira, Eluá Benemerita Vilela Nascimento, Maria da Conceição Pereira da Fonseca. Implantação de Um Procedimento Operacional Padronizado em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Salvador - Ba.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-020

ANVISA. As irregularidades detectadas foram tratadas por um plano de ações corretivas que foi apresentado ao nutricionista responsável e à funcionária da área para implantação. **DISCUSSÃO DOS RESULTADOS-** De acordo com o levantamento realizado, foi observado que os funcionários desconheciam a existência do POP e sua importância. Desta forma foram elaborados os Procedimentos de higienização em uma planilha de execução constando o local a ser higienizado, o processo de execução, o funcionário responsável, o produto a ser utilizado e a frequência de higienização. A planilha foi disponibilizada para os funcionários responsáveis pela execução da tarefa. **CONCLUSÃO-** POP é instrumento essencial no processo de padronização de execução de tarefas em uma UAN. Através da pesquisa percebeu-se a falta de conhecimento da importância do POP pelos funcionários e a falta de treinamento efetivo para execução dos mesmos. É fundamental o envolvimento e responsabilização da equipe de trabalho para realização dos procedimentos no gerenciamento da segurança de alimentos.

Palavras-Chave: Procedimento Operacional Padronizado, Segurança Alimentar, Unidade de alimentação e nutrição

Agência de Fomento: