

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DE TRÊS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BA

Isabella de Matos Mendes da Silva¹; Gimena Barbosa Souza²; Marly Silveira Santos²; Fernanda Freitas¹

¹ Professor do Centro de Ciências da Saúde.

² Estudante de Graduação do Centro de Ciências da Saúde.

Devido ao aumento da ocorrência de Enfermidades de Origem Alimentar nos serviços de alimentação, objetivou-se avaliar as condições higienicossanitárias e físico-estruturais de três Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) em Santo Antônio de Jesus - BA. Realizaram-se duas visitas técnicas em uma UAN Institucional (empresa A), uma fábrica de pizzas, lasanhas e panquecas (empresa B) e uma lanchonete (empresa C) no período de setembro a dezembro de 2008. Avaliou-se de acordo com a Portaria SVS/MS 326/1997 e a Resolução-RDC 216/2004 da ANVISA, considerando a infra-estrutura, higiene do manipulador e da produção. Todas as empresas estavam em desacordo com a legislação vigente. Quanto ao aspecto físico-estrutural, na empresa C, a área de produção é a mesma para armazenamento e recebimento da matéria-prima e não havia janela. Todas as empresas analisadas não possuíam pias exclusivas para a higienização das mãos. Os saneantes eram guardados em locais exclusivos nas empresas A e B, contudo, na empresa C os mesmos permaneciam guardados na área de produção. Próxima a entrada da empresa A observou-se lixo mantido em sacos plásticos.. Nas empresas B e C, as lixeiras não possuíam abertura por pedal. As empresas A e B apresentaram técnicas adequadas de armazenamento, porém na empresa C, as matérias-primas destinadas à preparação das refeições eram mantidas nas embalagens primárias na área de produção. Nas empresas A e B, os manipuladores estavam com vestuário adequado e foram capacitados em higiene e manipulação de alimentos, o que não aconteceu na empresa C, entretanto os manipuladores usavam esmaltes e adornos. Na empresa B, os produtos fabricados eram embalados, identificados e acondicionados sob refrigeração. Os produtos alimentícios da empresa C não eram produzidos no local e eram mantidos na estufa desligada. As condições higienicossanitárias e físico-estruturais das UANs analisadas podem ser melhoradas a partir de mudanças de conduta e alterações físico-estruturais.

Palavras chave – Higiene, Alimento, UAN.