“NUTRIAÇÃO” – Uma proposta para controle de qualidade alimentar

Autor(res)

Viviane Ferreira Zanirati
Débora Rocha De Souza
Monique Stefane S Magalhães
Camila Vieira Rodrigues
Ana Karolina Souza Werlang

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BELO HORIZONTE - UNIDADE TIMBIRAS

Resumo

Embora todos os indivíduos sejam suscetíveis a doenças transmitidas por alimentos, é bem reconhecido que os idosos correm maior risco de infecções de todos os tipos, devido a alterações no sistema imunológico. Para tanto faz-se necessário avaliar os aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma Instituição de Longa Permanência para Idosas (ILPI) a fim de colaborar para sua adequação. Neste sentido será proposto um projeto, dentro do Estágio Supervisionado de Nutrição Social, cujo objetivo será implantar melhorias na higiene sanitária, boas práticas de manipulação e armazenamento. O projeto será dividido em 3 atividades:1) Reorganização do estoque (farol da qualidade e implantação do método “Primeiro que vence, e Primeiro que sai” (PVPS), 2) Aferição de temperatura dos equipamentos e 3) Procedimentos padrões sobre higienização (POP’s). Para isso os setores serão analisados e em seguida pesquisas a respeito da temática para solução dos impasses serão feitas. O público-alvo do projeto será as funcionárias responsáveis pela cozinha e estoque de uma Instituição de Longa Permanência, na cidade de Belo Horizonte, sendo quatro participantes no total. A primeira etapa da reorganização do estoque é denominada farol da qualidade, que visa organizar e estabelecer processos através da utilização de um esquema de cores com fitas adesivas coloridas. Com aplicação do PVPS busca organizar os alimentos, sendo que os que expiram primeiro devem continuar na primeira posição da fileira de saída. A segunda etapa consiste em realizar uma planilha de temperaturas para cada um dos equipamentos presentes no setor, implantando modelos de aferições fazendo o uso de um termômetro a laser digital e treinamento para controle. Por último, a terceira etapa será a elaboração de cartilha informativa descrevendo sobre a adequada lavagem das mãos, sanitização dos hortifrutis e limpeza correta dos equipamentos, e por fim será aplicado um treinamento dosPOP’s, conscientizando sobre o controle sanitário e limpeza geral. Serão avaliados semanalmente as implantações repassadas pelos procedimentos propostos no projeto, a fim de monitorar e avaliar a execução. Os três pilares com atenção máxima serão analisados como estoque, temperatura e higiene, sendo processos importantes para controle de acordo com a RDC 216 ANVISA.