

## VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ALIMENTOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND) DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

<sup>1</sup>NOVELI, Sofia Bajina ([sofianoveli98@gmail.com.br](mailto:sofianoveli98@gmail.com.br)) <sup>1</sup>KERN, Luana Klauck ([luanakkern@hotmail.com](mailto:luanakkern@hotmail.com)); <sup>1</sup>MOREIRA, Bruna Abreu ([brunnadeabreu@hotmail.com](mailto:brunnadeabreu@hotmail.com)); <sup>1</sup>LELLIS, Letícia Aparecida Mello ([leticia-lellis@hotmail.com](mailto:leticia-lellis@hotmail.com)); <sup>2</sup>MAGALHAES, Angélica Margarete ([angelicamagalhaes@ufgd.edu.br](mailto:angelicamagalhaes@ufgd.edu.br)); <sup>3</sup>ESCOBAR, Laura Venialgo ([prestanutricionistahu@gmail.com](mailto:prestanutricionistahu@gmail.com)).

<sup>1</sup>Aluna do curso de Nutrição-UFGD; <sup>2</sup> Professora do Curso de Nutrição- UFGD; <sup>3</sup>Nutricionista Supervisora (SND HU-UFGD).

A qualidade higiênico-sanitária é primordial para evitar riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), particularmente em ambientes hospitalares em que alimentação e a nutrição exercem papel fundamental na recuperação do estado de saúde de coletividades enfermas, representadas pelos pacientes internados, bem como na prevenção e manutenção de populações sadias, representadas por trabalhadores, equipes de Residência Multiprofissional em Saúde e acompanhantes de pacientes. Neste sentido, este estudo teve como objetivo verificar o índice de adequação higiênico-sanitária de um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) em um hospital universitário. A presente pesquisa foi desenvolvida por acadêmicos do curso de Nutrição da UFGD durante o período de estágio curricular, ao longo do primeiro semestre letivo de 2021, no Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (SND HU-UFGD), Mato Grosso do Sul. Inicialmente, foi realizado um levantamento das condições higiênicas, por meio da aplicação de checklists desenvolvidos especificamente para este fim, com base na RDC n° 216 de 2004 e o Manual de Boas Práticas; contendo 90 itens, distribuídos em sete blocos (Bloco 1: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Bloco 2: Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Bloco 3: Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Bloco 4: Abastecimento de água; Bloco 5: Manejo de resíduos; Bloco 6: Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Bloco 7: Higiene de manipuladores). Posteriormente, foi verificado o Índice de adequação da Qualidade Sanitária (IQS), através da equação: 
$$IQS = \frac{\sum nC}{nTI} * 100$$
 onde, IQS significa Índice de adequação da Qualidade Sanitária, nC significa número de conformidades e nTI significa número total de itens verificados. Para os cálculos, foram utilizadas planilhas eletrônicas Microsoft Excel® e subsequente análise qualitativa com descrição das não-conformidades. O IQS encontrado foi de 88,89%. Três blocos apresentaram irregularidades sendo, Bloco 1: Inexistência de portas com fechamento automático e inadequações da estrutura física de tetos, paredes, piso e fiação elétrica; Bloco 6: armazenamento incorreto de alimentos; Bloco 7: atitude de falar durante a manipulação e a produção de alimentos. O estudo apresentou um diagnóstico, proporcionando uma melhor atuação no desenvolvimento de ações corretivas, necessárias à garantia da qualidade sanitária e, conseqüente proteção à saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** Doenças Transmitidas por Alimentos, Controle de Qualidade, Alimentação Coletiva.