ESTUDO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NO LAR SANTO ANTÔNIO, NAVIRAÍ-MS

WANDERLEY, Maria Eulália Félix[1] (mfelixwanderley@gmail.com); **BENEDETTI, Silvia**[2] (silviabene@gmail.com).

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;
[2]Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A busca por instituições de longa permanência para idosos (*ILPIs*) surge como uma alternativa para as famílias de baixa renda ou para idosos que perderam seus vínculos familiares. Considerando que o envelhecimento com saúde e com qualidade de vida é um desafio para a sociedade, é necessário que haja a implantação de programas de qualidade como Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) no preparo das refeições dos idosos nessas instituições. O objetivo desde trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias na recepção dos alimentos, verificando as validades das doações e as condições de higiene nas instalações e no preparo das refeições para os idosos. A metodologia utilizada baseou-se em uma pesquisa observacional, onde foi utilizado um *check list* abrangendo itens para avaliar as condições de higiene de utensílios, equipamentos, manipuladores e armazenamento dos alimentos, com base na legislação vigente sobre boas práticas de manipulação de alimentos. Foi aplicado um questionário contendo 5 questões discursivas para avaliar o conhecimento prévio dos 2 manipuladores de alimentos, referente às noções de recepção e armazenamento dos alimentos. Através das respostas obtidas, observou-se que os manipuladores careciam de conhecimentos básicos de higiene na manipulação dos alimentos, por não ter conhecimento sobre DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). A partir do que foi constatado nessa pesquisa, foram adotadas algumas medidas preventivas e corretivas para melhoria da higiene na manipulação dos alimentos. Elaborou-se uma palestra sobre higiene na manipulação de alimentos e cerca de 8 cartazes expostos na cozinha, contendo dicas de práticas higiênicas na manipulação de alimentos. Na recepção de doações de alimentos, implementou-se um caderno para registro das doações e verificação da validade dos produtos no armazenamento. O caderno de registro de doações está sendo utilizado no Lar, com objetivo de redirecionar demandas de alimentos que possam estar vencidos ou próximos a data de validade. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que a instituição filantrópica que contém mais de 20 idosos foi beneficiada através da melhoria na qualidade da manipulação dos alimentos com o treinamento e conscientização dos colaboradores e com a prestação de serviço na instituição. Houve uma melhoria significativa na organização dos alimentos recebidos via doação e um cuidado maior com a higiene dos manipuladores e utensílios de cozinha no preparo das refeições dos idosos.

Palavras-chave: higiene alimentar, idosos, saúde.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) da UEMS, pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.