

IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO EM UANS¹

Fernanda Schoenberger²

Stéfani Guisso³

Keli Raquel Secchi⁴

Rúbian Lucion⁵

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) se apresentam como um serviço para suprir a necessidade da ingesta alimentar fora do ambiente domiciliar, seja por preferência, facilidade ou comodidade dentro de rotinas diárias. Perante essa demanda, houve ampliação dos serviços de alimentação coletiva, a exemplos de restaurantes, lanchonetes, padarias e demais locais que constituem uma UAN (SÃO JOSÉ, COELHO e FERREIRA, 2011). O funcionamento de uma UAN, depende de um bom planejamento do ambiente, manutenção, adequada seleção dos materiais e criação de fluxos pelo nutricionista, norteando sua equipe para que esse fim seja de excelência. A excelência resulta em evitar contaminações e disseminações de microrganismos para os alimentos (BENETTI, et al., 2014). Os alimentos, constituem a alimentação, que por sua vez, é um dos fatores fundamentais para a manutenção de uma vida saudável. Portanto, aplicar boas práticas conforme normas estabelecidas nos alimentos, ambiente de produção e nos manipuladores de uma UAN é garantir a segurança alimentar (STANGARLIN, DELEVATI, e SACCOL, 2008). **OBJETIVO:** Ampliar os conhecimentos sobre a importância da higiene pessoal, das instalações, utensílios e equipamentos em uma UAN. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa qualitativa em meio eletrônico com periódicos de várias bases de dados, sem descritor ou intervalo de publicação definido e livros sobre a importância da higienização em uma UAN. Essa pesquisa resultou em um trabalho e apresentação acadêmica desenvolvido na disciplina UAN no curso de graduação em nutrição no ano de 2022. **DISCUSSÃO:** A maior fonte de contaminação alimentícia em UAN ocorre por meio dos manipuladores, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando e/ou servindo os alimentos. A contaminação se refere a qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento, como é o caso dos microrganismos presentes pelo corpo humano, na pele, cabelos, e secreções (fezes, urina, saliva e suor). Para evitar a contaminação desse foco, é necessário cuidar da higiene pessoal do manipulador, mantendo mãos higienizadas, unhas curtas, limpas e sem esmalte, tomar banho todos os dias, escovar os dentes após as refeições, usar desodorante sem cheiro, manter uniformes limpos, usar sempre sapatos fechados e limpos, não usar adornos, manter os cabelos limpos e completamente protegidos com touca durante manipulação e não manipular alimentos em caso de ferimentos de pele que possam vir contaminar o produto. Condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, também são fontes de transmissão de microrganismos para o alimento por isso, deve ser rigorosa a higiene do ambiente de trabalho, dos utensílios, equipamentos e dos alimentos e realizar o armazenamento correto das matérias primas. **CONCLUSÃO:** Ampliou-se o conhecimento que a necessidade de higienização, seja ela pessoal, ambiental e alimentar estão diretamente ligadas umas às outras. Os treinamentos e a capacitação de manipuladores envolvidos no processo de produção alimentar contribuem não somente para a melhoria da qualidade higiênico sanitária, mas também para o aperfeiçoamento de técnicas e processos utilizados garantindo o produto final livre de fontes de contaminações.

¹ Resumo desenvolvido na disciplina de UAN do curso nutrição uceff (2022).

² Discente do curso de nutrição. Email: fernandaschoenberger@hotmail.com

³ Discente do curso de nutrição.

⁴ Docente do curso de nutrição. Email: keliraquelsecchi@gmail.com

⁵ Docente do curso de nutrição.

Fiscalizar todas as etapas de preparo baseadas em legislações que regulamentam os padrões higiênico-sanitários irão reduzir e evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

Palavras-chave: Unidades de alimentação e nutrição. Nutrição coletiva. Segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

BENETTI, G.B.; BRANCO, LM.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. **Manual de técnicas dietéticas**. 2.ed. Rio de Janeiro; Senac, 2014.

SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de; COELHO, Ana Íris Mendes; FERREIRA, Kaylla Rosângela. Avaliação das boas práticas em Unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem -MG. **Alim. Nutr.** v. 22, n. 3, p. 479-487, 2011.

STANGARLIN, Lize, DELEVATI, Miriam Teresinha da Silva, SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Vigência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do Centro de Santa Maria, RS (1ª parte). **Revista Higiene Alimentar**. v.22, n.166, p.20-23, 2008.