

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

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

¹ Professora do Centro de Ciências de Ciências da Saúde da UFRB.

² Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde.

Nos últimos anos têm-se observado paralelamente ao crescimento dos serviços de alimentação, o aumento da ocorrência de Enfermidades de Origem Alimentar (ETAs), tornando a segurança do alimento à principal preocupação relacionada a este segmento. Este trabalho objetiva avaliar as condições higienicossanitárias e físico-estruturais de três UANs em Santo Antônio de Jesus - BA. Foram realizadas duas visitas técnicas em empresas, sendo uma Unidade de Alimentação e Nutrição 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. A avaliação foi realizada através de lista de verificação estabelecida de acordo com a Portaria SVS/MS nº 326/1997 e a Resolução-RDC Nº 216/2004 da ANVISA, atentando para a infra-estrutura, higiene do manipulador e da produção. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Dentre os parâmetros analisados, 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, o que dificultava a ventilação. 100% das empresas analisadas não possuíam pias exclusivas para a higienização das mãos. Os saneantes domissanitários eram guardados em locais separados dos alimentos 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 o lixo, o qual era mantido em sacos plásticos, levando a presença de moscas. Nas empresas B e C, as lixeiras não possuíam acionamento 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 e 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 visando à prevenção de possíveis ETAs, a partir de mudanças de conduta e alterações físico-estruturais.

Palavras chave - Higiene, Alimentação coletiva, UAN
