

HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: controle de higienização de equipamentos e utensílios em unidades de alimentação e nutrição (uan)

Ana Carolina Gontijo Lacerda Lapesqueur¹
Marden Estevão Mattos Junior²
Daniela De Stefani Marquez³
Murilo de Jesus Fukui⁴
Lauriane de Oliveira Silveira⁵

RESUMO

O objetivo deste trabalho é enfatizar a importância da higienização de equipamentos e utensílios, ressaltando que a alimentação é um dos fatores fundamentais para a manutenção de uma vida saudável, e que a necessidade de higienização ambiental, pessoal e dos alimentos podem influenciar diretamente na segurança alimentar e o seu manuseio deve ser pautado por boas práticas de higienização de acordo com normas estabelecidas, além de verificar a eficácia dos métodos de higienização de equipamentos e utensílios em Unidades de Alimentação e Nutrição a fim de garantir uma produção alimentar saudável e segura.

Palavras - Chave: Higienização. Equipamentos. Utensílios. Unidade de Alimentação e Nutrição

ABSTRACT

¹ Discente do curso de nutrição da Faculdade Atenas, email: anacarolina.gontijo@gmail.com. Paracatu-MG. ² Professora do curso de nutrição da Faculdade Atenas. Paracatu-MG.

² Professor da Faculdade Atenas;

³ Professora da Faculdade Atenas;

⁴ Professor da Faculdade Atenas;

⁵ Professora do curso de Nutrição, Bacharel em Nutrição pela Faculdade Atenas, Pós graduada em Nutrição Clínica: Metabolismo, terapia e prática nutricional (Estácio de Sá), Supervisora de estágio de alimentação e nutrição (UAN),Email: laurianeoliveira15@hotmail.com. Paracatu-MG.

The objective of this research is to emphasize the importance of equipment and tools sanitation, highlighting that good food habits is a fundamental factor for the maintenance of a healthy life, and the necessity of environmental, personal and food sanitation does have a direct influence on food security and its handling should be lined by correct sanitation practices according to the established standards in addition to verify the efficiency of the equipment and tools sanitation methods in Food and Nutrition Units in order to guarantee a safe and healthy food production.

Keywords: Sanitation. Equipment. Utensils. Unit of food and nutrition

INTRODUÇÃO

Os equipamentos e utensílios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são peças chave para o funcionamento e manutenção de controle de qualidade dos alimentos, para se garantir a inocuidade das refeições devem-se buscar meios para impedir surtos de Doenças transmitidas por alimentos (DTA's), que podem surgir se não houver a higienização correta de equipamentos e

utensílios, por isso é importante salientar situações que destinem-se à prevenção da propagação de agentes patogênicos. (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009).

Se faz sempre necessária a higienização de equipamentos e utensílios, que são usados para processar, manipular, transportar, preservar e fornecer os alimentos. (SILVA JR, 1995).

A limpeza de equipamentos colabora para o grau de contaminação dos alimentos, influenciando assim a sua segurança e qualidade. (SILVA JR, 1995).

Além da higienização correta de equipamentos e utensílios, são indicados cuidados com a manipulação dos alimentos, pois esses se não estiverem higienizados corretamente assim como equipamentos e utensílios utilizados na produção podem se contaminar levando a uma contaminação cruzada. Por isso é

importante acompanhar os processos de higienização com todos os envolvidos no processo de manipulação, a fim de garantir a segurança dos alimentos, com a constante avaliação das instalações que devem estar adequadas à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mediante as normas estabelecidas. (BRASIL, 2004).

A falta de preparo por parte dos manipuladores envolvidos reflete diretamente na higienização pessoal e sanitização de utensílios e equipamentos acarretando em contaminações que podem infectar alimentos a serem preparados ou já prontos. (GÓES et al., 2001).

É importante ressaltar nesse estudo que existem grandes chances de manipuladores serem fontes de contaminação ligada a equipamentos e utensílios que conseqüentemente estarão ligados a qualidade das refeições a serem servidas, por isso é necessário, preparo por parte da equipe envolvida, em todos os processos de higienização, ressaltando a importância de higienização pessoal, ambiental e dos alimentos. (ANDREOTTI et al., 2003).

METODOLOGIA

Este estudo é do tipo explicativo e descritivo, a pesquisa tem como objetivo a definição das características de higienização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O estudo realizado consiste em uma revisão bibliográfica fundamentada em sites de pesquisa como: breme, scielo e google acadêmico e livros do acervo da biblioteca da faculdade Atenas de Paracatu - MG, a fim de estabelecer metas e orientações para a manutenção e higienização de equipamentos e utensílios em Unidades de Alimentação e Nutrição.

DESENVOLVIMENTO

Os equipamentos e utensílios são fundamentais para realizar altas

quantidades e diversidades de alimentos que são essenciais para servir o crescente aumento das populações. Quando é realizada a escolha dos equipamentos indicados ao processamento dos alimentos, são considerados vários fatores entre eles: a integridade com que ele realiza suas funções (picar, cortar, moer etc.), para que se prepare a quantidade indicada, a agilidade na preparação, manutenção e segurança, além de ser fácil de se higienizar, para proteger os alimentos contra contaminações além de se ter o controle para sua limpeza adequada. (SILVA JR, 1995).

É necessário utilizar equipamentos e utensílios, pois são importantes para o funcionamento apropriado de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e se faz necessário além de sua utilização a sua devida higienização afim de evitar contaminação nos alimentos. É importante enfatizar a necessidade da preservação dos equipamentos utilizados para a manutenção da limpeza e desinfecção, além de possuir pintura clara, sem respingar graxa, sem aglomeração de gelo e bem conservados e com manutenção contínua por profissionais habilitados. (MENDONÇA, 2010).

Os utensílios devem ser baseados em quantidades igual ou superior ao número de consumidores, higienizados manualmente ou em máquinas, e sempre em água corrente próximo de 60°. (MENDONÇA, 2010).

A lavagem de utensílios, no seu âmbito geral é um problema que envolve equipamentos e métodos, incluindo todos os tipos de equipamentos usados, a manutenção, qualidade dos produtos a serem utilizados, condições da água a ser utilizada para limpeza, o uso de calor ou agente químico para desinfecção, o modo de se armazenar, os métodos de manipulação de utensílios higienizados ou utilizados e principalmente os métodos adotados pelos responsáveis pela realização da limpeza. (RIEDEL, 2005).

Equipamentos e utensílios usados na higienização devem ser apropriados para a execução e estar sempre preservados, limpos e acessíveis com quantidades consideráveis e armazenados em locais adequados. Os utensílios aplicados na higienização de instalações devem ser diferentes dos utilizados para higienização de peças de equipamentos e utensílios que tenham contato direto com o alimento. (BRASIL, 2004).

É importante ressaltar que para se manter os equipamentos e utensílios

bem higienizados, se faz necessária a promoção de critérios para sua segurança para higieniza-los de maneira correta, pois a qualidade de um serviço ou produto dependem em grande parte do aspecto de higiene, inclusive a higiene ambiental e pessoal. Essa é uma medida de prevenção necessária, para transmitir uma impressão positiva à clientela. Importante também o controle para os recursos de segurança no trabalho incluindo: uso de técnicas, equipamentos, cuidados com limpeza e higiene em geral. (TEIXEIRA et al., 2007).

A não higienização ou a higienização incorreta podem contaminar os equipamentos e utensílios que conseqüentemente irão contaminar os alimentos havendo assim uma contaminação cruzada que levará a um surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que são causadas pelo consumo de alimentos infectados que surgem quando micro-organismos maléficos à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas que estão presentes nos alimentos. (MENDONÇA, 2010).

Em relação a higienização ambiental, se faz necessária a inspeção, pois o ambiente pode ser grande fonte de contaminação, por isso é de suma importância avaliar as instalações, pisos, paredes, forros e tetos, portas e janelas, iluminação, ventilação, instalações sanitárias, vestiário, lixo. (MENDONÇA, 2010).

É importante que os ambientes para a preparação de alimentos sejam todos apropriados e destinados às manipulações e armazenamentos específicos como: (área para armazenamento em temperatura ambiente, área para armazenamento para temperatura controlada, área para higiene/guarda dos utensílios de preparação, área para higiene/utensílios de mesa, área para recepção de mercadorias, área para preparo de carnes, aves e pescados, preparo de hortifrutti, área para preparo de massas alimentícias e produtos de confeitaria, área para cocção e reaquecimento, área do refeitório ou restaurante, sala do administrador, área para guardar botijões de gás, área para higienização e armazenamento de materiais de limpeza, área para higiene das mãos, equipamentos utensílios, móveis, sistema de exaustão/ sucção).(MENDONÇA, 2010).

A questão da higienização de uma Unidade de Alimentação e nutrição (UAN), muitas vezes é vista somente pela preocupação em relação à manipulação dos alimentos, mas se faz necessário sempre priorizar a preocupação com os cuidados com a higienização de equipamentos e utensílios que serão utilizados na produção, lembrando sempre da necessidade de estar cumprindo com as normas de

higienização pessoal e ambiental, que também são pontos importantes para promoção de saúde. (MEZOMO, 2007).

Se faz necessária em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a implantação e avaliação da Boas práticas de Fabricação, e abranger a educação e a preparação dos manipuladores, pois essa são ferramentas importantes para garantir o padrão de qualidade das refeições e alimentos, para garantir que o produto final chegue aos comensais livres de agentes infecciosos. (SOUSA, et.al., 2010).

Muitas vezes a questão da higienização de uma Unidade de Alimentação e nutrição (UAN), é vista somente pela preocupação em relação à manipulação dos alimentos, mas se faz necessário sempre priorizar a preocupação com os cuidados com a higienização de equipamentos e utensílios que serão utilizados na produção, lembrando sempre da necessidade de estar cumprindo com as normas de higienização pessoal, através de treinamentos e capacitação e ambiental que também são pontos importantes para promoção de saúde. (MEZOMO, 2007).

A higienização pessoal dos manipuladores de alimentos é de fundamental importância, pois eles terão o contato direto com as preparações, sendo responsáveis por: (produzir, vender, transportar, receber, organizar e servir) os consumidores. Se faz necessária como determina a legislação, que o profissional responsável por essas funções tenha a responsabilidade de se manter limpo, de acordo com as normas instituídas. (MENDONÇA, 2010).

É recomendado que os manipuladores de algumas empresas, tenham que tomar banho quando entram na unidade antes de ter o primeiro contato com alimentos, é necessário evitar o uso de adornos, fazer a higienização correta da boca e dentes, estar devidamente uniformizados e proteger os cabelos com toucas, estar em dia com seus exames clínicos, lavar as mãos com frequência, enfim esse são alguns itens importantes em relação à higiene pessoal, é necessário que os funcionários principalmente os responsáveis pelas manipulações cumpram com essas normas gerais de segurança, pois assim estarão prevenindo problemas futuros relacionados à contaminação de alimentos e conseqüentemente o ambiente. (MENDONÇA, 2010).

É importante ressaltar que os perigos microbiológicos são grandes fontes de contaminação dos alimentos além de que os manipuladores são grandes

responsáveis, caso não estejam cumprindo com as normas de higienização pessoal adequadas. (SOUZA, 2006).

A presença do nutricionista na UAN, é fundamental para supervisionar, e capacitar os serviços de alimentação e nutrição, pois assim a área de produção funcionará sempre dentro das normas estabelecidas, garantindo a segurança alimentar na administração de UAN, a fim de evitar que os equipamentos e utensílios sejam fontes de contaminação. (BRASIL, 2004).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o trabalho apresentado pode-se observar que a necessidade de higienização, seja ela pessoal, ambiental e alimentar estão diretamente ligadas umas as outras.

Os treinamentos e a capacitação de manipuladores e todos os 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 e são imprescindíveis para garantir que o produto final seja livre de fontes de contaminações e chegue à mesa dos consumidores com o intuito de promover saúde.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 2. Ed. São Paulo: ed. Metha, 2007

ANDREOTI, A. et al, **A importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal**. Iniciação Científica, Cesumar, v.5, n.1 p.29-33, jan./ jun. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: MS, 2004.

CAPELESSO, Suziane; HAUTRIVE, Tiffany Prokopp. **Condições Higiênico Sanitárias de Restaurantes comerciais de Chapecó, SC.** Chapecó SC: Rev. Hig. Alim. V.28 n. 234/235 p. 88-92, 2014.

GOÉS, J.A.W.et al. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida.** Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição, um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão.** São Paulo: Rideel, 2010.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação, Planejamento e Nutrição.** Barueri SP: Manole, 2002.

RIEDEL, Guenther. **Controle Sanitário dos Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo: Varela, 1995.

SOUZA, L. H. L. **A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação.** Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v.20, n.146, p.32-39, set. 2006.

SOUSA, Isabella Chaves; LIMA, Joyce Bitencourt Athayde; COSTA, Daniel, Praseres; COSTA, Francisca Neide Costa. **Verificação das Condições Higiênico Sanitárias e Implantação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Laticínios.** Itapecuru Mirim – MA: Ver. Hig. Alim. V.28 n. 234/235. p.93-98, 2010.

TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; JOSEDIRA, Carvalho; BISCONTINI, Telma Maria. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.