

A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NO AMBIENTE HOSPITALAR

Kênia Xavier Ribeiro¹

Dulcelene Ap. de Lucena Freitas²

Nayara Ferreira Favoreto³

Daniela de Stefani Marques⁴

Felipe Wachsmuth Menh⁵

Lauriane Oliveira Silveira⁶

Mariana Veloso Moreira⁷

Valdirene da Silva Elias Esper⁸

RESUMO

Com base nas questões relacionadas à segurança alimentar hospitalar e os riscos da contaminação por microrganismos, percebe-se que os alimentos necessitam de um cuidado maior, pois o contágio ocorre por erros no processo de manuseio e armazenamento do alimento, que são pré-preparo, preparo, distribuição. A contaminação é determinada pela presença de agentes estranhos no alimento. Um alimento contaminado traz vários prejuízos tanto para a saúde humana, quanto para a economia do hospital. Foi apresentado como problema deste trabalho quais os meios mais prováveis de contaminação alimentar dentro dos hospitais? Sendo a hipótese o ambiente propício, pois é um local com um maior número de microrganismos, portanto sujeito a contaminação, necessitando de cuidados específicos.

Palavras chaves: Contaminação. Segurança Alimentar. Microrganismo. Hospitalar.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas. Email keniagha@hotmail.com

² Professora e coordenadora de estágio do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

³ Professora e supervisora do estágio em clínica do curso de nutrição da Faculdade Atenas

⁴ Professora do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

⁵ Professor e orientador do estágio do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

⁶ Professora e orientadora do estágio em unidade de alimentação e nutrição do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

⁷ Professora e supervisora do estágio social do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

⁸ Professora e orientadora do estágio social do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

ABSTRAT

Based on the problems related to hospital food safety and risks of contamination by microorganisms, we can see that the food needs more care because the infection occurs for errors in the handling process and food storage, which are pre-preparation, preparation, distribution. The contamination is determined by the presence of foreign agents in the food. Contaminated food brings many losses to both human health and for the hospital's economy. Was presented as a problem of this work which most likely means of food contamination in hospitals? The hypothesis the enabling environment as it is a place with a higher number of microorganisms therefore subject to contamination, requiring specific care.

Keywords: Contamination. Food Safety. Microorganism. Hospital.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é necessária em qualquer ambiente, porém em hospitais possui uma necessidade obrigatória, pois ali os consumidores são pessoas em sua maioria debilitadas, com maior fragilidade, e com menor imunidade, razão pela qual torna o tema em questão em uma obrigatoriedade fundamental, uma vez que as contaminações dos alimentos muitas das vezes acontecem por meios imperceptíveis, motivo que leva a redobrar todo e qualquer cuidado (BRASIL, 2006).

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA em seu site traz o conceito de segurança alimentar como um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamento de alimentos visando determinadas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo. Podendo o mesmo ser aplicado para segurança alimentar hospitalar. Observando que neste caso o consumo é de pacientes e funcionários do hospital (ALVES; UENO, 2010).

A Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, assevera que é dever do poder público

do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade (BRASIL, 2006).

Existem várias bactérias que fazem parte da microbiota normal do ser humano, mas, se estiverem em contato direto com o trato gastro intestinal poderá trazer várias consequências. O controle da contaminação de alimentos pode ser feito de várias formas, para que possa ser oferecido um alimento seguro para o ser humano (ALVES; UENO, 2010).

Uma alimentação de qualidade é uma das premissas para uma vida saudável. E o contrário disso pode ter como resultado vários problemas. Mais que acertar na escolha é preciso também saber preparar os alimentos de maneira saudável e com muita higiene. Os riscos de contaminação de alimentos são inúmeros, mas podem ser minimizados e/ou evitados, se os procedimentos técnicos forem desenvolvidos corretamente (PROENÇA, 1999).

Os principais pontos de contaminação de um alimento podem ser provenientes dos fatores ambiente, utensílio, manipulador, temperatura, fornecedor, preparo, distribuição, armazenamento. E nesse sentido é observado por Proença (1999) onde é ressaltado que o próprio ambiente possui fatores que influenciam para a proliferação de microrganismos.

Segundo Junior (2007), as possíveis fontes de contaminação do ambiente devem ser monitoradas e avaliadas frequentemente, pois os alimentos podem se contaminar quando entram em contato com o ambiente, equipamentos variados, utensílios e bancadas.

Portanto o ambiente é propício, como já mencionado anteriormente, e agora confirmado por Proença (1999), mas também é do conhecimento de todos que existem outros meios de contaminação. Os mais comuns e listados pelos pesquisadores são: o manuseio, a falta de higiene local e o armazenamento inadequado. E nos hospitais não é diferente.

Sousa e Campos (2003) observa que uma das vias de infecção hospitalar é a ingestão de alimentos contaminados, o que demonstra que a alimentação é um dos meios de contaminação.

A Lei 11.346/2006, em seu artigo 3º assevera que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e

permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (BRASIL, 2006).

Portanto a segurança alimentar é um direito, devendo ser protegido e prevenido por todos, seja direta ou indiretamente.

Sousa e Campos (2003) ressalva que em uma unidade hospitalar, vários critérios são estabelecidos com a finalidade principal de recuperar a saúde do paciente, enquadrando nessas exigências a dieta, a qual faz parte do seu tratamento. Portanto todos os funcionários, de um modo geral, estão envolvidos nesse processo, mas aqueles que trabalham na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar têm uma responsabilidade particular, porque estão alimentando pessoas enfermas, cujo sistema imunológico pode estar debilitado.

METODOLOGIA

Para melhor embasamento, este trabalho será realizado com o auxílio de diversas obras pesquisadas e terá suporte em livros, artigos científicos e revistas na área da saúde e nutrição dentre outras publicações, objetivando com isso, o entendimento e esclarecimento acerca do tema abordado, tendo a metodologia descritiva exploratória como base, a fim de possibilitar o aprimoramento de ideias. Esse tipo de pesquisa em geral, abrange levantamento bibliográfico.

DESENVOLVIMENTO

A contaminação em hospitais muitas vezes acontece em condições anormais, e isto é devido ao estado debilitado dos pacientes, afetado pelo microrganismo causando um dano maior a saúde. Por isso que, em se tratando de um estabelecimento com pessoas frágil, com a saúde comprometida, é que a atenção e cuidado deve ser redobrado (SOUSA e CAMPOS, 2003).

Mas falando dos principais pontos que levam a contaminação em hospitais por microrganismos, quais sejam; o manuseio, a higiene local e o armazenamento dos alimentos, Bertin *et al.*, (2009) observa que De acordo com as técnicas e normas que são indispensáveis para a produção segura de alimentos, o manipulador de alimentos e todas as pessoas que lidam direto ou indiretamente com os alimentos, bem como toda superfície de contato com os alimentos devem estar livre de qualquer sujidade.

Devendo o manuseio dos alimentos deve ser de acordo com todas as normas técnicas exigidas para se evitar o contágio. E a higiene pessoal e local também não pode ser descuidada, devendo também atender as normas técnicas determinadas pelo órgão responsável (MEZOMO, 2002).

Todo paciente necessita de cuidados específicos de diferentes profissionais da saúde. Razão pela qual, todos devem ficar atentos para o contágio. O doente é uma pessoa debilitada, devendo ser aplicada todo conhecimento aliado à efetividade para melhorar as condições gerais do indivíduo (BERTIN *et al.*, 2009).

Riedel (2005) recomenda que além da técnica de manipulação em contato direto com o alimento, para que tenha segurança alimentar outros fatores também devem ser observados como a estrutura do ambiente. Portanto para que a contaminação seja evitada, é necessário um conjunto de cuidados. Não basta ter um ambiente higiênico, é preciso principalmente ater a todos os meios possíveis de contaminação, ou seja, manipulação, higiene local e pessoal e armazenamento.

Os problemas mais comuns causados pela contaminação são as infecções intestinais. Às vezes não diagnosticada inicialmente por ter os sintomas parecidos com outras viroses, o que dificulta a identificação no início (JUNIOR, 2007).

Com base nas orientações de Riedel (2005) o armazenamento é uma etapa onde os alimentos ou matéria prima devem permanecer em local e temperatura adequadas de acordo com a característica de cada um, e quando não seguidas corretamente pode ocasionar perda total dos mesmos.

Segundo Forsythe (2002), a enfermidade de origem alimentar ocorre quando um indivíduo contrai qualquer tipo de doença que tenha sido ocasionada devido à ingestão de alimentos contaminados com toxinas ou micro-organismos indesejáveis. Esse fato pode ser denominado como toxinfecção alimentar. Que se

diagnosticado no início é facilmente medicada e curada, mas se confundida com outras doenças pode causar sérios danos à saúde do paciente.

Conforme todas as etapas relacionadas à alimentação devem atender rigorosamente as normas técnicas. Pois em hospitais uma simples infecção pode agravar com uma contaminação alimentar, e levar o paciente a óbito. Devendo estar todos os equipamentos devidamente desinfetados minimizando o risco da contaminação (RIEDEL, 2005).

As doenças alimentares são definidas por Junior (2007) como sendo todas as ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos contendo perigos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas ou a ingestão inadequada de nutrientes importantes para a saúde ou mesmo as consequências clínicas devido ao aspecto sensorial repugnante ou simbólico.

As infecções alimentares é um dos problemas com maior incidência quando a segurança alimentar não é tratada com a atenção merecida. Causando danos aos pacientes. Por isso deve-se ater aos cuidados básicos, porém indispensável na prevenção das contaminações (MENDONÇA, 2010).

A maior ocorrência clínica de uma DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) estão relacionadas a sintomas gástricos ou intestinais como: diarreia, vômito, cólica, dores abdominais, eméticas, gastroenterite infecciosa. Esses sintomas têm intensidade variada, podendo aparecer e desaparecer rapidamente, não causando sérios danos à saúde humana. Existem casos de maior intensidade que compromete a saúde do indivíduo levando o até a internação, fazendo com que percam vários dias úteis em sua vida. (JUNIOR, 2007)

A segurança alimentar é um desafio diário e constante nos hospitais, pois como já mencionado é um local com maior fragilidade, por ter uma rotatividade muito grande de pessoas com diversos tipos de doenças, e também por ser um local com maior concentração de microrganismos, pois é um ambiente característico e propício ao seu desenvolvimento. Portanto nos hospitais a alimentação deve ser segura e saudável, atendendo as normas reguladoras (SOUSA e CAMPOS, 2003).

No artigo 3º da Lei 11.346/2006, estabelece regras e regulamenta a segurança alimentar. Com base no citado dispositivo e nas normas reguladoras é possível dizer que Segurança Alimentar e Nutricional significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de

modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (BRASIL, 2006).

Freitas e Pena (2007) observa que o conceito de segurança alimentar e nutricional no Brasil remete à necessidade do entendimento de questões estruturais, pois a desigualdade social é muito grande e com isso o acesso ao alimento de qualidade em muitos casos não tem a qualidade que deveria.

Expressões como qualidade de alimentos, satisfação psico-fisiológica, alimentação saudável, nutrientes básicos e transição nutricional, estão associadas à Segurança Alimentar e Nutricional e podem conformar relações inter e transdisciplinares sobre o tema, para a compreensão do fenômeno. Contrariamente, insegurança, precariedade, incerteza, exclusão e rejeição social, sofrimento e vergonha de viver com fome são expressões do mesmo campo semântico para significar faltas sociais que fazem oposição à segurança de comer e viver com qualidade (MEZOMO, 2002).

Entretanto segurança alimentar faz parte das políticas públicas sociais do governo, devendo seguir as normas regulamentadoras. Por isso o conceito é abrangente. Não basta ser saudável a alimentação, é preciso satisfazer e atender o conceito legal.

É o que aborda Freitas e Pena (2007) quando diz que a segurança para se alimentar com qualidade e em quantidade suficientes é um direito social a ser assegurado pelo Estado, ou seja, um direito do cidadão em não sentir medo de viver sob a ameaça de fome. Ter acesso e cultivar hábitos alimentares saudáveis são qualidades do universo microsocial que conformam dimensões macroeconômicas e políticas, e vice-versa.

No âmbito hospitalar a Segurança Alimentar é exigida e fiscalizada, pois não basta exigir é preciso fiscalizar já que se trata de uma política social assegurado pelo Estado. Ficando a cargo do SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) determinar políticas, planos, programas e ações para que sejam cumpridas as normas direcionadas ao tema (BRASIL, 2006).

A Segurança Alimentar e Nutricional deve atender as exigências legais para evitar as contaminações alimentares. Nos hospitais a contaminação acontece

por diversos meios conforme já abordado, por isso é necessário uma atenção especial. A Segurança Alimentar e Nutricional de suma importância, uma vez que se atendidas às exigências, as incidências das doenças alimentares acontecerem é diminuída significativamente, beneficiando com isso os pacientes (JUNIOR, 2007).

A este respeito à confirmação está no artigo 1º da Lei 11.346/2006, que assevera esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. (BRASIL, 2006)

E para evitar os problemas de saúde em consequência do descuido na cadeia produtiva, a ANVISA criou a RDC nº216/04 que tem o principal objetivo estabelecer Boas Práticas no serviço de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitária dos alimentos (MENDONÇA, 2010).

Desta forma a questão da segurança dos alimentos em ambiente hospitalar é um instrumento que deve ser observado por todos, tendo em vista as consequências danosas que pode resultar para o consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ante a pesquisa realizada verifica-se que, doenças podem ser transmitidas por alimentos, e muitas vezes em virtude da contaminação alimentícia em hospitais. A segurança alimentar e nutricional é a garantia de que o acesso ao alimento em quantidade e qualidade necessárias vai ser cumprido por se tratar de exigências legais. O alimento oferecido deve atender as normas de qualidade, e está livre de contaminação de qualquer espécie. O problema abordado foi quais os riscos e perigos que comprometem a segurança alimentar em hospitais?

Ficando claro que o ambiente é propício, por possui uma frequência muito grande de pessoas doentes, o que facilita a presença de microrganismos maléficos, mas com uma política de segurança alimentar e nutricional correta é possível

fornecer uma alimentação livre de qualquer contaminação. Confirmando a hipótese levantada neste trabalho.

Conforme relatado no trabalho é preciso ater aos cuidados necessários para evitar as doenças transmitidas por alimentos. Uma vez que os meios de transmissão são os mais variados. Destacando dentre eles o manuseio, higiene pessoal e local e o armazenamento. Desta forma o conhecimento dos principais pontos de contaminação dos alimentos é de extrema necessidade para que dessa forma possa ser oferecidos alimentos com segurança microbiológica e de boa qualidade para o consumidor, neste caso os pacientes hospitalares.

Confirma-se que o ambiente é mais propício, porém se adotados os procedimentos necessários e corretos com os alimentos, pode ser evitado tal contaminação. Sendo de suma importância o controle higienico-sanitário no serviço de alimentação e nutrição para a produção de alimentos seguro, saudável e livre de contaminação.

O que permite concluir então que o cuidado e a vigilância devem ser frequentes dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, e que todas as normas devem ser cumpridas cuidadosamente e com responsabilidade para evitar a contaminação alimentar e evitar os riscos a saúde dos pacientes hospitalizados.

REFERÊNCIAS

ALVES, Mariana Gardin; UENO, Mariko. **Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos**. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.4, pp. 573-580. ISSN 1415-5273.

BERTIN *et al.*,. **O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar**. Rev. Nutr. [online]. 2009, vol.22, n.5, pp. 643-652. ISSN 1415-5273.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm>. Acesso em 18 Mar. 2015.

FORSYTHE, Stephen J.. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. **Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura**. Rev. Nutr. [online]. 2007, vol.20, n.1, pp. 69-81. ISSN 1415-5273.

JUNIOR, Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 2007.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição: um guia completo de alimentos práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão**. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2010.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Manole, 2002.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. **Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: recomendações de introdução para a realidade brasileira**. Rev. Nutr. [online]. 1999, vol.12, n.1, pp. 43-53. ISSN 1415-5273.

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

SOUSA, Consuelo Lúcia; CAMPOS, Gizella Diniz. **Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar**. Rev. Nutr. [online]. 2003, vol.16, n.1, pp. 127-134. ISSN 1415-5273.