



ISSN 2594-6445

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE DOIS HOSPITAIS DE CUIABÁ-MT

Olleniza da Silva Ponciano
Gabriela Serena Farias Assis
Marisa Luzia Hackenhaar
Bárbara Grassi Prado

RESUMO

Os estabelecimentos que realizam atividades de produção de refeições coletivas são denominados como Serviço de Alimentação. Esses estabelecimentos podem ser considerados como uma empresa ou órgão da mesma, cujo objetivo é efetuar atividades relacionadas à alimentação e nutrição de seus clientes ou funcionários. Este setor é responsável pela produção e distribuição de refeições. Avaliar as condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação de dois hospitais de Cuiabá-MT. Trata-se de um estudo transversal realizado em serviços de alimentação de dois hospitais de Cuiabá-MT, em fevereiro de 2019. A coleta de dados foi realizada pelos alunos de nutrição nos próprios estabelecimentos, sendo um hospital filantrópico e o outro privado. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos foi aplicada uma lista de verificação da RDC 216/2004, dividida em 8 partes, que contempla: Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Abastecimento de Água; Manejo dos Resíduos; Leiaute; Equipamento, móveis e utensílios; Manipuladores. Os resultados apontaram diferenças entre os serviços de alimentação. O hospital filantrópico obteve menor adequação em comparação ao hospital privado, as principais inconformidades observadas incluem pisos, paredes, portas; higiene das instalações, móveis e utensílios; presença de vetores e pragas e higiene pessoal. Existe uma grande diferença entre as conformidades higiênico-sanitárias em relação do hospital filantrópico para o privado. O alto grau de não conformidades do hospital filantrópico concluiu-se a necessidade de investimentos por



ISSN 2594-6445

parte dos estabelecimentos e demais órgão competentes no sentido de adequar e atender as exigências da legislação com os objetivos de alcançar melhor produção, de modo que não ocasione risco à saúde dos comensais

PALAVRAS-CHAVE: Higiene Alimentar; Serviço de Alimentação; Hospital