

ÁREA TEMÁTICA: Saúde: atenção integral à terceira idade

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS DA GRANDE JOÃO PESSOA-PB

Fhiama Karoline Santos Oliveira¹, Adjane de Miranda Pereira Pessoa¹, Laine de Carvalho Guerra Pessoa Mamede²

RESUMO

Introdução: Em vista às mudanças na estrutura familiar e na dinâmica da sociedade, cada vez mais famílias optam pela institucionalização de seus idosos, aumentando a busca por Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPIs). Dessa forma, os aspectos relativos à alimentação oferecida pelas ILPIs são essenciais, considerando o grande impacto dos hábitos alimentares do idoso no seu estado de saúde. O estudo teve por objetivo diagnosticar as condições higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) das ILPIs em estudo, a fim de assegurar a qualidade da alimentação oferecida aos idosos. **Métodos:** A pesquisa em questão é caracterizada como um estudo transversal, realizada em ILPIs localizadas nos municípios de Santa Rita, Cabedelo e João Pessoa-PB, as quais estão vinculadas ao Projeto “Melhor idade com alimentação e nutrição de qualidade: um enfoque sobre a alimentação segura e saudável de idosos institucionalizados”, que obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPB sob o registro CAAE 24708013.2.0000.5788. A amostra foi constituída de seis Unidades de Alimentação e Nutrição de ILPIs voluntárias do projeto, sendo elaborado e aplicado nas UANs das ILPIs um *Check-list* baseado nas normas vigentes no Brasil, visando a avaliação do nível de adequação às Boas Práticas. **Resultados e Discussão:** O *Check-list* utilizado para avaliar as condições higiênico-sanitárias das unidades contemplou os módulos relacionados, a seguir: instalações, equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas e ingredientes, preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado, exposição ao consumo do alimento preparado, documentação e registro. Durante a aplicação do *Check-list* foram constatadas várias irregularidades nas ILPIs, dentre as quais se destacam: lâmpadas sem proteção nas instalações; equipamentos com rugosidades e falta de manutenção; presença de insetos, evidenciando irregularidade no controle de vetores e pragas urbanas; inadequação no local de manejo de resíduos e falta de especificação nas lixeiras para o seu devido fim; manipuladores sem uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); falta de profissionais específicos para a higienização da área de manipulação; ausência de subdivisão de área de preparação de alimentos; resíduos nos carros de transporte dos alimentos preparados, favorecendo o

¹ Discente do curso de Nutrição, voluntária, fhiama.oliveira@hotmail.com; Discente do curso de Nutrição, adjanempp19@yahoo.com.br; Discente do curso de Nutrição, voluntária, adjanempp@yahoo.com.br; ² Orientadora, Professora Adjunta do Departamento de Nutrição, Centro Ciências da Saúde – UFPB, laineguerra@ig.com.br

risco de contaminação dos alimentos. **Conclusões:** Diante dos resultados obtidos no presente estudo, pode-se constatar a ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas nas ILPIs, resultando em um indicativo de risco de contaminação na manipulação dos alimentos. Dessa forma, torna-se de suma importância uma intervenção na manipulação dos alimentos, com o objetivo de assegurar alimentos com condições higiênico-sanitárias adequadas para os idosos.

Palavras-chave: alimentação, condições higiênico-sanitárias, idosos