

AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

Julia Soares de Souza²(STL/CSB), e-mail: julinhasoares08@hotmail.com
Catharina de Paula Oliveira Cavalcanti Soares, e-mail: inacavalcanti@hotmail.com
Raphaella Costa Ferreira Lemos¹(Orientadora), e-mail:
raphaella.ferreira@souunit.com.br

Centro Universitário Tiradentes¹/Curso Nutrição/Alagoas, AL
Cesmac²/Curso Nutrição/Alagoas, AL.

4.00.00.00-1- Ciências da saúde

RESUMO:

Introdução: Segundo o Estatuto do Idoso, considera-se idosa a pessoa com idade igual ou superior a 60 anos. Essa população vem aumentando nos últimos anos, favorecendo um maior número de institucionalização. Diante da crescente procura por Institutos de Longa Permanência para Idosos, é importante avaliar uma alimentação de boa qualidade higiênica, para evitar surtos alimentares, contudo a aplicação do checklist é essencial para um bom funcionamento na unidade de alimentação e nutrição. Dos aspectos que devem ser considerados com relação à atenção à saúde dos idosos institucionalizados, a nutrição requer destaque, uma vez que parece ser influenciada pelas modificações sociais, econômicas, psicológicas e pela alimentação ofertada nas instituições, a qual pode interferir na qualidade de vida dos indivíduos, bem como na sua reabilitação a curto prazo. Diante disso, a qualidade da alimentação oferecida aos idosos é um dos fatores determinantes da sua condição de saúde, pois, nessa fase, ocorrem mudanças fisiológicas importantes e maior índice de morbidade. O fornecimento de uma alimentação saudável, íntegra e higienicamente segura, possui propriedades que colaboram para a prevenção e manutenção da saúde dos idosos, pois as doenças infecciosas, as veiculadas por água e alimentos podem ser avassaladoras para os idosos, resultando em doenças diarreicas, que matam cerca de 2 milhões de pessoas por ano. Além disso, as infeções podem também aumentar o risco de intoxicação alimentar que é uma causa por deficiência no controle higiênico sanitário. **Objetivo:** Avaliar o perfil higiênico-sanitário da cozinha de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos, no município de Maceió-AL. **Metodologia:** Foi aplicado o checklist como instrumento de verificação para avaliar as condições higiênicas da cozinha do estabelecimento, o instrumento avaliativo contém 12 itens: 1-Edificação, instalações e equipamentos, 2-Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 3-Controle integrado de vetores e pragas urbanas, 4-

Abastecimento de água, 5- Manejo dos resíduos, 6- Manipuladores, 7- Matérias-primas, ingredientes e embalagens, 8- Preparação de alimentos, 9- Armazenamento e transporte do alimento preparado, 10- Exposição ao consumo dos alimentos, 11- Documentação e registro, 12- Responsabilidade, a classificação de risco apresenta uma escala de acordo com os grupos, onde o grupo 01- vai de 76 a 100%, indicando baixo risco de contaminação, grupo 02 vai de 51 a 75%, sendo enquadrado no médio risco de contaminação, grupo 03 vai de 0 a 50%, com alto risco de contaminação. **Resultados:** Diante da aplicação do checklist observou-se que o local necessita de elaboração do manual de boas práticas, pois foi classificado com alto risco de contaminação, com percentual de 38,57% de adequação. Portanto, foi observado que a instituição de longa permanência para idosos, não segue as normas de acordo com a legislação da RDC 216/2004. **Conclusão:** O perfil higiênico-sanitário da cozinha da Instituição de Longa Permanência para Idosos encontrou-se insatisfatório, sendo necessário a implantação do Manual de Boas Práticas, além de capacitações periódicas com os manipuladores.

Palavras-chave: Checklist, Medida de Controle, Contaminação dos alimentos

ABSTRACT:

Introduction: According to the Elderly Statute, a person aged over 60 years is considered elderly. This population has been increasing in recent years, favoring a greater number of institutionalizations. In view of the growing demand for Long-Term Institutions for the Elderly, it is important to evaluate a food of good hygienic quality, to avoid food outbreaks, however the application of the checklist is essential for a good functioning in the food and nutrition unit. Of the aspects that must be considered in relation to the health care of institutionalized elderly people, nutrition needs to be highlighted, as it seems to be influenced by social, economic, psychological changes and by the food offered in institutions, which can interfere with the quality of life of the individuals, as well as in their short-term rehabilitation. Therefore, the quality of food offered to the elderly is one of the determining factors of their health condition, as, at this stage, important physiological changes and a higher morbidity rate occur. The provision of healthy, wholesome and hygienically safe food has properties that contribute to the prevention and maintenance of the health of the elderly, as infectious diseases, those transmitted by water and food can be overwhelming for the elderly, resulting in diarrheal diseases, which kill about 2 million people a year. Furthermore, infections can also increase the risk of food poisoning which is a cause of poor hygiene control. **Objective:** To evaluate the hygienic and sanitary profile of the kitchen of a Long Stay Institution for the Elderly, in the city of Maceió-AL. **Methodology:** The checklist was applied as a verification instrument to assess the hygienic conditions of the establishment's kitchen, the evaluation instrument

contains 12 items: 1- Building, facilities and equipment, 2- Sanitation of facilities, equipment, furniture and utensils, 3- Control integrated vectors and urban pests, 4- Water supply, 5- Waste management, 6- Handlers, 7- Raw materials, ingredients and packaging, 8- Food preparation, 9- Storage and transport of prepared food, 10- Exposure to food consumption, 11-Documentation and registration, 12-Responsibility, the risk classification presents a scale according to the groups, where group 01- goes from 76 to 100%, indicating low risk of contamination, group 02 goes from 51 to 75%, being framed in the medium risk of contamination, group 03 ranges from 0 to 50%, with a high risk of contamination. **Results:** After applying the checklist, it was observed that the site needs to prepare a manual of good practices, as it was classified as having a high risk of contamination, with a percentage of 38.57% of adequacy. Therefore, it was observed that the long-stay institution for the elderly does not follow the norms according to the legislation of RDC 216/2004. **Conclusion:** The hygienic-sanitary profile of the kitchen at the Long Stay Institution for the Elderly was unsatisfactory, requiring the implementation of the Good Practices Manual, with periodic training with the handlers.

Keywords: Checklist, Communicable Disease Control, Food Contamination

Referências /references:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional De Vigilância Sanitária. Resolução RDC 283, de 26 de setembro de 2005. **Regulamento Técnico para o Funcionamento das Instituições de Longa Permanência para Idosos.** Diário Oficial Da União, de 27 de setembro de 2005.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

BORBA.R.O; PEIXOTO.R. V; DONIZETE.S. P. **A alimentação de idosos sob vigilância: experiências no interior de um asilo.** REV. BRAS. GERIATR. GERONTOL., RIO DE JANEIRO, 2010; vol. 13, n. 3, 413-423.