

CONTROLE E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA NA COZINHA HOSPITALAR

Vanessa Pozza Mergen

Lígia Machado Prieto

Resumo

A alimentação em cozinhas hospitalares é essencial para proteger pacientes vulneráveis contra doenças transmitidas por alimentos contaminados. A contaminação cruzada, que ocorre pela transferência de microrganismos entre alimentos, utensílios e manipuladores, representa um risco significativo. Este estudo revisa as principais medidas preventivas, como higienização adequada, controle rigoroso de temperaturas, separação física de áreas e móveis, e capacitação contínua dos manipuladores. A implementação dessas práticas, juntamente com o monitoramento constante e a infraestrutura adequada, é fundamental para garantir refeições seguras e preservar a saúde dos pacientes hospitalizados.

Palavras-Chaves: Segurança alimentar; Contaminação cruzada; Cozinhas hospitalares; Boas práticas de fabricação; Higiene alimentar.

INTRODUÇÃO: A preservação da segurança alimentar é fundamental nas cozinhas hospitalares, considerando que os pacientes frequentemente apresentam um estado de saúde delicado, aumentando o risco de complicações, como infecções, devido ao consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2019). A contaminação cruzada, que envolve a transferência de microrganismos de alimentos crus, utensílios, superfícies e

manipuladores para outros alimentos, é uma das principais razões para o surgimento de surtos de doenças transmitidas por alimentos em instituições (WHO, 2006). Pesquisas recentes ampliaram a compreensão sobre os mecanismos da contaminação cruzada, destacando que além do contato direto, a contaminação pode ocorrer por meio de aerossóis gerados durante a superintendência, superfícies ambientais contaminadas e até mesmo pelo fluxo inadequado de pessoas e materiais dentro das cozinhas hospitalares (RODRIGUES, 2021; SILVA; PEREIRA; OLIVEIRA, 2022). Esses fatores reforçam a necessidade de medidas preventivas rigorosas e integradas. Portanto, é indispensável implementar medidas preventivas, como a higienização adequada dos alimentos, o armazenamento correto, o preparo seguro, transporte e a distribuição apropriada, treinamento da equipe e o monitoramento contínuo, que garantam a qualidade higiênica das refeições servidas e preservem a saúde dos pacientes.

OBJETIVO: Analisar as principais medidas preventivas utilizadas em cozinhas hospitalares para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar dos pacientes.

METODOLOGIA: Revisão bibliográfica integrativa de artigos, manuais e legislação nacionais e internacionais sobre segurança alimentar, contaminação cruzada e boas práticas em cozinhas hospitalares, com ênfase em estudos publicados nos últimos dez anos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Vários estudos enfatizam a presença da contaminação cruzada em todas as fases do processo produtivo, especialmente durante o recebimento e armazenamento, assim como no preparo e na distribuição dos alimentos (SILVA JÚNIOR, 2017). Entre os riscos mais significativos estão o armazenamento inadequado de alimentos crus e prontos para o consumo, a higienização deficiente de móveis e equipamentos, além da ausência de barreiras físicas que separam os diferentes fluxos de trabalho (FAO/WHO). As medidas preventivas sugeridas nas pesquisas são apropriadas para o contexto hospitalar e incluem a formação contínua dos manipuladores de alimentos, a lavagem correta das mãos e o uso correto de equipamentos de proteção individual (EPIs) (BRASIL,

2019). É preciso assegurar a distinção adequada entre áreas e utensílios destinados a diferentes categorias de alimentos, como carnes, frutas, verduras e comidas já preparadas (ANVISA, 2004). O controle rigoroso das temperaturas durante o cozimento e o armazenamento também é essencial, uma vez que manter os alimentos em faixas térmicas seguras ajuda a inibir o crescimento de microrganismos (OMS, 2006). Ademais, a limpeza adequada de frutas, verduras e demais alimentos deve seguir orientações específicas para erradicar patógenos (FAO/OMS). Além disso, organizar o fluxo produtivo de forma unidirecional desde a coleta até a entrega dos alimentos é uma estratégia planejada para minimizar riscos e garantir a segurança alimentar em hospitais (SILVA JÚNIOR, 2017).

CONSIDERAÇÕES FINAIS: O controle e a prevenção da contaminação cruzada em cozinhas hospitalares exigem ações integradas, incluindo a adequação da infraestrutura, a implementação de procedimentos padronizados e a capacitação constante da equipe. Assim, a aplicação de boas práticas de fabricação, aliada ao monitoramento contínuo e ao comprometimento institucional, constitui a base para oferecer refeições seguras e proteger a saúde dos pacientes hospitalizados.

REFERÊNCIAS:

ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

FAO/OMS. Segurança e Qualidade Alimentar: Doenças Transmitidas por Alimentos. Disponível em: <http://www.fao.org/food-safety>. Acesso em: conjunto.

OMS – Organização Mundial da Saúde. Cinco chaves para uma alimentação mais segura. Genebra: OMS, 2006.

RODRIGUES, DA Contaminação cruzada e boas práticas em serviços de alimentação. Revista de Nutrição Hospitalar, v. 2, pág. 45-53, 2021.

SILVA, MA; PEREIRA, LH; OLIVEIRA, RS Higienização e controle de contaminação cruzada em cozinhas institucionais. Revista de Segurança

RESUMO EXPANDIDO

Alimentar, v. 37, n. 3, pág. e12987, 2022.

SILVA JÚNIOR, EA Manual de Boas Práticas de Fabricação para Unidades de Alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017.

vanessapozzamerger@gmail.com

ligia.prieto@unoesc.edu.br