

PRINCÍPIOS DA HIGIENE EM COZINHAS HOSPITALARES

Claudiana Karina Blau

Ligia Machado Prieto

Resumo

A higiene em cozinhas hospitalares desempenha um papel fundamental na garantia da segurança dos alimentos e na prevenção de infecções hospitalares. Trata-se de um ambiente onde os pacientes estão com o sistema imunológico debilitado e mais vulneráveis a agentes patogênicos, o que torna qualquer falha nos procedimentos de higiene uma potencial ameaça à saúde. Por isso, a manutenção de padrões rigorosos de higiene é indispensável para proteger os pacientes e assegurar a qualidade dos alimentos servidos. A implementação das boas práticas de fabricação é uma exigência básica nesses ambientes, pois contribui diretamente para evitar a contaminação dos alimentos por agentes físicos, químicos ou biológicos. O ambiente hospitalar exige um controle sanitário extremamente rigoroso, considerando que alimentos contaminados podem não apenas causar doenças, mas também agravar o estado clínico de quem já está em tratamento. Portanto, a higiene em cozinhas hospitalares vai muito além de uma exigência legal ou de uma rotina operacional. Trata-se de uma medida crítica de cuidado com a vida, um apoio direto ao tratamento e à recuperação dos pacientes, e um tema importante a ser compreendido aos futuros profissionais da saúde.

Palavras-chave: Higiene; Cozinhas hospitalares; Segurança dos alimentos; Manipulação de alimentos; Controle de qualidade.

Introdução: Os princípios de higiene em cozinhas hospitalares são essenciais para garantir a segurança dos alimentos e prevenir a ocorrência de infecções, especialmente em um ambiente onde os indivíduos estão com a saúde comprometida e mais suscetíveis a riscos microbiológicos. Nesse cenário, a adoção rigorosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é indispensável para assegurar que os alimentos preparados estejam livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

Além disso, o ambiente hospitalar exige padrões ainda mais elevados de controle sanitário, visto que falhas nos processos de higienização podem comprometer diretamente a recuperação dos pacientes, aumentando o tempo de internação ou até agravando quadros clínicos. Por isso, o controle e a otimização dos processos produtivos começam desde da seleção de fornecedores, armazenamento adequado de insumos, manipulação correta dos alimentos, até a distribuição final das refeições. São etapas cruciais para garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos alimentares.

A higienização eficaz começa pela limpeza completa das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na preparação dos alimentos, seguindo protocolos específicos com produtos e técnicas apropriadas para a eliminação de sujidades e microrganismos. Também é fundamental capacitar continuamente os profissionais envolvidos na manipulação de alimentos, promovendo a conscientização sobre os riscos e a importância do cumprimento das normas sanitárias. Dessa forma, é possível manter um ambiente seguro, que contribua diretamente para a promoção da saúde dos pacientes e para o bom funcionamento da instituição hospitalar como um todo.

Objetivo: Desenvolver estratégias, para garantir a segurança dos alimentos e a prevenção de contaminações em cozinhas hospitalares. Através da aplicação rigorosa dos princípios de higiene, assegurando ambientes

adequados à manipulação de alimentos destinados a pacientes, profissionais e acompanhantes, conforme as normas sanitárias vigentes.

Metodologia: Será desenvolvido por meio de uma abordagem qualitativa, com caráter exploratório e descritivo, com o objetivo de compreender e analisar a importância da higiene nas cozinhas hospitalares, bem como suas implicações na segurança alimentar dos pacientes. Levantamento e análise de materiais teóricos, como artigos científicos, livros técnicos, legislações sanitárias (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 da ANVISA), manuais de boas práticas e normas relacionadas à segurança alimentar em ambientes hospitalares.

Resultado: A análise da literatura demonstrou a importância implementação do Manual de Boas Práticas no âmbito hospitalar, assim resultando em uma série de benefícios para o que necessitam cuidados especialmente no que diz respeito à segurança e à qualidade dos alimentos preparados. Não só quando preparados em ambientes devidamente higienizados, mas também a importância da qualidade dos alimentos preparados.

Os alimentos populacionais não devem estar sujeitos a nenhum risco de contaminação, apodrecimento, vencimento e outros problemas. O consumo deve ser digno, ou seja, que as pessoas comam em ambiente limpo e com alimentos que atendam aos padrões de higiene (BRASIL, 2014).

Esse documento promove a padronização das operações, facilitando e garantindo o cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários relacionados às edificações, à manutenção e higienização de instalações, equipamentos e utensílios, ao controle da água, à prevenção de pragas e ao manejo adequado de resíduos, controle de estoque e produtos vencidos, manuseio e conservação dos insumos utilizados no preparo das refeições. Além disso, contribui para a capacitação contínua dos profissionais encarregado do preparo do alimento, assegurando a higiene e a saúde dos manipuladores. Como resultado, há uma redução significativa dos riscos de contaminação, maior eficiência nos processos, melhoria na qualidade dos alimentos

oferecidos e maior conformidade com as exigências legais e sanitárias e conseqüentemente uma melhora significativa na saúde dessas pessoas imunocomprometidas. Dessa forma, o Manual de Boas Práticas fortalece a credibilidade do estabelecimento e contribui para a segurança dos alimentos e a confiança dos consumidores.

Discussão: A realização de um direcionamento adequado com os profissionais que atuam em cozinhas hospitalares é essencial para garantir a segurança alimentar e prevenir contaminações. Por se tratar de um ambiente que atende pacientes, muitos deles imunocomprometidos, qualquer falha nos procedimentos de higiene pode representar sérios riscos à saúde. Orientar, treinar e conscientizar os colaboradores sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, limpeza e organização do ambiente é uma medida fundamental para assegurar a qualidade das refeições e contribuir para a recuperação e o bem-estar dos pacientes. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. (Resolução RDC nº 216/2004, Art. 4.6.7). Esses procedimentos padrões (POP) de Higienização das Mãos não é apenas uma formalidade, mas um instrumento vital para proteger vidas. Ele garante que todos os profissionais atuem com responsabilidade, seguindo a rigor as práticas baseadas em evidências científicas e exigidas pelas normas de vigilância sanitária.

Conclusão: Observa-se a importância da adoção dos princípios de higiene em cozinhas hospitalares é fundamental para garantir a segurança dos alimentos oferecidos a pacientes, profissionais e acompanhantes. Em um ambiente onde a saúde e a recuperação dos pacientes estão diretamente ligadas à qualidade da alimentação, qualquer descuido pode gerar consequências graves. Por isso, o cumprimento das normas sanitárias, como as estabelecidas pela ANVISA, e a aplicação de procedimentos

padronizados, como o POP de higienização das mãos, devem ser prioridade diária.

Mais do que uma exigência legal, essas práticas representam um compromisso com a vida. A capacitação e o envolvimento de toda a equipe são essenciais para manter padrões elevados de segurança e qualidade. Uma boa equipe, treinada e capacitada é de suma importância. Cuidar da limpeza e da higiene não é apenas uma obrigação, mas uma atitude de respeito com quem mais precisa de cuidado: o paciente.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 15 set. 2004. Anexo I, art. 4.6.7.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde – Higienização das mãos. Brasília: Anvisa, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

SILVA, V. de O.; PAGANOTO, F. S. A importância da higiene e segurança alimentar dentro das cozinhas hospitalares no Brasil. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação – REASE, v. 9, n. 10, p. 4757–4768, nov. 2023. Disponível em:

<https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/11930/5551>. Acesso em: 2 set. 2025.

E-mail: claudiana.karina@unochapeco.edu.br