

CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE A HIGIENE DAS MÃOS: UMA DINÂMICA PRÁTICA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Maieli Caroline Semanski¹, Marina Gasser Baretta Balestrin²

1. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
2. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

Autor correspondente: Maieli Caroline Semanski, maielisemanski@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A higienização adequada das mãos é uma das medidas mais eficazes para prevenir a contaminação de alimentos e a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), especialmente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), onde há intensa manipulação de alimentos e utensílios. Micro-organismos como *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* podem ser facilmente transferidos das mãos mal higienizadas para os alimentos, ocasionando surtos que comprometem a saúde dos consumidores. Apesar das exigências legais da RDC nº 275/2002 e dos treinamentos realizados, observa-se que muitos manipuladores não executam corretamente a lavagem das mãos. Nesse cenário, o nutricionista tem papel essencial ao promover capacitações e adotar estratégias educativas que estimulem mudanças de comportamento. **Objetivo:** Avaliar a eficácia da lavagem das mãos de colaboradores de uma UAN por meio de coleta microbiológica antes e após a higienização, de forma a subsidiar novas ações educativas. **Método:** O estudo foi conduzido durante estágio obrigatório supervisionado do curso de Nutrição em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), envolvendo manipuladores diretamente responsáveis pelo preparo dos alimentos. A coleta de amostras foi realizada por meio de swab estéril, aplicado nas mãos dos colaboradores em dois momentos distintos: antes e após a higienização com água e sabão. Os swabs foram inoculados em placas de Petri contendo meios de cultura específicos para análise de *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e coliformes totais. As placas foram incubadas em estufa bacteriológica (Nova Ética®) a 37 °C, por 24 a 48 horas, sendo posteriormente analisadas quanto à presença ou ausência de crescimento bacteriano. Os resultados obtidos foram apresentados aos colaboradores em atividade de sensibilização e discussão, com vistas à promoção de boas práticas de higiene. **Resultados:** A análise microbiológica evidenciou que, em grande parte das amostras, o crescimento bacteriano de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e coliformes fecais apresentou-se semelhante antes e após a lavagem das mãos, sugerindo falhas na técnica de higienização utilizada. Não foi observado crescimento de *Salmonella* spp. nas amostras analisadas. Os colaboradores demonstraram surpresa e preocupação ao observar os resultados, evidenciando a importância da atividade final como estratégia de sensibilização para boas práticas de higiene. **Conclusão:** A atividade demonstrou-se eficaz para conscientização e diagnóstico de falhas na higienização das mãos, revelando a necessidade de reforçar treinamentos periódicos em UAN. A estratégia prática e visual contribuiu para o engajamento dos colaboradores e para o fortalecimento da segurança dos alimentos, aspecto essencial na garantia da qualidade sanitária das refeições servidas.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Contaminação de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional.