

A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NO ÂMBITO HOSPITALAR, ANALISANDO OS PARÂMETROS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Vilanir Nunes dos Anjos¹; Daniele Rabelo Costa²

¹ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católico de Quixadá.

E-mail: vilaniranjosnunes@gmail.com

² Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: daniellerabelo@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

A segurança alimentar significa garantir a todos, que os alimentos sejam de qualidade e em quantidades suficientes na qual estejam todos dentro das normas de técnicas e seguindo todos os padrões de higiene, de forma que não comprometa suas necessidades essenciais, ainda mais quando se está num ambiente hospitalar os cuidados devem ser redobrados, pois os pacientes que se encontram lá estão debilitados. E ter uma boa alimentação é de fundamental importância e contribui bastante na sua recuperação, um dos principais meios de contaminação está diretamente ligada ao ambiente, então todas as etapas devem ser realizadas com o máximo de segurança e rigor, e deve ser observado quais as medidas de segurança está sendo usada para manter o rigor destes alimentos, O presente trabalho tem como objetivo inicial fazer uma análise voltada para a importância da segurança alimentar no meio hospitalar, analisando como acontece esses procedimentos, fazendo uma revisão bibliográfica sobre os aspectos de segurança alimentar, que trata se de uma revisão de literatura realizada entre os meses de setembro a novembro de 2018, na qual foi utilizado as bases de dados eletrônicas, tendo como base de dados os principais descritores abaixo como Google acadêmico, Scielo, portal Brasil, entre outros. Os critérios de inclusão adotado para o artigo em análise foi: trabalhos abordando os aspectos gerais referentes a importância da segurança alimentar no âmbito hospitalar, estudos publicados entre os anos de 2010 a 2018. Foram excluídas publicações que fugiram da temática estabelecida. Vale ressaltar que os cuidados com os manuseios dos alimentos deve ser redobrado, visando determinadas características tanto físico químicas sensoriais padronizadas e incluindo também os padrões microbiológicos, todos esses parâmetros iram auxiliar na qualidade e segurança dos alimentos garantindo assim uma maior segurança para os indivíduos que iram receber estes alimentos, Por fim conclui se que deve se ter uma maior fiscalização no meio hospitalar, levando em consideração todos os parâmetros técnicos e de segurança, tanto em questão de armazenamento, preparação e entrega esse alimentos, a questão de EPIS que é super importante e a questão da limpeza do ambiente onde estes alimentos estão sendo preparados, tendo como o objetivo de garantir a segurança dos pacientes, levando em consideração todos os pontos abordados acima.

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Hospital. Saúde Pública.