



Avaliação do Desempenho de Funcionários do Serviço de Nutrição e Dietoterapia de um Hospital Universitário da Cidade de Pelotas/RS

Autor(es): SANTOS, Leonardo Pozza dos; NUNES, Natasha de Souza; MELLER, Fernanda de Oliveira; SCHÄFER, Antonio Augusto; SILVA, Catiuscie, Cabreira da; KABKE, Georgia Brum

Apresentador: Leonardo Pozza dos Santos

Orientador: Angela Teresinha Santiago Almeida

Revisor 1: Maria de Fátima Alves Vieira

Revisor 2: Elizabeth Helbig

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Uma das principais causas de doenças de origem alimentar em hospitais é o despreparo de manipuladores, associada à contaminação cruzada de alimentos. Para a prevenção destas doenças é preconizada avaliação e formação dos operadores de serviços de alimentação. Nesse sentido realizou-se um estudo para avaliar o desempenho de funcionários de uma unidade produtora de refeição hospitalar, visando abordar as implicações para o oferecimento de alimento seguro. A amostra do estudo foi composta por 37 funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital universitário da cidade Pelotas-RS. Desenvolveu-se um check-list para as equipes da copa e cozinha com itens de condutas que os funcionários deveriam manter durante o expediente. Após a avaliação, foi realizado o somatório das notas obtidas pelo funcionário para cada item. Estando o somatório entre 100 e 81% era atribuído conceito verde, entre 80 e 61% conceito amarelo e, abaixo de 60%, conceito vermelho. Os resultados permitem verificar que os setores de produção e distribuição de refeições possuem boa adequação ao manual de rotinas e padrões de trabalho do Serviço de Nutrição e Dietoterapia do hospital. Entretanto, ao analisar separadamente as equipes, observou-se que 100% dos copeiros obtiveram conceito verde, enquanto que 56,3% dos cozinheiros alcançaram tal conceito, demonstrando certa discrepância entre o padrão de serviço das equipes. A diferença entre as equipes também foi evidenciada ao ser analisado o conceito médio alcançado por copeiros e cozinheiros, observando-se uma média de 96,8% e 83,3%, respectivamente. Estudos nacionais relatam que a maioria dos cozinheiros não tem capacitação para o desempenho de suas atribuições no que tange à qualidade, à higiene e à organização do ambiente. A respeito dos erros mais frequentes apresentados pelos funcionários, na grande maioria eram de origem operacional, principalmente nas copas, enquanto que na cozinha os problemas originaram-se de condições de higiene inadequadas. Verificou-se ainda que nenhuma cozinheira higienizava corretamente os utensílios e as mãos. A aplicação do check-list permitiu concluir que se faz necessária a realização de treinamentos que esclareçam o quadro de funcionários quanto a seus erros e explaná-los sobre a forma adequada de trabalho. É importante qualificar a gestão de pessoas no segmento de produção de refeições hospitalares, favorecendo as condições de higiene aos consumidores.