



Verificação da Aplicação das Boas Práticas de Fabricação no Lactário do Hospital Santa Casa de Alegrete-RS

Autor(es): LEÃES, Paulo Garcez; OLIVEIRA, Cristiane Ayala; PEREIRA, Paula Cristina Martins; FERREIRA, Ana Alice Durgante; GOULARTE, Valeska Duarte da Silva;

Apresentador: Paulo Garcez Leães

Orientador: Valeska Duarte da Silva Goularte

Revisor 1: Carla Comerlato Jardim

Revisor 2: Lilianna Bolsson Loebler

Instituição: Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete

Resumo:

Lactário é a unidade do hospital destinada ao preparo, higienização e distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes. Atende aos pacientes de Obstetrícia e Pediatria (MEZOMO, 2002). A eficiência deste serviço depende da correta localização no hospital, previsão de amplo espaço, distribuição exata das áreas de trabalho, instalação de equipamentos necessários e de uma boa administração, para que as técnicas possam ser desenvolvidas satisfatoriamente e as mamadeiras preparadas sem imprevisto e contaminação. O lactário da Santa Casa de Alegrete é a unidade do hospital destinada ao preparo, higienização e distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes e fornece diariamente, dietas enterais, mamadeiras para UTI neo-natal e pediatria todas elaboradas através de prescrição médica, fornecendo de 6 – 8 refeições diárias, sendo que 60% UTI neo-natal e 40% para a Pediatria. O presente trabalho teve como objetivo observar a estrutura física do lactário e verificar a atuação dos manipuladores quanto à aplicação das boas práticas de fabricação (BPF). Utilizando-se a portaria 368/97, elaborou-se e aplicou-se um check-list tabulando os dados em conformes e não conformes. Os itens do questionário foram agrupados por assunto, em quatro blocos: edificações e instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores e fluxo de produção. O questionário foi aplicado no lactário e cada item foi computado como: sim (S) - quando o item foi atendido pelo estabelecimento, não (Ñ) - quando não foi atendido e não aplicável (ÑA) - quando o item não foi pertinente à avaliação do estabelecimento estudado, e posteriormente os dados foram analisados. Através dos dados coletados pode-se verificar que disponibilidade de materiais de apoio e equipamentos está de acordo com os padrões exigidos e que todo pessoal envolvido no processo produtivo é treinado quanto seu papel na proteção do produto contra possíveis contaminações, outra constatação é que as funções e atribuições dos manipuladores estão claramente definidas. Por se tratar de um ambiente que fornece alimentos a um público com a imunidade baixa, inúmeros cuidados devem ser tomados para garantir a segurança dos indivíduos, portanto, as BPF são pré-requisitos fundamentais para garantir a produção de alimentos dentro dos padrões higiênico-sanitários, seguros e com qualidade.