

# ANAIS DO II CONGRESSO NORTE-NORDESTE DE SAÚDE PÚBLICA (ONLINE)

RESUMOS SIMPLES



# ANAIS DO II CONGRESSO NORTE-NORDESTE DE SAÚDE PÚBLICA (ONLINE)

RESUMOS SIMPLES



## ADEQUAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA

Ana Patrícia Nogueira Aguiar<sup>1</sup>; Jacqueline Jaguaribe Bezerra<sup>2</sup>; Keila Renata Pereira Barroso<sup>3</sup>; Moema Maria de Freitas Batista<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Hospital e Maternidade José Martiniano de Alencar

DOI: 10.47094/IICNNESP.2021/136

**Introdução:** Diante do cenário da pandemia causada pelo novo coronavírus, SARS-CoV2, estabelecer ações de controle na elaboração e distribuição de refeições para garantir a segurança de todos os autores envolvidos no processo tornam-se medidas fundamentais. A probabilidade de transmissão do vírus através dos alimentos é muito pequena, segundo Ministério da Saúde, porém algumas medidas tornam-se importantes tanto para a elaboração de refeições seguras quanto para os cuidados relativos à saúde dos pacientes, comensais e colaboradores. **Objetivo:** Determinar diretrizes básicas de segurança para recebimento, produção e distribuição de refeições, considerando as orientações dos órgãos e entidades governamentais e de classe, diante do cenário mundial de pandemia. **Metodologia:** realizada revisão de literatura das principais Notas Técnicas e Diretrizes no Ministério da Saúde do período de março de 2020 a maio de 2021 para elaboração de protocolo único de Segurança Alimentar para recebimento, produção e distribuição de refeições do Setor de Nutrição de uma Instituição Hospitalar de Fortaleza-CE, atuando na linha de frente ao cuidado com pacientes com COVID-19. **Resultados:** a elaboração do Procedimento Operacional Padrão para o recebimento, produção e distribuição de refeições diante da situação emergencial COVID-19 do Setor de Nutrição foi possível implementar práticas seguras de trabalho para os funcionários do Setor, bem como orientar e estabelecer fluxos para a distribuição dos funcionários e higienização dos postos de trabalho; distribuição de refeições aos colaboradores e acompanhantes do Hospital; recebimento de gêneros alimentícios e paramentação dos funcionários exclusivos COVID-19. **Conclusão:** a revisão das práticas, processos e protocolos assistenciais, visando à garantia da qualidade e da segurança para pacientes e colaboradores que atuam direta e indiretamente na assistência a pacientes internados com COVID-19 são ações de grande importância para proteção dos colaboradores e seus familiares, bem como para o adequado funcionamento do Setor.

**Palavras-chave:** Serviço de alimentação; COVID-19; Segurança alimentar

**Área temática:** Nutrição.

editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora\_omnis\_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 

editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora\_omnis\_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 