

CONTAMINAÇÃO DE DIETAS HOSPITALARES POR MICROORGANISMOS NOCIVOS

CONTAMINATION OF HOSPITAL DIETS BY HARMFUL MICROORGANISMS

¹OLIVEIRA, M. A.; ²BOLÇAS, P. D. P.

^{1 e 2} Departamento de enfermagem – Faculdades Integradas de Ourinhos – FIO/FEMM

RESUMO

A contaminação de dietas hospitalares por microorganismos nocivos se trata de uma questão que deve ser evitada para que o estado de saúde de pacientes hospitalizados venha sempre a melhorar e não a piorar. Os cuidados higênicos-sanitários dos alimentos envolvem todos os profissionais da área da saúde, inclusive os de enfermagem. Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo relatar as principais causas de contaminação alimentar e alertar quanto à importância dos cuidados adequados com os alimentos durante todo o seu percurso, já que um paciente hospitalizado pode adquirir uma nova patologia provocada por determinados microorganismos nocivos presentes na alimentação. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada através do levantamento de artigos científicos por via eletrônica e de leitura e análise de livros com assuntos relacionados ao tema.

Palavras chave: contaminação de dietas, microorganismos nocivos, cuidados de enfermagem.

ABSTRACT

The contamination of hospital diets by harmful microorganisms is an issue that should be avoided to make the health of hospitalized patients always better, not worse. The hygiene-sanitary health-care for food involves all health care professionals, including nurses. Thus, this current work aims to present the main causes of food contamination and warn about the importance of proper care with food during its preparation steps, as a hospitalized patient could have a new disease caused by certain harmful microorganisms presented in food. This is a biographic search done electronically and by reading through a survey of scientific articles and books review with subjects related to the topic.

Keywords: contamination of diets, harmful microorganisms, nursing care.

INTRODUÇÃO

As infecções transmitidas por alimentos ocorrem quando o patógeno é ingerido e se multiplica dentro do organismo, causando doenças do trato intestinal e podendo afetar também outras áreas do corpo. (PELCZAR; CHAN; KRIEG 1997).

Os cuidados a todo paciente necessita de diferentes profissionais da saúde. A enfermagem remete à tradição do cuidado geral do paciente no seu contexto cultural, social, emocional, aplicando o conhecimento aliado à efetividade para melhorar as condições gerais do indivíduo. (CAMPOS; BOOG, 2006)

Vários critérios devem ser estabelecidos em uma unidade hospitalar para que a recuperação dos pacientes seja efetiva, e a dieta está inserida nessas exigências, pois também faz parte do tratamento. Todos os funcionários estão envolvidos no processo do cuidado e da responsabilidade com os alimentos, pois estão cuidando de pessoas enfermas cujo sistema imunológico está debilitado. Para que exista uma boa qualidade dos alimentos, eles devem ser processados de acordo com um certo controle de etapas que utilize matéria-prima de boa qualidade, com ótimas condições higiênico-sanitárias, e que seja armazenado e transportado de forma conveniente, pois quando essa cadeia de condições não é seguida, o alimento pode tornar-se uma grande fonte de malefícios. (SOUSA; CAMPOS, 2003).

A Recomendação Internacional do Código de Práticas e Princípios Gerais de Higiene de Alimentos, afirma que manipulador de alimentos é toda pessoa que manipula diretamente alimentos, quer processados ou não, bem como superfícies de contatos envolvidas com estes e/ou equipamentos e utensílios necessários para seu processamento. Destes profissionais se espera o cumprimento dos procedimentos adequados para higiene dos alimentos, de modo a assegurar ao consumidor um produto final livre de contaminação. (BERTIN et al., 2009).

As doenças transmitidas por alimentos podem ter basicamente duas origens: a primeira está relacionada às origens químicas, e a segunda a origens microbiológicas e parasitárias, sendo que as que se enquadram no segundo item (as microbiológicas e parasitárias), podem ser de origem endógena (quando os agentes já se encontram nos alimentos) ou exógena (quando os alimentos são contaminados durante o processo produtivo). Todos os alimentos de origem animal ou vegetal podem apresentar contaminação por microorganismos que podem receber condições favoráveis para que ocorra sua multiplicação. (GERMANO; GERMANO, 2008).

De acordo com Leite, Waissmann e Veggia (2007), as doenças transmitidas por alimentos são consideradas um importante problema de saúde pública no mundo contemporâneo.

Baseado nas considerações acima, o presente trabalho teve como principais objetivos descrever a importância com os cuidados relacionados à dieta hospitalar e as maneiras de se colocar em prática estes cuidados. Buscou-se também, reconhecer alguns dos principais fatores de contaminação.

MATERIAL E MÉTODOS

O atual trabalho trata-se de um levantamento bibliográfico de cunho analítico realizado por via eletrônica através da seleção de artigos científicos indexados na base SciELO Brasil, e BIREME, e de livros com assuntos relacionados ao tema. Inicialmente realizou-se a separação de vários artigos e livros, e em seguida a leitura minuciosa dos mesmos, onde foram separados os que contribuíram com levantamento de informações e dados para o presente estudo, obtendo-se um total de 6 artigos e 2 livros que foram utilizados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em uma unidade hospitalar, a utilização de cuidados rigorosos de higienização, favorece o controle de qualidade e impede agravos à saúde de indivíduos hospitalizados. Os principais agentes bacterianos de toxinfecções que podem atingir pacientes são: *Bacillus cereus*, *Campylobacter spp*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio spp*, *Yersinia enterocolitica*, entre outros. (GERMANO; GERMANO, 2008). Algumas doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados são a Gastroenterite, diarreia, Botulismo (embora relativamente raro), viroses, amebíase, entre outros. (PELCZAR; CHAN; KRIEG 1997).

De acordo com Bertin et al. (2009), manipuladores de alimentos portadores de patógenos, sem hábitos adequados de higiene, podem se tornar os principais responsáveis por surtos de origem alimentar relacionados a manipulação, e serem responsáveis pela maioria dos casos de doenças de origem microbiana transmitidas por alimentos.

Sousa e Campos (2003), relatam que uma considerável via de infecção hospitalar é a ingestão de alimentos contaminados, e uma das causas dessas infecções é a falta de um programa de treinamento de boas práticas de higiene para os indivíduos que trabalham direta ou indiretamente com pessoas internadas em hospitais, devendo tal treinamento ser contínuo para todos os envolvidos com a produção de alimentos. Para o alimento se tornar fonte de saúde imprescindível ao ser humano, deve ser processado dentro de um controle de etapas, utilizando-se matéria-prima de boa qualidade, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, e

sendo convenientemente armazenado e transportado. Quando não obedecidas essas condições, ele pode tornar-se fonte de doenças. Surtos de toxinfecções alimentares ocorrem comumente em hospitais, cuja fonte é o alimento contaminado, as vezes por utensílios usados no seu processamento e também por funcionários.

Os fatores que contribuem para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos envolvem o cozimento inadequado, tempo entre o preparo e a ingestão, temperatura imprópria para a conservação, equipamentos contaminados, higiene pessoal inadequada e métodos de preservação inadequados. (PELCZAR; CHAN; KRIEG 1997).

A utilização de métodos de detecção alternativos de microrganismos são uma das ferramentas que podem ser utilizadas para garantir a segurança microbiológica dos alimentos, pois o risco de disseminação de microrganismos patogênicos vem crescendo continuamente, e programas de controle de qualidade microbiológica são empregados em toda a cadeia de produção alimentar a fim de minimizar o risco de infecção e/ou intoxicação. (FREITAS; LEMOS; MARIN, 2006).

Leite, Waissmann e Veggia (2007), relatam que mensagens educativas sobre higiene e segurança alimentar podem ser transmitidas em unidades de saúde como uma ação de prevenção e promoção da saúde. O conteúdo de tais mensagens teria como alvo a prevenção de enteropatógenos, de alta gravidade para imunodeprimidos, como também a prevenção de falhas de manipulação dos alimentos.

Sousa e Campos (2003), mostram com os resultados de seus estudos que algumas medidas hospitalares devem ser adotadas para o controle da infecção alimentar, tais como: um padrão de identidade e qualidade de preparação das dietas, a adoção do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), treinamento aos que trabalham direta ou indiretamente com os alimentos, realização de visitas periódicas aos fornecedores para se ter segurança quanto a aquisição de matérias-primas, uso de sanitizantes adequados para higienização de equipamentos e utensílios utilizados na produção das dietas, higienização das mãos com sanitizantes, controle da temperatura durante o processo de produção e armazenamento da matéria-prima, supervisão de todas as etapas do processo, implantação do sistema de Controle de Qualidade, e designação de um responsável pela supervisão, monitoramento e pelas ações corretivas a serem tomadas.

A OMS apresenta itens fundamentais para a proteção dos alimentos, que são denominadas “regras de ouro”, são elas: escolher alimentos tratados de forma higiênica, cozinhar bem os alimentos, consumir e armazenar imediatamente alimentos cozidos, reaquecer bem os alimentos cozidos, lavar as mãos constantemente, utilizar água pura, entre outras. (GERMANO; GERMANO, 2008).

As infecções também podem estar relacionadas ao uso de cateter venoso central em pacientes submetidos à nutrição parenteral, sendo necessário tomar os devidos cuidados ao se manipular estes cateteres com a adoção de técnicas assépticas que bloqueiem ou impeçam a colonização de microorganismos nos dispositivos. (MACHADO, et al., 2009).

CONCLUSÃO

Através deste estudo pode-se afirmar que os profissionais de enfermagem devem unir o conhecimento à efetividade quando o serviço de assistência visa melhorar as condições de saúde do paciente. O controle microbiológico dos alimentos devem ser empregados em toda a cadeia da produção alimentar até a sua administração. Observou-se também que duas significantes bactérias dentre as principais que podem atingir os pacientes são a *Escherichia coli* e a *Staphylococcus aureus*.

Pode-se através do estudo afirmar que dentre as medidas a serem tomadas estão a adesão de hábitos adequados de higiene por parte dos manipuladores, a realização de um programa de treinamento e mensagens educativas quanto a práticas de higiene voltadas aos trabalhadores diretos e indiretos, além da adoção de técnicas assépticas para manipulação de cateter venoso central na dieta parenteral.

REFERÊNCIAS

BERTIN C. H. F. P.;MORAIS T. B.; SIGULEM D. M., REZENDE M. A. O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 5, p. 643-652, 2009.

CAMPOS S. H.; BOOG M. C. F. Cuidado nutricional na visão de enfermeiras docentes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 2, p. 145-155, 2006.

FREITAS E. I.; LEMOS A. A., MARIN V. A. Validação de métodos alternativos qualitativos na detecção de patógenos alimentares. **Ciências e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 11 n. 4, p. 1073-1083, 2006.

GERMANO P. M. L.; GERMANO M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3ª Ed. São Paulo: Manole. 2008. 53-56p.

LEITE L. H. M.; WAISSMANN W.; VEGGIA B. Desenvolvimento e reprodutibilidade de questionário para avaliar práticas e conhecimentos em segurança alimentar de nutricionistas da área clínica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 4, p. 397-404, 2007.

MACHADO, J. D. C.; SUEN, V. M. M.; FIGUEIREDO, J. F. C.; MARCHINI, J. S. Pacientes assintomáticos apresentam infecção relacionada ao cateter venoso utilizado para terapia nutricional parenteral. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 787-793, 2009.

PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2ª edição. São Paulo: Manole. 1997.

SOUSA C. I.; CAMPOS G. D. Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 1, p. 127-134, 2003.