

MELHORIA NA QUALIDADE DA ASSISTÊNCIA AO PACIENTE DO SND

Coordenador: MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN

Manipuladores de alimentos são muito importantes na Segurança Alimentar, para evitar a transmissão de organismos patogênicos ao paciente hospitalizado. Conforme a OMS, "infecções relacionadas à assistência à saúde afetam centenas de milhares de doentes em todo o mundo todos os anos. Como resultado indesejado, estas infecções levam a doenças mais graves, prolongam a permanência dos doentes nos hospitais e levam a incapacitações por longos períodos. Elas não apenas infligem altos custos inesperados aos doentes e suas famílias, como também levam a uma pesada carga financeira adicional sobre os sistemas de assistência à saúde e contribuem para mortes desnecessárias de doentes". Foi demonstrado que a higiene correta das mãos reduz a transmissão de patógenos, reduzindo o risco de contaminação dos enfermos. Infelizmente, medidas preventivas não estão sendo tomadas com frequência. A quantidade insuficiente de treinamento eficaz e a reduzida adesão a técnicas comprovadas de higiene de mãos (HM) são algumas das razões. O objetivo foi avaliar o conhecimento dos funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital a respeito da HM e comparar com a adesão à HM. A fim de verificar o conhecimento dos funcionários sobre a importância de HM, foi aplicado um questionário e foram realizadas observações para avaliação da HM, tanto com água e sabão quanto com álcool gel. Foi considerado o momento em que era feita ou deveria ser feita a HM: antes de manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço e após tocar em superfície contaminada. Assim, observou-se que os funcionários da Distribuição dos Alimentos apresentaram 246 necessidades de HM e, destas, a HM com a técnica correta foi realizada em apenas 17,1% das vezes em que foi necessária. Em relação ao questionário, 99% dos funcionários responderam que sempre higienizam as mãos com a técnica correta e 98% dos funcionários responderam corretamente à pergunta sobre quando é necessário higienizar as mãos. A pergunta: "Por que é necessário higienizar as mãos?" foi respondida corretamente por 98% dos funcionários. Na Produção de Alimentos, observou-se 108 necessidades de HM entre os funcionários, destas, apenas 12,9% vezes foram realizadas com a técnica correta. Em relação ao questionário, 68% dos funcionários responderam que sempre higienizam as mãos com a técnica correta e 83% dos funcionários responderam corretamente a pergunta sobre quando é necessário higienizar as mãos. A pergunta: "Por que é necessário higienizar as mãos?" foi respondida corretamente

por 92% dos funcionários. Foi possível concluir que a adesão à HM ainda é muito baixa no SND. A análise das respostas ao questionário demonstrou que os funcionários reconhecem a necessidade e a importância da HM, porém na prática do dia a dia, isso não foi observado durante a pesquisa. Dessa forma, é necessário desenvolver estratégias de adesão para que os funcionários pratiquem as técnicas corretas nos momentos necessários, como um hábito.