



ASSEPSIA DAS MÃOS: UM PILAR DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

TIANE TAMBARA SIMÕES; ANA PAULA HAAS KRETZMANN; CHAIANE MARTINS RODRIGUES; ELISABETE BICA SOARES; LUCIANE VIEIRA BORGES GOS

Introdução: De acordo com a Resolução nº 216/2004 da ANVISA, a antissepsia é definida como uma operação crucial que visa diminuir a quantidade de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, contribuindo para a prevenção de infecções. Nesse contexto, a higienização das mãos é uma prática fundamental, realizada com sabonete antisséptico e/ou agentes antissépticos após a lavagem, que desempenha um papel vital na contenção da propagação de doenças infecciosas. Estima-se que as mãos sejam uma das principais vias de transmissão de microrganismos patogênicos, o que reforça a necessidade de práticas adequadas de higienização. **Objetivos:** O objetivo deste estudo foi o de elencar as ações que reforçam a prática de assepsia de mãos nos Restaurantes Universitários. **Metodologia:** Foram elencadas as ações relacionadas à higienização de mãos, realizadas no Restaurante Universitário da UFSM. **Resultados:** Os RUs atendem diariamente um grande público de usuários, desta forma é imprescindível que todos os colaboradores estejam bem informados sobre a importância da assepsia das mãos. Nos RUs da UFSM, orientações são fornecidas sobre quando e como realizar a higienização: antes de iniciar suas atividades, após a manipulação de alimentos e em outras situações críticas, como após o manuseio de utensílios ou contato com superfícies potencialmente contaminadas. Para assegurar que essas práticas sejam efetivamente seguidas, cartazes informativos sobre a correta higienização das mãos são estrategicamente afixados em locais de fácil visibilidade, incluindo as áreas de sanitários e lavatórios, para reforçar continuamente essa importante prática. Adicionalmente, estruturas adequadas são fundamentais para promover a higiene. Nos RUs da UFSM, pias equipadas com sabonete líquido e álcool em gel 70% estão disponíveis logo na entrada, incentivando tanto colaboradores quanto usuários a realizarem a assepsia das mãos. Além disso, todos os colaboradores recebem treinamento na admissão, quando são substituídos e sempre que necessário, abordando dentre as temáticas sobre boas práticas de manipulação de alimentos, a correta higienização das mãos. **Conclusão:** Diante desse cenário, fica claro que a implementação de medidas rigorosas de higienização das mãos é essencial para garantir a segurança alimentar e a saúde pública, destacando a responsabilidade coletiva de todos os envolvidos no contexto de manipulação de alimentos.

Palavras-chave: **ANTISSEPSIA; HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS; RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS; COLABORADORES; SEGURANÇA ALIMENTAR**