

AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ENTRE DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MARINGÁ/PR.

Lara Camila Corrêa¹, Isabely Cristina Rosa Mussato Martimiano², Crislayne Teodoro Vasques³

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Campus Maringá/PR, Universidade Cesumar – UNICESUMAR. laracorrea93@gmail.com

² Acadêmica do Curso de Nutrição, Campus Maringá/PR, Universidade Cesumar - UNICESUMAR. isabelycristinamussato@gmail.com

³ Docente do Curso de Nutrição, UNICESUMAR. crislayne.vasques@unicesumar.com.br

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como atribuição fornecer refeições com qualidade num ambiente higienizado e isento dos perigos de contaminação. O objetivo deste trabalho foi analisar as condições higiênico-sanitárias de duas UAN institucional que constam a presença do profissional de nutrição, e comparar a qualidade higiênica e sanitária do estabelecimento e dos alimentos fornecidos através do checklist. Para realização da pesquisa, foi utilizado um instrumento de medição de qualidade, o checklist. Este instrumento de verificação faz parte dos requisitos exigidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. Seguindo a formatação e os procedimentos da RDC nº 275, de outubro de 2002 da ANVISA, categorizando em grupos de avaliação, contendo as opções de resposta: “Conformidade” (C), “Não Conformidade” (NC) e Não Aplicável (NA). Os estabelecimentos foram classificados como: grupo 1 “Bom” (de 76 a 100% de adequações), o grupo 2 “Regular” (de 51 a 75%) e o grupo 3 “Deficiente” (de 0 a 50%). A UAN 1 foi classificado no grupo 2 como “regular”, com 71% de adequação. Já UAN 2 foi classificada no grupo 1 como “bom”, com 76% de adequações aos itens exigidos pela legislação. Conclui-se que ambas as UANs apresentaram boas condições higiênico-sanitárias por atender a maioria dos critérios em conformidade com a legislação. A UAN 01 apresentou maior percentual de inconformidades devido as instalações não atenderem as legislações vigentes necessitando de manutenções e reformas. Contudo, verifica-se que há uma consciência por parte da Nutricionista da unidade.

PALAVRA- CHAVE: Checklist; Boas práticas; Não conformidades.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pelo fornecimento de alimentação coletiva, tanto na parte comercial quanto na parte institucional. São estabelecimentos que se tornaram uma opção prática e rápida para pessoas que precisam se alimentar fora de casa. Têm o objetivo de produzir refeições que atende as necessidades nutricionais, sociais e higiênico-sanitárias. Nas UAN, a garantia higiênico-sanitária deve ser priorizada, especialmente devido ao aumento significativo de pessoas se alimentando fora de casa (MOURO & MARIANO 2008; FRANCO *et al.*, 2018; RIBEIRO *et al.*, 2018; SILVA *et al.*, 2020)

O preparo dos alimentos envolve uma série de cuidados e deve garantir que chegue ao consumidor minimizando os riscos em toda a cadeia de produção (ANVISA, 2020), assegurando uma alimentação adequada e saudável para a população, além de promover a educação nutricional, a prevenção do aparecimento de doenças, a melhora, a manutenção ou recuperação da saúde. Segundo recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas, é sempre importante seguir as Boas Práticas de Manipulação e processamento dos alimentos, estabelecidas pelas autoridades sanitárias, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados (CFN, 2020, p. 8).

Dessa forma, com a intenção de diminuir os riscos de contaminação alimentar, foi regulamentado normas estabelecidas pela legislação brasileira, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, desde a estrutura física, até o recebimento, manipulação e distribuição dos alimentos em serviços de

alimentação (BRASIL, 2004), são normas que devem ser cumpridas para produção de alimentos seguros e alimentos de qualidade e devem ser seguidas antes, durante e após o preparo dos alimentos.

É extremamente importante que os manipuladores de alimentos tenham conhecimentos sobre boas práticas, principalmente sobre os principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor (FERRARI *et al*, 2019). De acordo com Wendisch (2010) a contaminação alimentar não ocorre somente no ato do preparo, mas também no processo de higienização, armazenamento e distribuição podendo contribuir para uma doença transmitida por alimento – DTA. A partir disso, é preciso orientar e treinar os manipuladores sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição ao consumo dos alimentos, bem como a estrutura física do local de manipulação, para que a qualidade sanitária do alimento não esteja em risco pelos perigos químicos, físicos e biológicos que oferecem. Dessa forma, as boas práticas de manipulação são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir os perigos ou contaminação de alimentos (MARMETINI *et al.*, 2010).

As condições higiênico-sanitárias nos locais de manipulação de alimentos devem ser criteriosamente controladas, visto que pode haver diferentes formas de contaminação no preparo do alimento. (DIAS& AREVABINI, 2008).

No entanto, todas as etapas do processo de produção precisam ser devidamente controladas e executadas corretamente, desde o recebimento da matéria-prima, no qual precisa-se advim de fornecedores confiáveis; na preparação e manipulação das refeições, controlando temperatura e higienização; também na distribuição da refeição pronta, atento a qualidade dos equipamentos e utensílios; e bem como, cuidados com os procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes e utensílios. (BARRETO *et al.*, 2016).

O checklist é uma ferramenta eficaz utilizada para fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Esta avaliação inicial permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, prever ações corretivas e adequação dos requisitos buscando eliminar e reduzir riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (FIDELIS, *et al.*, 2010).

Considera-se que o manipulador de alimentos é uma variável importante durante todas as etapas de processamento, podendo ser veículo para a contaminação dos alimentos e interferir diretamente na qualidade sanitária do produto e saúde dos consumidores (SILVA, *et al.*, 2017).

Segundo o Conselho Nacional de Nutricionistas (CRN), RESOLUÇÃO N° 600/2018 o nutricionista é o profissional mais apto à supervisão das boas práticas de manipulação dos alimentos, pois é de sua responsabilidade contribuir para a promoção, recuperação e preservação da saúde do homem, além da satisfação nutricional de seus clientes de modo geral, uma vez que conhece e segue todas as legislações.

Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi analisar as condições higiênico-sanitárias de duas UAN institucional que constam a presença do profissional de nutrição, e comparar a qualidade higiênica e sanitária do estabelecimento e dos alimentos fornecidos através do *checklist*.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo transversal, estruturado que tem como objetivo analisar o funcionamento das boas práticas na manipulação de alimentos, desenvolvida em duas UAN institucional, ambos possuem o nutricionista no seu quadro de funcionários e localizados na cidade de Maringá/PR.

Para avaliar as boas práticas nos estabelecimentos, foi utilizado um instrumento de medição de qualidade, o checklist. Este instrumento de verificação faz parte dos requisitos exigidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. Seguindo a formatação e os procedimentos da RDC nº 275, de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002). O checklist utilizado é categorizado em grupos de avaliação, sendo eles: Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de pragas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Exposição ao consumo do alimento pré-preparado; Documentação e registro.

Os itens em conformidade com a lista de verificação foram registrados como conformidade (C), os itens que não atendiam aos questionamentos foram registrados como não conformidade (NC) e os itens não pertinentes à realidade dos estabelecimentos foram registrados como não aplicáveis (NA). O preenchimento ocorreu no próprio local por meio da informação direta do profissional responsável pela UAN.

Os resultados obtidos através dos percentuais de adequações encontrados nas UANs após aplicação do checklist, os estabelecimentos foram classificados em grupos, de acordo com a RDC 216/2004, sendo classificados como: grupo 1 - “Bom” (de 76 a 100% de adequações), o grupo 2 - “Regular” (de 51 a 75%) e o grupo 3 - “Deficiente” (de 0 a 50% de adequações).

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados dos *checklist* sempre serão comparados os dois locais, sendo que ambos possuem no quadro a presença do profissional de nutrição.

No gráfico 1 demonstra a comparação do percentual de adequação dos itens observados a UAN 1 foi classificado no grupo 2 como “regular”, com 71% de adequação. Já UAN 2 foi classificada no grupo 1 como “bom”, com 76% de adequações aos itens exigidos pela legislação.

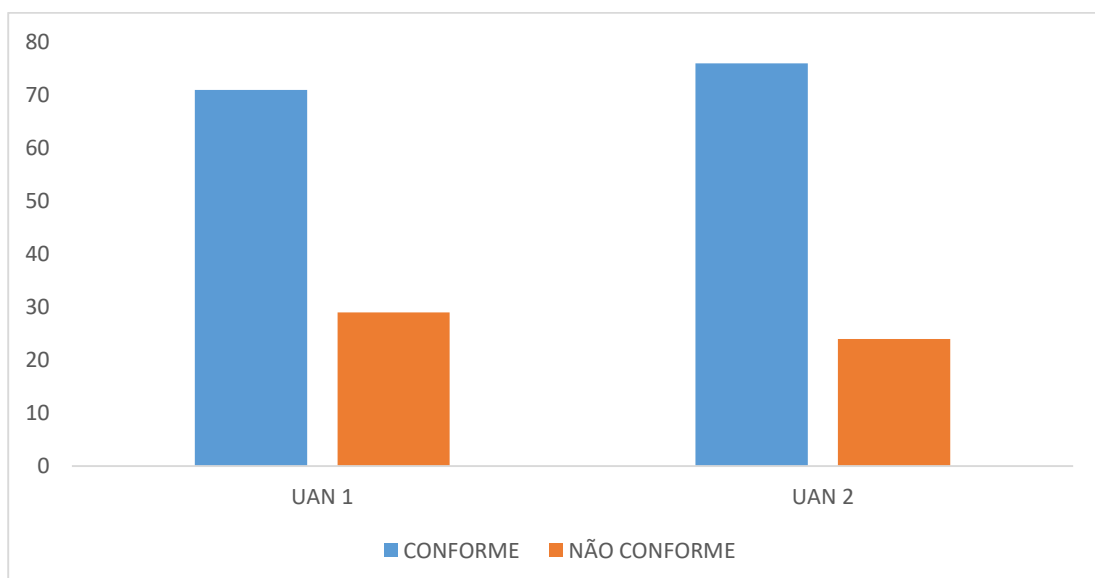


Gráfico 1: Classificação das adequações das UAN

Fonte: Dados da pesquisa

Os primeiros itens analisados no checklist foram a edificação e instalações dos estabelecimentos conforme apresentado no gráfico 02 foram avaliados 14 itens, a UAN 1 apresentou 7 itens em conformidade e 7 itens em não conformidade, a instalação como

pisos, paredes e tetos apresentam com rachaduras e infiltração. Segundo a RDC nº 275, 2002 precisam estar em adequado estado de conservação. Tetos e paredes também precisam estar adequados, livre de bolores e rachaduras, bem como, as portas não conter rachaduras e descascamentos.

Entretanto, UAN 2 apresentou 10 itens em conformidade e 2 itens em não conformidade, os critérios não conforme ocorreram por consequência da inexistência de registros de manutenção programada e periódica dos equipamentos, devido à UAN não possuir esse tipo de manutenção frente ao sistema de exaustão e elementos filtrantes, bem como dos condicionadores de ar.

No estudo Ferraz *et al.* (2015) encontrou resultados semelhante em relação as inadequações relacionadas à edificação e instalações, como o teto sem acabamento liso e impermeável, de cor escura, de difícil limpeza e em mal estado de conservação, o percentual de adequação perante esta categoria variou de 71,4% a 90,5%.

Diante dos critérios da categoria “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, faz-se necessária a adequação das inconformidades registradas em ambas as Unidades avaliadas no atual estudo, visto que podem entrar em contato direto com os alimentos e se tornarem fonte de contaminação.

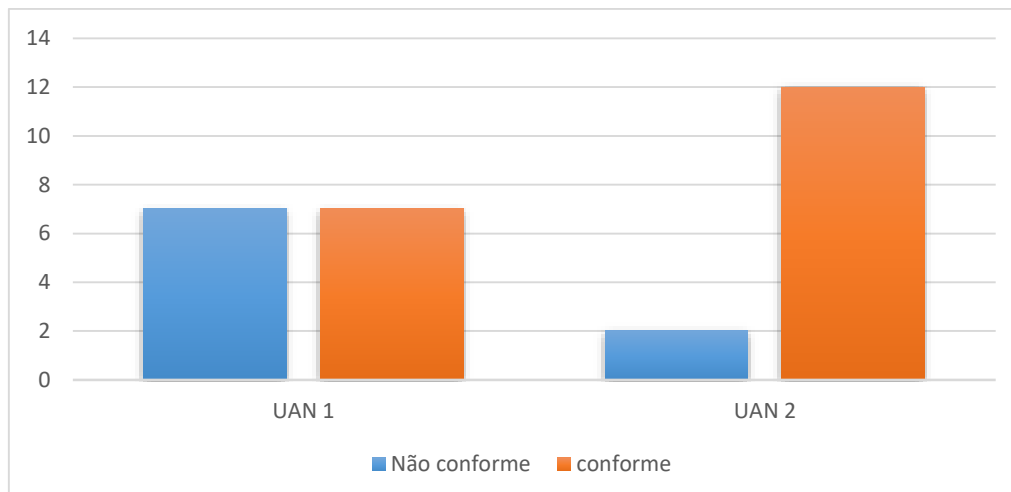


Gráfico 2: Edificações e instalações da unidade

Fonte: Dados da pesquisa

O segundo item analisado foi, higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios. Em relação a higienização, a UAN 01 não apresentou inadequação conforme apresentado no gráfico 03. Já a UAN 02 apresentou não conformidade, com relação a não higienização correta dos utensílios. Segundo a RDC nº 216, é de suma importância que os utensílios estejam limpos e esterilizados para as refeições, o que não se enquadra utensílios com manchas e indícios de oxidação. Outro ponto é que, os equipamentos devem ser higienizados por funcionários qualificados periodicamente, o que não ocorre na UAN 2.

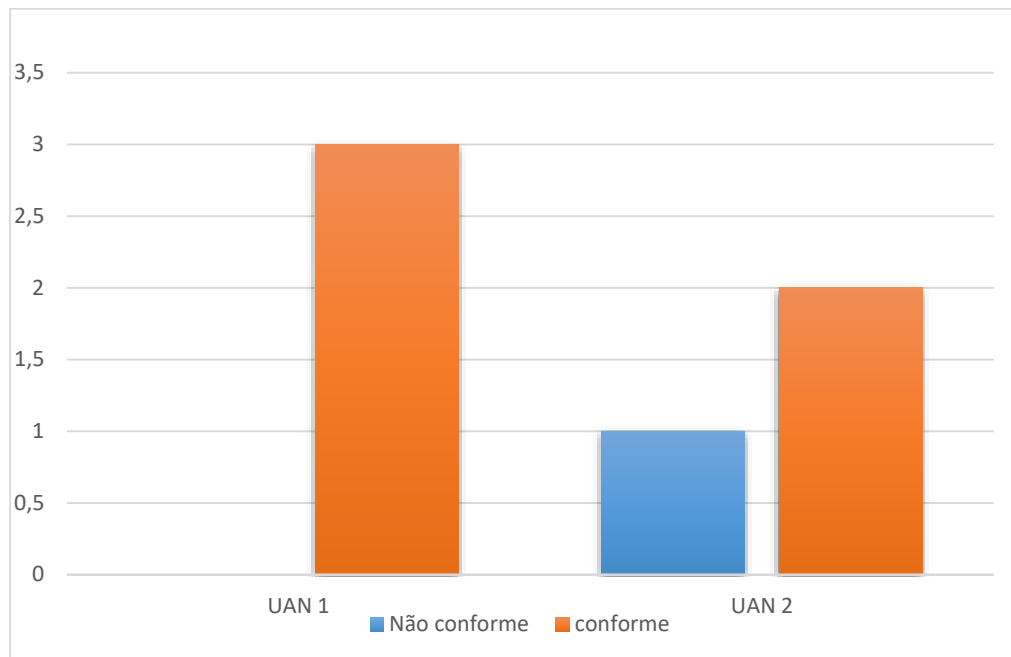


Gráfico 3: Equipamentos móveis e utensílios
Fonte: Dados da pesquisa

Com relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, o qual a UAN 01 apresentou 100% de conformidade, apresentando dedetização mensal e os registros necessários. No entanto, a UAN 02 apresentou não conformidade, uma vez que não possui registros de regularidade de controle químico por empresas especializadas, e não possuem medidas preventivas contra vetores e pragas urbanas. Segundo Mello et al. (2013), a ausência deste controle representa um risco de transmissão de doenças, foco de disseminação de micro-organismos e sujidades.

No item manejo de resíduos a UAN 01 apresentou não conformidade. Resultados semelhantes ao estudo de Ferreira *et al.* (2011), que apresentou não conformidade, devido à ausência de área adequada para a estocagem dos resíduos. De acordo com a RDC 216/2004 qualquer substância ou objeto com consistência sólida ou semissólida, que será descartado é um resíduo e, deve ser remanejado para o local de descarte fechado e isolado da área de preparação de alimentos. Recomenda-se ainda que, o local de descarte seja de fácil acesso de forma que, os manipuladores não tenham contato aos demais lugares com os resíduos.

Com relação aos manipuladores ambas UANs apresentaram não conformidade conforme apresentado no gráfico 04. Segundo a RDC nº 216, a saúde dos colaboradores abrange o cuidado com os uniformes, sendo necessário a troca diariamente, também é necessário o desuso de adornos no local de manipulação de alimentos, os EPI'S são exclusivamente para uso interno do ambiente de trabalho e os problemas de saúde devem ser impostos pelo trabalhador, para não agravamento de tais problemas. Mas, é possível observar que, nas unidades avaliadas, não ocorrem dessa maneira, podendo levar a maiores problemas.

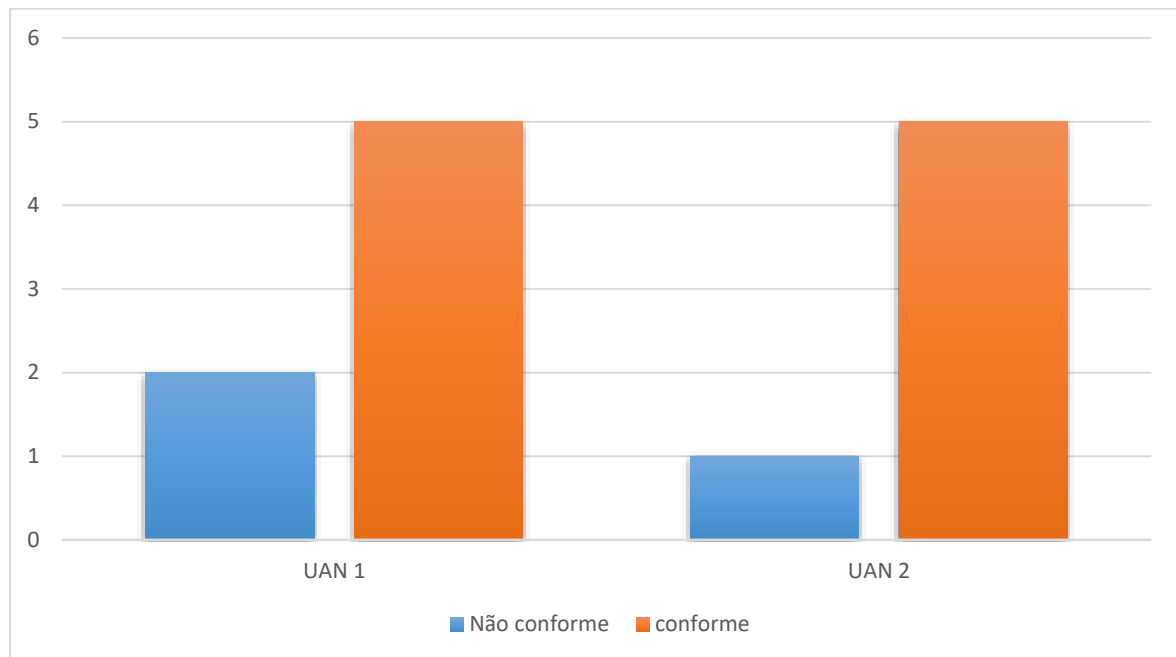


Gráfico 4: Manipuladores

Fonte: Dados da pesquisa

No item Produção e transporte de alimentos, ambas UANs apresentaram não conformidade conforme apresentado no gráfico 05, não obtinha registros de controle de temperatura, ausência de amostra, e inconformidades de recebimento e armazenamento de alimentos.

A temperatura é fator primordial para controle de doenças transmitidas por alimentos, assim, o binômio tempo e temperatura deve ser rigorosamente seguido para evitar surgimento de patógenos, o que muitas vezes não ocorre na unidade, principalmente na parte de armazenamento, por conta da baixa quantidade de equipamentos para tal (Cardozo *et al.*, 2019).

A matéria prima deve ser recebida e armazenada de forma adequada, em área protegida e limpa, evitando possíveis contaminações, respeitando suas necessidades de conservação, respeitando prazo de validade. Ingredientes e embalagens precisam ser inspecionados e aprovados ao recebimento e devem estar íntegras, seguindo as condições da RDC nº 216.

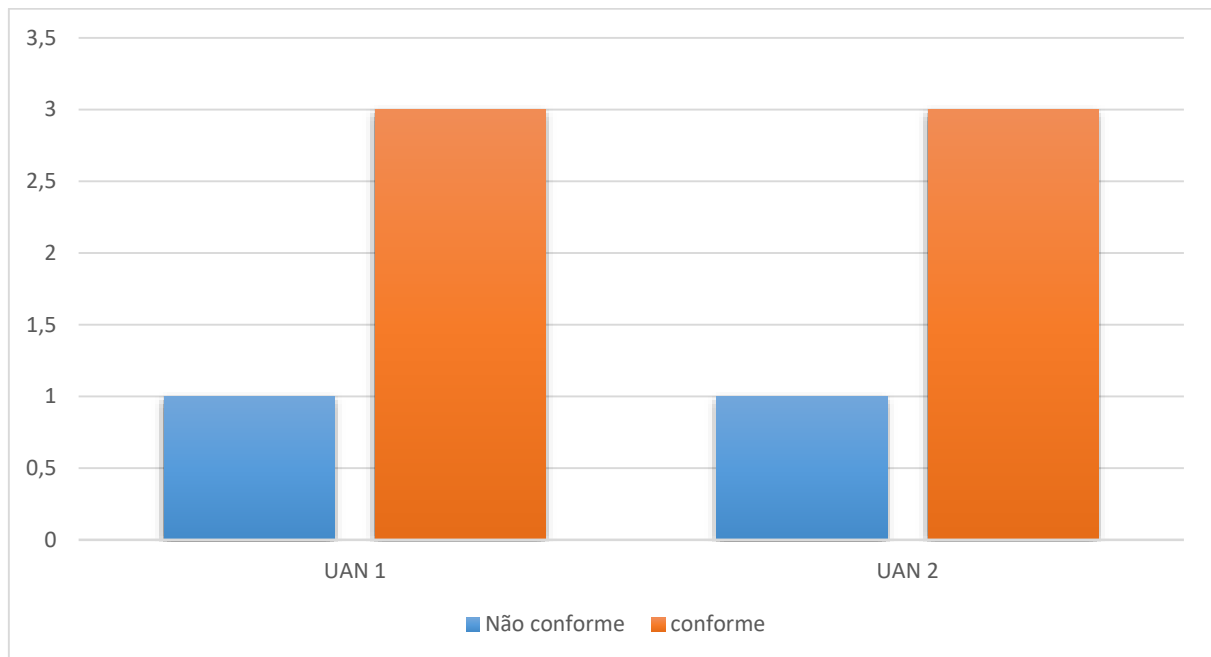


Gráfico 5: Produção e transporte de alimentos
Fonte: Dados da pesquisa

Os resultados encontrados no estudo de Silva *et al.* (2018), que também comparou estabelecimentos com e sem a presença de nutricionistas, e os mesmos se encontravam no grupo 1, como “bom” e grupo 3 “deficiente”, respectivamente. Através dos resultados obtidos nesta pesquisa foi possível observar que o profissional de nutrição detém os conhecimentos técnicos, de legislações e também de Boas Práticas na Fabricação de alimentos, sendo este um instrumento fundamental para a produção de alimentos com qualidade e segurança (SATTLER *et al.*, 2017). Bem como, é responsável pelo treinamento da equipe, zelar pela higiene e cumprimento das normas. Isso fica evidente devido que as principais inadequações levantadas foram estruturais devido ao fato de envolver custos a contratante, a contratada deve sempre conscientizar os riscos que possam vir a ocorrer devido a uma estrutura inadequada.

4 CONCLUSÃO

Diante do exposto, fazendo um comparativo entre as duas Unidades de Alimentação e Nutrição, fica evidente, a partir dos dados coletados, que a presença do profissional nutricionista se mostra essencial para o bom funcionamento da UAN. Mesmo com a presença desse profissional ambas as UANs haviam irregularidades sanitárias e de instalações, sendo necessário a reparação por meio de empresas especializadas, também houve não conformidades primárias, como a qualidade do produto, que deve ser armazenada, preparada e ofertada de forma que, o cliente não tenha nenhum tipo de problema.

Práticas inadequadas durante o processo de manipulação possibilitam contaminações indesejadas, concluindo assim, a relevância em respeitar as normas estabelecidas. Desta forma, é comprovado a suma importância do checklist aplicado, para que além de apontar as não conformidades, os colaboradores se comprometam a segui-las de forma correta.

Seguir as normas estabelecidas na ANVISA possibilitam um maior conhecimento e entendimento aos manipuladores durante o processo de manipulação e preparo dos alimentos, bem como, garantir uma maior qualidade e segurança aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 216**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 15 mar. 2004.
- BARRETO, L. K. S; LEONE, N. M. C. P. G; NASCIMENTO, L. C. Trabalho, prazer e sofrimento: um estudo em unidades produtoras de alimentação. *Razón Y Palabra*. v. 20, n. 94, p. 553- 580, 2016.
- BRASIL, Conselho Federal de Nutricionistas-CFN. **Recomendações do CFN**. Boas práticas para atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia de coronavirus. *Gestão CFN 2018/2021*. Brasília, p. 8,18 mar. 2020.
- CFN - Resolução nº 600 do Conselho Federal de Nutricionistas. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. **Diário Oficial da União** 2018; 25 de fevereiro.
- DIAS, A. C.; AREVABINI, C. A. M. Medidas de tempo e temperatura dos alimentos, em restaurantes self service da cidade de Ribeirão Preto. **Hig. Aliment.**, v. 22, n. 165, p. 22-27, 2008.
- FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S.D.; MILAGRES, R. C.M.; ANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Rev Inst Adolfo Lutz**, v. 70, n 2, p. 230-5, 2011.
- MARIANO, C. G.; MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em unidade produtora de refeições autogestão no interior de São Paulo. **Rev Salus**, v. 2, n. 2, p.73-81, 2008.
- MARMETINI, P. R.; RONQUI, L.; ALVARENGA, O. V. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, p. 263-273, 2010.
- MEDEIROS, M. G. G. A.; CARVALHO, L. R.; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciênc Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 383-92, 2018.
- MELLO, JF; SCHNEIDER, S; LIMA, MS; FRAZZON, J; COSTA, M. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Alim.Nutr. Braz. J. Food Nutr**, v. 24, n 2, 2013.
- SATTLER, M.; ALEXIUS, S. L.; FRANÇA, V.F. Condições higiênico-sanitárias e estrutura física em unidades de alimentação e nutrição de São Lourenço do Oeste/SC. **Nutrição Brasil**. v. 16, n. 2, p. 80-86, 2017.
- SILVA, A. R. *et al.* A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição. *In: III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag. Várzea Grande*, 2018. p.104-115.