

## Área: Ciência dos Alimentos

# VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

**Karen de Sousa da Silva\*, Thaís Martins da Silva, Fabiana Barbosa Pacheco, Grazielle Guimarães Granada**

*Curso de Nutrição, Departamento de nutrição, Universidade Federal de Pelotas*

\*E-mail: [karennutricao@gmail.com](mailto:karennutricao@gmail.com)

**RESUMO:** Segurança alimentar envolve a quantidade, produção e acesso universal aos alimentos. Para que a segurança alimentar se concretize é necessário atingir um padrão de identidade e qualidade dos produtos e/ou serviços de alimentação, para garantia higiênico-sanitária dos alimentos, adotando assim as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Como em qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), aquelas inseridas a um serviço de nutrição e dietética hospitalar exigem extremo cuidado, e em virtude da debilidade ocasional de seus usuários, é necessário reforçar o controle. O objetivo deste trabalho foi de avaliar as condições higiênico sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, e ao ser percebido inadequação saber qual a atitude proposta pelo Responsável Técnico. Os dados foram coletados em Julho/2013, aplicando-se o *check list* indicado pela Portaria nº 78 (RS, 2009), onde foram analisados as adequações e as inadequações e seus respectivos percentuais de modo a classificar esta UAN conforme o proposto pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 (BRASIL, 2002) e ao mesmo tempo foi observado as atitudes do Responsável Técnico e os registros cadastrados no Manual de BPF do local. Todos os módulos, com exceção do número 1, 7, 8 e 9, atingiram plenamente os itens que os compunham. Esta UAN hospitalar apresentou 96,32% de atendimento dos itens pertinente a este serviço, atingindo ao grupo 1, conforme a classificação proposta pela RDC 275. O Responsável Técnico do local faz registro de toda inadequação de forma a propor solução, que se não imediata, venha a ocorrer ao longo do tempo.

**Palavras-chaves:** Segurança Alimentar, Boas práticas, *Check list*.

## 1 INTRODUÇÃO

Segurança alimentar envolve a quantidade, produção e acesso universal aos alimentos, além das doenças e aspectos nutricionais relativos à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico dos alimentos, relacionando as condições sensoriais, físico e química e microbiológicas (SILVA JÚNIOR, 2008).

Considera-se que a segurança alimentar somente irá se concretizar com a certeza de procedimentos que façam atingir um determinado padrão de identidade e qualidade dos produtos e/ou serviços de alimentação, assim é necessário a adoção de Boas Práticas de Fabricação nestes tipos de serviços, sendo assim garantido a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (BRASIL, 2002).

Existem diversos motivos em que os alimentos possam ser contaminados, como, projetos inadequados de instalações e equipamentos, à higienização inadequada, ao uso de material de higienização e sanitização não indicados para a finalidade, à falta de controle no processamento, ou ainda à ausência de controle de qualidade na recepção e durante o armazenamento das matérias-primas (BADARÓ, 2007).

Como em qualquer UAN, aquelas inseridas a um serviço de nutrição e dietética hospitalar exigem extremo cuidado em virtude da debilidade ocasional de seus usuários, sendo assim necessário o controle, minimização e quando possível, a eliminação de perigos e riscos que vem agravar o estado de saúde do cliente/paciente.

A qualidade nutricional deverá ser garantida através da adequação as leis da alimentação e a qualidade sanitária deverá ser provida através de qualquer método, deste que seja de forma sistemática capaz de identificar os perigos associados com a produção de alimentos.

Visando a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, a secretaria do Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições, através da Portaria nº 78, no ano de 2009, aprovou a Lista de Verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assim como a regulamentação de cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Esta portaria e sua ferramenta deverá ser utilizada para todos os serviços que envolvam produção e distribuição de alimentos, inclusive os serviços de alimentação hospitalar.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi de avaliar as condições higiênico sanitária do serviço de alimentação de uma unidade hospitalar, e ao ser percebido inadequação saber qual a atitude proposta pelo Responsável Técnico do local.

## 2 METODOLOGIA

A coleta dos dados ocorreu em uma UAN localizada em um hospital de pequeno porte na cidade de Pelotas, no mês de julho de 2013. Foi aplicado o *Check list* da Portaria nº 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), considerando todos os itens propostos em cada um dos módulos e excluídos os itens que não se aplicavam ao local.

Os resultados encontrados foram comparados a classificação proposta na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) número 275 que classifica os estabelecimentos conforme o percentual de adequações, sendo classificado como do GRUPO 1, Grupo 2 e grupo 3, respectivamente entre 76 a 100% de atendimento dos itens, de 51 a 75% de atendimento dos itens e de 0 a 50% de atendimento dos itens (BRASIL, 2002).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os módulos, com exceção do número 1, 7, 8 e 9, atingiram plenamente todos os itens que os compunham, os quais podem ser observados na Tabela 1.

Tabela 1: Condições da UAN hospitalar em julho de 2013, segundo a Portaria 78 (RS, 2009).

Módulos de avaliação	% de atendimento		
	Sim	Não	Não se Aplica
1. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	88,23	11,77	0
2. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	94,11	0	5,89
3. Controle Integrado de pragas	100	0	0
4. Abastecimento de Água	77,77	0	22,23
5. Manejo de Resíduos	100	0	0
6. Manipuladores	93,33	0	6,67
7. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	91,66	8,34	0
8. Preparação do Alimento	96,15	3,85	0
9. Armazenamento e transporte do Alimento preparado	83,33	16,67	0
10. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	55,55	0	44,45
11. Documentação e Registro	100	0	0
12. Responsabilidade	85,41	0	14,59

No entanto algumas inadequações foram observadas no módulo 1, como a inexistência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. E somente a área de estocagem e área administrativa encontra-se em local separado.

Assim, possíveis descuidos são mais fáceis de acontecer, podendo ocorrer contaminações cruzadas, como por exemplo, na área de pré preparo e higienização de utensílios. Porém, a unidade não possui estrutura física para a divisão das áreas, que seria o ideal (BRASIL, 2004).

As portas não possuem fechamento automático, com isso, faz com que os manipuladores de alimentos tenham acesso as maçanetas, podendo assim disseminar microrganismos para os alimentos. A nutricionista do local, já antes da aplicação do *check list*, tinha requerido ao setor competente e estava em aguardo da análise da administração do hospital. Já as barreiras de proteção, todas as portas encontram se adequadas conforme a recomendação de Teixeira et al., 1997.

As instalações sanitárias do local por vezes utiliza papel toalha reciclado e não possui outro mecanismo de secagem segura das mãos. Assim, os riscos de contaminação são possíveis. Desta forma a unidade deveria instalar um mecanismo adequado de secagem das mãos, para evitar qualquer tipo de contaminação (TRIGO, 1999).

O lavatório presente na área de preparo, não possui torneira com fechamento automático. Além disso, está posicionado em local inadequado, onde cruzam outras atividades, como por exemplo, a atividade de servir as saladas. Com isso, deve ser revisto á área de lavagem das mãos, para evitar este tipo de cruzamento inadequado, podendo causar contaminações (SILVA JÚNIOR, 2001).

No módulo 7 o problema está na necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios no mesmo equipamento, o que exige um meio de divisão para acomodar os produtos. Ocorre que a unidade possui apenas um freezer para armazenamento de carnes e preparações prontas e o equipamento não possui divisão interna. O ideal seria a aquisição de outro freezer, mas o espaço não permite, assim a solução, a curto prazo, é providenciar um método de divisão entre as áreas deste equipamento, como prateleiras.

Já no módulo 8, os vegetais folhosos crus no momento da distribuição das refeições, passam mais de uma hora em temperatura ambiente. Sendo assim, deveriam ser expostos por no máximo uma hora (BRASIL, 2002). Além de que foi observado que nesta unidade se utiliza ovos em preparações cruas, como merengues e *mousses*, porém, são higienizados de maneira adequada. Neste caso, é necessário rever as receitas e evitar este tipo de preparação.

No módulo 9, que diz respeito ao controle de temperatura no transporte, a unidade não realiza este controle, por ser uma unidade de pequeno porte o transporte é realizado em um curto intervalo de tempo, respeitando o preconizado por Silva Júnior, 2008.

Podemos observar que a unidade estudada está adequada na maioria dos itens avaliados nos módulos presentes no *check list* da Portaria 78 (RS, 2009), E seus resultados permitiram classificar esta UAN hospitalar no Grupo 1, além de que foi possível observar, pelo registro do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBF), constantemente alimentado pela nutricionista e Responsável Técnica deste serviço, que os itens inadequados já foram solicitados à administração do hospital.

Outra observação, também realizada através do MBF, que apesar dos registros de inadequação, a unidade nunca teve problemas com contaminação, demonstrando eficiência nas suas atividades e preocupação em relação às Boas Práticas de Fabricação e com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

#### 4 CONCLUSÃO

Esta Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar apresentou 96,32% de atendimento dos itens pertinente a este serviço, atingindo ao grupo 1, conforme a classificação proposta pela RDC 275 (BRASIL, 2002). Contudo o Responsável Técnico do local faz registro de toda inadequação de forma a propor solução que, se não imediata, venha a ocorrer ao longo do tempo.

#### 5 REFERÊNCIAS

- BADARÓ, A.C.L., Boas **Práticas para serviços de alimentação: Um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga**, Minas Gerais. [Dissertação de Mestrado], 2007. BRASIL. **Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1. Disponível em< <http://anvisa.gov.br>> acesso em 01 de Agosto de 2013.
- BRASIL. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1. Disponível em< <http://anvisa.gov.br>> acesso em 01 de Agosto de 2013.
- MESA BRASIL, **Segurança Alimentar e Nutricional**, 2003.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 78, de 28 de janeiro de 2009**. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.
- SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo, ed. Varela, 60 ed., 2008, 625p.
- TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA Z.M.C., REGO J.C., BISCONTINI T.M.B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Editora Atheneu, 1997.
- TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Livraria Varela, 188p., 1999.