

Ciência de Alimentos

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DE UM HOSPITAL NA REGIÃO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

**Marina Soares Valença*, Marília da Silva Oliveira, Fabiana Pacheco, Grazielle
Guimarães Granada**

Departamento de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS

**marinasvalenca@hotmail.com*

RESUMO – O estudo teve como objetivo avaliar as condições de qualidade da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, através da aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, previsto na portaria nº 78 do Centro de Vigilância sanitárias do Rio grande do Sul, publicada em 2009. O estudo ocorreu no mês de maio de 2013. Sendo assim, é necessário que a UAN busque a totalidade de conformidades, no entanto, algumas alterações não serão possíveis, visto que, que são de adequações de alto custo e o hospital não possui atualmente condições financeiras de realizar. Para regulamentar alguns processos, existe na UAN, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e está em fase de finalização o Manual de Boas Práticas, visando garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, proporcionando maior segurança alimentar a todos. Após a aplicação, a UAN foi classificada em bom conforme a RDC nº 275/2002.

Palavras-chave: Qualidade, Lista de Verificação em Boas Práticas, Unidade de Alimentação e Nutrição.

1. INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem o objetivo de fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária, além de satisfazer o cliente com o serviço oferecido.

Entende-se por qualidade, aquilo que atende perfeitamente, de forma confiável, acessível, segura e no tempo certo às necessidades do consumidos (CAMPOS, 1992). O controle de qualidade é um conjunto de medidas ou ações realizadas durante a produção, processamento, armazenamento e comercialização do produto,

visando a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis pelo consumidor, que satisfaçam às suas necessidades e que não coloquem em risco à sua saúde (CARVALHO FILHO, 2002).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC nº 216. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação do programa de Boas Práticas, que tem como principal meta a máxima redução destes riscos, aumentando a qualidade e a segurança dos alimentos (SANTOS e cols, 2010). Com base nesses aspectos, o estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A coleta de dados ocorreu no mês de maio de 2013 na UAN de um hospital de pequeno porte, localizado no centro de Pelotas, RS. Para avaliação, utilizou-se os itens de cinco módulos da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, previsto na portaria nº 78 do Centro de Vigilância Sanitária (RS, 2009).

Os itens da lista ficaram restritos a cinco módulos de avaliação, sendo eles: situação das condições de edificação, equipamentos e utensílios, pessoal na área de produção/manipulação/venda, matérias primas/produtos expostos à venda, fluxo de produção/manipulação/venda. Cada item que compõe os blocos são classificados em Sim, Não e Não se Aplica. O Sim, significa que o local atende ao requisito solicitado, o Não, quando não atende e Não se Aplica, quando o serviço não disponibiliza o item ou serviço avaliado.

Após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas, os resultados foram agrupados para classificar este serviço de acordo com Saccol, e cols, 2006 e a Resolução da Diretoria Colegiada nº 275 (BRASIL, 2002), que dividem os estabelecimentos em três grupos: grupo I - bom (76-100% de adequação); grupo II - regular (51-75% de adequação), e grupo III - deficiente (0-50% de adequação).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da tabela 1 são uma representação resumida dos itens avaliados pela Lista de Verificação em Boas Práticas. Todos os grupos avaliados apresentaram resultados satisfatórios, visto que, o bloco que avalia matéria prima e produtos expostos para venda deve ser desconsiderado, em virtude de que esta UAN não comercializa alimentos.

Tabela 1 – Resumo da inspeção higiênico sanitária da Unidade de Alimentação e Nutrição

ITENS DE AVALIAÇÃO	Percentual de conformidade		
	S	N	NA
Situação das condições de edificação (24)	79	21	0
Equipamentos e utensílios (10)	100	0	0
Pessoal na área de produção/manipulação/venda (6)	100	0	0.0
Matérias primas/produtos expostos à venda (4)	0	0	100
Fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade (14)	93	7	0

Porém é importante ressaltar que foi em relação à situação das condições de edificação que apresentou o bloco de avaliação com os resultados de menor adequação, pois o teto da UAN não possui acabamento liso, impermeável e de fácil higienização. Além de que tal higienização, não é possível ser realizada pelas próprias colaboradoras da UAN, devido a altura de pé direito. No entanto, a higienização ocorre conforme a necessidade, mas sobre a responsabilidade do setor de manutenção.

Quanto as portas, verificou-se que as mesmas possuem proteção contra ratos e roedores e abertura telada, porém, a vedação inferior de borracha não está sendo eficiente como barreira. O setor de manutenção já foi contatado e haverá a troca das vedações. As portas não possuem molas e o previsto pela legislação é ter largura e altura mínimas nunca inferiores a 1,00 e 2,10m respectivamente (BRASIL, 1985), medidas estas que não são atendidas pelo local.

A UAN possui uma coifa e dois ar condicionados, que auxiliam na ventilação e conforto térmico, mantendo-se entre 22°C e 26°C, como indicado por Teixeira e cols., 2007. Outro ponto positivo é que esta UAN, a área de higiene das mãos é equipada com papel toalha para a secagem das mãos e a lixeira é acionada por pedal. Em frente a pia, há um cartaz ilustrativo produzido pelo Ministério da Saúde com informações sobre como deve ser feita a higiene correta das mãos.

Em relação ao abastecimento de água, o hospital possui duas cisternas de 12.000 litros e seis caixas d'água de 1.000 litros cada. Estão cobertas, sem presença de detritos, vetores ou outros animais nocivos. A higienização das mesmas é realizada periodicamente a cada seis meses e os registros são devidamente anotados.

Os lixos são separados em orgânico e reciclável, sendo que para o orgânico são utilizados sacos marrons e para o lixo reciclável, os sacos são de cor preta. Os dejetos são acondicionados fora da cozinha em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais. A coleta do lixo é feita diariamente por empresa do sistema pública.

Em relação ao segundo bloco – equipamentos e utensílios – a UAN dispõe de equipamentos básicos os quais atendem as necessidades demandadas. Porém, observa-se que poderia possuir mais um freezer, para que se tenha uma melhor acomodação dos produtos que ali são armazenados (carnes, milho e ervilha congelados,

presunto, queijo etc.). O ideal também seria possuir uma área/sala para copa a fim de facilitar na organização dos materiais.

O bloco três, pessoa na área de produção/manipulação/venda, as colaboradoras utilizam uniforme fornecido pelo hospital. O uniforme é composto por calça e camiseta branca, avental comprido verde, sapatos brancos, fechados e antiderrapantes e touca de tecido que pode ser lavado e também as toucas descartáveis trocadas diariamente. Elas matem uma boa higiene pessoal, unhas curtas, sem esmaltes e não utilizam adornos.

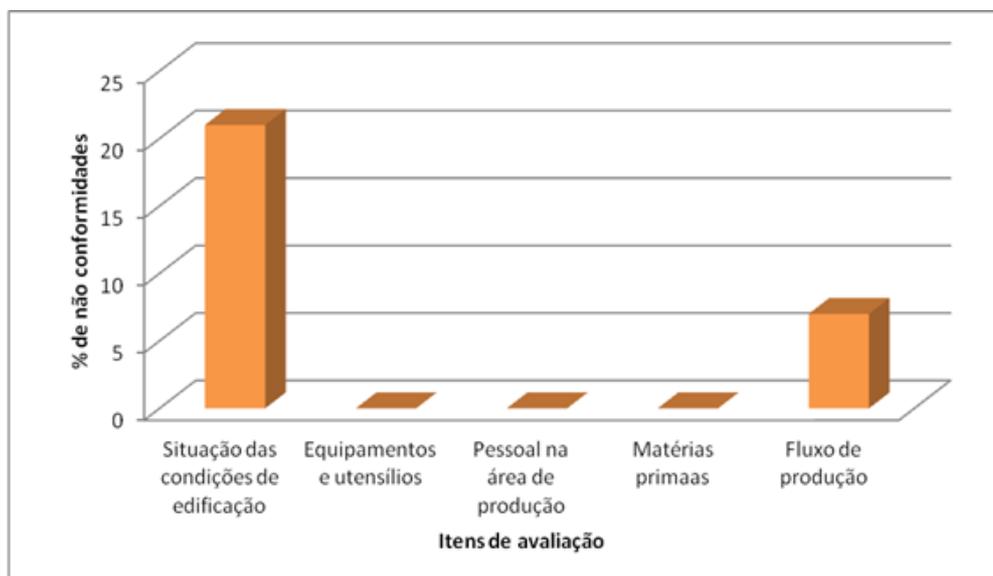
No bloco cinco, referente à fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade, observa-se que a cozinha, não possui divisão física entre as áreas de trabalho, a preparação dos alimentos é distribuída entre as bancadas de aço inoxidáveis existentes, estas estão identificadas, visando minimizar o risco de contaminação cruzada durante o preparo. A divisão contempla: área de pré-preparo de vegetais e frutas, pré-preparo de carnes e porcionamento, área de pré-preparo de cereais, sobremesas e expedição das preparações, área de cocção e área de higienização, área exclusiva para lavagem e desinfecção das mãos dos funcionários.

Recentemente, foi estabelecido etiquetar as sobremesas preparadas na UAN e alimentos em que as embalagens originais são substituídas com a data de fabricação e prazo de validade, para que se tenha um controle ainda maior do prazo de vencimento. Além disso, é guardada diariamente uma amostra de cada preparação, caso seja necessário analisá-la.

O pessoal que trabalha na UAN é qualificado e capacitado. No caso de admissão de um novo funcionário, ocorre a capacitação através de aulas ofertadas pela nutricionista do local, sendo os temas relacionados a noções de microbiologia, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de alimentos, saúde do trabalhador, dietas hospitalares, suplementos e equipamentos de proteção individual. Além disso, constantemente alguns treinamentos são revisados e outros são fornecidos, não só para os novos funcionários, mas sim para toda a equipe da UAN.

A figura 1 possibilita uma melhor visualização das não conformidades encontradas por item.

Figura 1 – Não conformidades por item de avaliação na Unidade de Alimentação e Nutrição



Independente do resultado positivo, o ideal é que se busque a totalidade de conformidades. As inadequações como o teto, o vestiário (que não possui um armário para cada colaborador) e portas são passíveis de correção. Porém, a separação física entre as áreas não é possível realizar, visto que, que se trata de uma adequação de alto custo e o hospital não possui atualmente condições financeiras de realizar.

Para regulamentar alguns processos, existe na UAN, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e está em fase de finalização o Manual de Boas Práticas, visando garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, proporcionando maior segurança alimentar a todos.

4. CONCLUSÃO

Dos 54 itens a serem considerados, 48 estão conformes, 6 não conformes, o que em termos percentuais os valores são 88,9%, 11,1% , respectivamente para conformidade e não conformidade. O que classifica esta unidade do grupo I, pois apresentou mais de 75% de adequação (BRASIL, 2002).

5. REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/df7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES> Acessado em: 25 de maio de 2013.
- BRASIL. Leis, decretos, etc. **Consolidação das leis do trabalho e legislação complementar**, 66.ed. São Paulo, Atlas, 1985. 1065 p.
- CAMPOS, V. F. **Controle de Qualidade Total (no estilo japonês)**. Rio de Janeiro: Bloch Editores, 1992. 219p.
- CARVALHO FILHO, D. C.; PECCI, A.; RAMOS, I. A influência do racionamento de energia elétrica sobre a qualidade das refeições servidas em restaurantes de comida a peso em Salvador/ Bahia. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 114/115, p.41-45, nov. /dez. 2002.
- PROENÇA, R. P. C.; MATOS, C. H. Condições de trabalho e saúde na produção de refeições em creches municipais de Florianópolis. **Revista Ciência Saúde**, v. 15,n. 1/2, 1996.
- SACCOL, A. L. F. **Sistematização de Ferramenta de Apoio para Boas Práticas em Serviços de Alimentação**. 2007. 192 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de alimentos)- Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.
- TEIXEIRA, S. M. G. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**, 5ª reimpressão da 1ª Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.