

Área: Ciência de Alimentos

APLICAÇÃO DE CHECK LIST EM UMA UAN HOSPITALAR

Thais Martins da Silva*; Grazielle Guimarães Granada

Departamento de Nutrição, faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas

*Thaismartins88@hotmail.com**

RESUMO – A aplicação das Boas Práticas, que são conceituadas como normas e procedimentos de higiene, os quais devem ser obedecidos pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra de matéria-prima até o preparo e distribuição ao consumidor, é de extrema importância em todas as unidades de alimentação e nutrição, de maneira a garantir a segurança do produto final e conseqüentemente, a saúde do consumidor. Este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar as condições da UAN em relação às boas práticas para serviços de alimentação e suas condições higiênico-sanitárias. Foi aplicado o *check list*, e então comparado com os valores definidos pela RDC 275. Dos 56 itens avaliados, 51 itens estão conformes e três deles não estão conformes. Com isto, em termos percentuais, apresentam valores são 91.7 de conformidade e 5.3 de inconformidade. Com estes resultados esta unidade de alimentação e nutrição hospitalar se classifica dentro do grupo 1, pois apresentou mais de 75% de adequação

Palavras-chave: Boas práticas, *Check list*, UAN hospitalar.

1. INTRODUÇÃO

O conceito de segurança alimentar envolve a quantidade, produção e acesso universal aos alimentos, bem como as doenças e aspectos nutricionais relativos à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico dos alimentos que envolvem as condições sensoriais, físico-químicas e microbiológicas (SILVA JUNIOR, 2008).

Em ambientes hospitalares, a produção de refeições é realizada nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que tem como responsabilidade a compra, o recebimento, o armazenamento e a qualidade do processamento, garantindo assim, a segurança dos alimentos até sua distribuição (NONINO, RABITO, SILVA, 2006).

A UAN é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas á nutrição, independente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (TEIXEIRA et al., 1990).

Em toda a UAN, é importante a aplicação das Boas Práticas (BP) que são conceituadas como normas e procedimentos de higiene, os quais devem estar descritos em um documento e o mais importante, que sejam conceitos obedecidos pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra de matéria-prima até o preparo e distribuição ao consumidor (BRASIL, 2004). Este documento é conhecido como Manual de Boas Práticas, que deve seguir as normas da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n°216/2004, a qual indica que a produção e manipulação de alimentos deve ser aplicada de maneira a garantir a segurança do produto final e consequentemente, a saúde do consumidor.

No estado do Rio Grande do Sul, através do Centro de Vigilância Sanitária do estado, foi publicado no ano de 2009, a portaria de n° 78/, a qual aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação e as normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e da outras providencias (RS, 2009).

Co isto posto, este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar as condições da UAN em relação às boas práticas para serviços de alimentação e suas condições higiênico-sanitárias, para então definir e priorizar estratégias de intervenção.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A ferramenta utilizada para avaliar as condições da UAN em relação às boas práticas e suas condições higiênico-sanitárias foi a de aplicar o *check list* publicado pela Portaria 78 (RS, 2009). Com os resultados foi calculado o percentual de adequação e comparado aos valores definidos na RDC 275 (BRASIL, 2002), que classifica como grupo 1, grupo 2 e grupo 3, respectivamente atingindo adequação nos percentuais de 76 a 100; 51 a 75; zero a 50.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da Tabela 1 é uma representação resumida dos itens que foram avaliados utilizando o *check list* da Portaria 78 (RS, 2009). Todos os grupos avaliados apresentaram resultados satisfatórios, embora tenha se observado que no item de localização esta unidade de alimentação e nutrição encontra-se em andar superior e não no térreo conforme indicado por Teixeira et. al (1990) e por Silva Júnior (1995).

Outra inadequação seria pela inexistência de vidros totalmente lisos como é o indicado na literatura, porém o local conta com todas as janelas vidradas regularmente, mas por outro lado foi constatado a existência de uma separação física entre as áreas, e a higienizações dos utensílios ocorre em todas as áreas, ainda que seja somente o termino das atividades de cada setor.

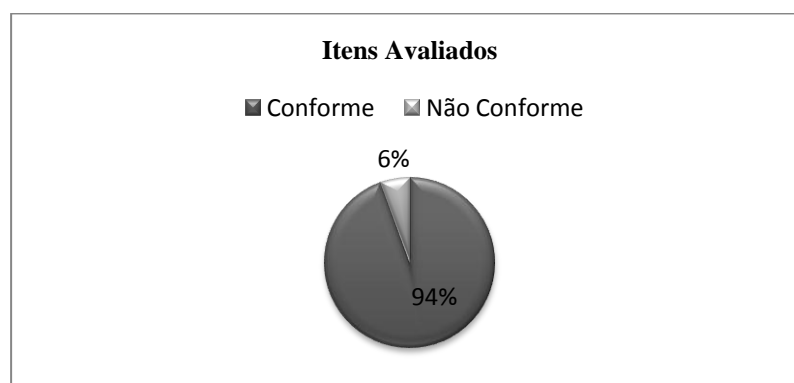
Tabela 1: Resumo da Inspeção da Unidade de Alimentação e Nutrição

Nº de itens	Itens de avaliação	Percentual de conformidade		
		S	N	NA
24	Situação das condições de edificação	95.8	4.2	0.0
10	Equipamentos de utensílios	100.0	0.0	0.0
6	Pessoal na área de produção/manipulação/venda	100.0	0.0	0.0
4	Matérias primas/produtos expostos à venda	75.0	0.0	25.0
14	Fluxo de produção/manipulação/venda/controle de qualidade	78.6	7.1	14.3

Também o bloco que avalia os itens de matéria primas e produtos expostos a venda, não teria ficado com avaliação integral de conformidade em razão de que esta UAN não comercializa produtos, sendo assim não necessita empacotar e etiquetar seus produtos e desta forma este bloco de avaliação também encontra-se adequado.

Já o fluxo de produção/ manipulação/ venda e controle de qualidade é o que apresenta maior inadequação, e mesmo assim se fosse avaliado de forma independente dos demais conjuntos ficaria classificado como grupo A, visto ter atingido mais de 75% de adequação conforme estabelece a RDC 275 (BRASIL, 2002). Dos 56 itens avaliados, 51 itens estão conformes e três deles não estão conformes, o que em termos percentuais os valores são 91.07% e 5.3%, respectivamente para conformidade e não conformidade, Figura 1.

Figura 1 – Percentual de conformidade dos itens avaliados.



Mesmo que o resultado tenha classificado esta UAN como adequada, o ideal seria a totalidade de conformidades e ainda mais se os itens não conformes fossem de fácil correção e de baixo custo. No entanto, uma das inconformidades está no fato de que esta unidade de alimentação e nutrição está localizada no segundo pavimento, o que contradiz a recomendação de SILVA JUNIOR (1995), o qual considera o pavimento térreo como ideal, pois proporciona facilidade de acesso externo para abastecimento e diminuição de custos com tubulações tanto de eletricidade, como de água e combustível. Desta forma é evidente que se trata de uma adequação de alto custo. A outra inadequação está na falta de separação física entre as áreas de processamento e higienização, ou melhor, as duas funcionam no mesmo lugar. Porém, a fim de minimizar riscos de contaminação são efetuadas obedecendo uma ordem rigorosa: primeiro o processamento e em seguida a higienização, isto é, cada etapa deve ser finalizada para então dar Início a outra. Embora não seja o adequado, não interfere no bom funcionamento desta UAN.

4. CONCLUSÃO

Utilizando o método de classificação da RDC 275, onde diz pertence ao grupo 1 aquele estabelecimento que atende de 76-100% dos itens, grupo 2 de 52-75% e grupo 3 de 0-50%, esta unidade de alimentação e nutrição hospitalar se classifica dentro do grupo 1, pois apresentou mais de 75% de adequação (BRASIL, 2002).

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 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. Brasília, DF, 06 nov. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/h9b>> acesso em: 30 mai. 2013.

NONINO, C. B.; RABITO, E. I.; SILVA, K.. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19. n.3, p. 349-356, 2006.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 78, de 28 de janeiro de 2009.** Porto Alegre, RS, 2009.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiénico -Sanitário em Serviços de Alimentação.** São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6ª.ed. São Paulo: ed. Varela, 2008, 625p.



TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada a unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo:
Atheneu, 1990.