

## Área: Ciência de Alimentos

# ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE PELOTAS/RS

**Nathalia Matties Maas\*, Grazielle Guimarães Granada**

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

\*E-mail: Nathalia\_maas@yahoo.com.br

**RESUMO** – A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o local de trabalho ou órgão de uma empresa, quem tem por finalidade as atividades de produção e distribuição de refeições para coletividades sadias ou enfermas, tendo por objetivo a produção do alimento seguro através da qualidade higiênico-sanitária. Portanto o objetivo desse estudo é avaliar uma Unidade de Alimentação e Nutrição quanto à adequação às Boas Práticas para serviços de Alimentação, fazendo o uso da aplicação da Lista de Verificação em boas práticas para serviços de alimentação. Dos 152 itens avaliados, 13 eram não aplicáveis, resultando então em 139 itens aplicáveis. Destes, 107 foram considerados em conformidade, representando 70% da avaliação, e 32 (30%) considerados não conformidades. Como podemos perceber, a UAN avaliada, atinge às boas práticas para serviços de alimentação. Por mais que possam haver inconformidades, elas podem ser corrigidas com algumas mudanças de comportamento e de organização, por parte do responsável técnico e seus colaboradores, já as inconformidades de cunho estrutural e físico, dependem da instituição onde essa unidade é instalada para a resolubilidade dos problemas encontrados.

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição; Lista de Verificação; Boas Práticas.

## 1 INTRODUÇÃO

As unidades de trabalho, onde são desenvolvidas as atividades de produção e distribuição de refeições para coletividades sadias ou enfermas, são denominadas unidades de alimentação e nutrição (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005). O objetivo principal das UAN é de fornecer alimentação nutricionalmente equilibrada a fim de preservar ou recuperar a saúde dos seus consumidores. Desta forma, é intrínseco às atividades das UAN o conceito da inocuidade dos alimentos, representado pela qualidade higiênico-sanitária e produção do alimento seguro (MELLO *et al*, 2013).

É importante que as UAN passem por constantes aperfeiçoamentos no controle sanitário de alimentos, tendo, inclusive, A ANVISA definido “Boas Práticas” como todos os procedimentos que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Para diagnosticar preliminarmente a adesão às boas práticas, a legislação brasileira indica a aplicação de lista de

verificação, onde seus resultados permitem identificar pontos de não conformidade e mediante isso, traçar ações corretivas (GENTA *et al.*, 2005; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A identificação de itens de verificação críticos pode servir de complemento ao diagnóstico da adequação às boas práticas em UAN, pois esses itens podem auxiliar na prevenção da ocorrência de surtos (ALMEIDA *et al.*, 2009; GENTA *et al.*, 2005). A portaria nº 78/2009 da Secretária da saúde do Rio Grande do Sul, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, permitindo um diagnóstico seguro e dentro dos requisitos legais para área de alimentos. Portanto o objetivo desse estudo é avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição quanto à adequação às Boas Práticas para serviços de Alimentação.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

Estudo observacional descritivo em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Pelotas/RS. Que tem por objetivo avaliar a adequação às Boas Práticas para serviços de Alimentação. Foi aplicado a Lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, de acordo com a Portaria nº 78/2009 no Diário Oficial da União em 30 de janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A Lista de verificação foi aplicada em um dia aleatório, sem conhecimento prévio dos funcionários, através de observação do local e diálogo com a Nutricionista responsável pela UAN. A avaliação da lista de verificação é composta de opções para respostas de “sim” quando o item está em conformidade com o estabelecido pela portaria, “não” quando o item não está em conformidade e “NA- não se aplica” para aqueles itens que não se aplicam com o estabelecido.

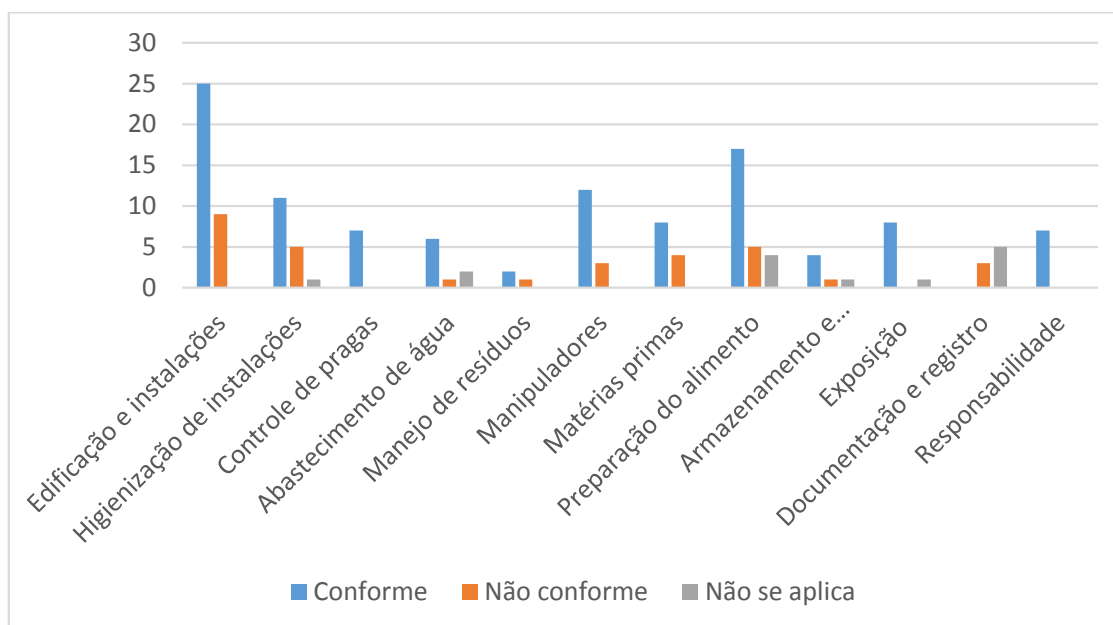
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 152 itens avaliados, 13 eram não aplicáveis, resultando então em 139 itens aplicáveis. Destes, 107 foram considerados em conformidade, representando 70% da avaliação, e 32 (30%) considerados não conformidades. A figura 1 especifica a conformidade, não conformidade e que não se aplica de cada seção.

Um estudo realizado por Souza, com objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias e de fabricação de uma Unidade Produtora de Alimentos no estado de Minas Gerais encontrou 75,8% de conformidade e 24,2% de não conformidade em *Check-list* aplicado (SOUZA *et al.*, 2009). O que vai de encontro com os resultados encontrados nesse estudo.

Em contrapartida, uma análise na cidade de Porto Alegre/RS, onde foi aplicado a lista de verificação, mostra que as UAN analisadas apresentaram valores que variaram de 31,7 a 47,4% de atendimento dos quesitos avaliados. Assim, todas as UAN apresentaram um atendimento deficiente às boas práticas e à legislação vigente (MELLO *et al.*, 2013).

**Figura I: Incidência de conformidade e não conformidade para cada seção avaliada**



Segundo Oliveira, Brasil e Taddei (2008), muitas não conformidades que aparentemente tem como causa problemas financeiros, podem, na verdade, apresentar uma resolução prática vinculada a informação adequada dos responsáveis pela organização, gerenciamento e operacionalização das atividades. Uma não-conformidade que se encaixa nessa descrição é a de higienização das mãos, que os riscos podem ser atenuados através da lavagem das mãos periódicas e corretas.

A existência de um Manual de Boas Práticas na unidade é um fator positivo e importante para a melhoria dos serviços prestados; alguns estudos mostram que a inexistência de um manual dificulta a execução de melhorias no setor de produção dos alimentos (VEIROS *et al*; 2007), e que naquelas que possuem manual, as ideias devem ser implementadas e mantidas para melhorar o combate a contaminação dos alimentos (GERMANO, 2000).

## 4 CONCLUSÃO

Como podemos perceber, a UAN avaliada, atinge às boas práticas para serviços de alimentação. Por mais que possam haver inconformidades, elas podem ser corrigidas com algumas mudanças de comportamento e de organização, por parte do responsável técnico e seus colaboradores, já as inconformidades de cunho estrutural e físico, dependem da instituição onde essa unidade é instalada para a resolubilidade dos problemas encontrados. Por isso torna-se necessária avaliação periódica das condições de produção de alimentos, já que a refeição é de importância vital para a manutenção da saúde e prevenção de doenças do público alvo.

## 5 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J.A. *et al.* **Guia de verificação: boas práticas e APPCC: mesa.** 2.ed. Brasília, DF: SENAI/DN, 2009. 70p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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, 16 set. 2004. p. 25.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução n. 380, de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2006. p. 66.

GENTA, T.M.S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das boas práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Sci. Health Sci., v.27, n.2, p.151-156, 2005.

GERMANO, P.M. **Higiene Vigilância Sanitária de Alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p. n. 78-79, p.18-22, 2000.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

OLIVEIRA, M.N.; BRASIL, A.L.; TADDEI, J.A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciência & Saúde Coletiva, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 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. Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.

SOUZA, G.H.; SATHLER, J.; JORGE, M.N.; HORST, F. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. NUTRIR GERAIS – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, 2009.

VEIROS, M.B.; MACEDO, S.M.; SANTOS, M.C.; PROENÇA, R.P.; ROCHA, A.; KENTSMITH, L. Proposta de check-list hígio-sanitária para unidades de restauração. Alimentação Humana, v 13, n 3, 2007.