



Área: Ciência de Alimentos

Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de Alimentação por meio de check list

Bruna Cristina Seibert*, Carla Cristina Bauermann Brasil, Giovana Caferatte, Karin Oliveira

Curso de Nutrição, Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Palmeira das Missões, RS

*brunasbrt@gmail.com

RESUMO –O controle das condições higiênico-sanitárias nos locais em que os alimentos são manipulados constitui um ponto crítico de controle. Este trabalho apresenta o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de um serviço de alimentação do município de Santa Maria, RS. Foi aplicado um checklist (lista de verificação de procedimentos técnicos e pontos críticos de uso exclusivo da empresa em estudo, a qual foi baseada em legislações sanitárias vigentes) constituído de 14 itens de requisitos fundamentais para a manipulação higiênica dos alimentos. A avaliação do checklist mostrou que a unidade possui 61,34% de adequação, classificando-a como regular na escala de Saccol, Stangarlin e Hecktheuer (2012). A unidade serve, em média, 300 a 350 refeições por dia, distribuídas entre desjejum, almoço, jantar e ceia, com maior número de refeições (n=200) servido no almoço, sendo a distribuição das refeições do tipo *self service*. O maior percentual de não conformidades, foram encontradas nos blocos relacionados ao pré preparo, processamento (55,55%), distribuição de alimentos (66,66%), Higiene dos manipuladores (77,77%) higienização das instalações (81,81%), registro de documentos (71,42%). Ao ver que as maiores porcentagens de não conformidade se relacionam diretamente aos manipuladores e aos alimentos, foi verificado que as mesmas não higienizavam as mãos corretamente, utilizavam adornos, principalmente alianças, e não usavam corretamente as toucas de proteção nos cabelos, sendo de importância realizar treinamento constante dos manipuladores de alimentos são importantes para o cuidado da qualidade higiênico sanitária dos produtos alimentares, já que a maioria das ocorrências alimentares está relacionada com a contaminação do alimento pelo manipulador.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação. *Checklist*. Condições Higiênico-Sanitárias. Alimentação coletiva.

1 INTRODUÇÃO

O número de estabelecimentos comerciais destinados à produção de alimentos tem aumentado constantemente nas últimas décadas. Nesse ambiente, encontram-se as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) que são espaços voltados para a preparação e fornecimento de refeições seguras e saudáveis do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricional (POHREN et al., 2015; COLARES et al., 2018). Assim, as UANs devem possuir instalações físicas adequadas, atendendo as normas técnicas e de higiene, bem como deve priorizar a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais (TEIXEIRA et al., 2004; POHREN et al., 2015; SILVA et al., 2015a). Com esse propósito, o setor deve estar capacitado para garantir que as UANs implementem as medidas preventivas das boas práticas de manipulação (BPM) previstas nas legislações sanitárias vigentes.



O controle das condições higiênico-sanitárias nos locais em que os alimentos são manipulados constitui um ponto crítico de controle, uma vez que contaminações de diferentes fontes podem ser introduzidas nas diversas etapas do preparo do alimento. A presença de micro-organismos patogênicos nos alimentos está associada à ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O Comitê da WHO/FAO reconheceu que as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados são, possivelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo. Assim, com o aumento no número de refeições fornecidas, torna-se ainda maior a preocupação com a qualidade dos alimentos para garantir a saúde dos usuários (VASQUES, MADRONA, 2016; MELO et al., 2018).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n°. 216 em 15 de setembro de 2004 junto com o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação, com a preocupação de assegurar a produção de alimentos seguros. A ANVISA também orienta todos os estabelecimentos que preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem à venda e entregam alimentos preparados para o consumo, a elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Estes documentos devem ser específicos para cada empresa, seja de serviço próprio ou terceirizado e deve sempre estar à disposição na unidade, tanto em casos de inspeção pelos órgãos competentes, ou simplesmente para consulta dos manipuladores (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Ainda, a legislação sanitária brasileira sugere a aplicação periódica da lista de verificação em boas práticas, pois através dos resultados coletados deverá ser feitas ações de correção das não conformidades observadas nas UANs (BRASIL, 2004; GENTA et al., 2005; RIO GRANDE DO SUL, 2009; SILVA et al., 2015b).

Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênicas de uma unidade de alimentação e nutrição situada na região central do Rio Grande do Sul (RS).

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo observacional realizado no mês de dezembro de 2020, durante o estágio curricular em unidades de alimentação e nutrição do curso de nutrição da Universidade Federal de Santa Maria, o qual foi desenvolvido em uma UAN institucional de pequeno porte, gerida por concessionária de refeições, localizada na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul (RS). A unidade serve, em média, 300 a 350 refeições por dia, distribuídas entre desjejum, almoço, jantar e ceia, com maior número de refeições (n=200) servido no almoço. O sistema de distribuição das refeições na unidade é do tipo *self service*.

A avaliação deste processo foi realizada por meio da aplicação de uma lista de verificação de procedimentos técnicos e pontos críticos de uso exclusivo da empresa em estudo, a qual foi baseada em legislações sanitárias vigentes (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009; SÃO PAULO, 2013). O instrumento utilizado avaliou o serviço de alimentação sob 14 aspectos, a saber: 1-Termômetros (n=1); 2-Recebimento de gêneros (n=3); 3-Armazenamento de gêneros (n=14); 4-Pré-preparo e processamento dos alimentos (n=31); 5-Distribuição dos alimentos (n=12); 6-Transporte dos alimentos (n=6); 7-Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios-limpeza, desinfecção, organização (n=12); 8-Higiene e saúde dos manipuladores (n=10); 9-Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n=2); 10-Controle de higienização de reservatórios e qualidade microbiológica da água (n=4), 11-Manejo de resíduos (n=1); 12-Tratativas de ocorrência alimentares (n=1), 13-Meio ambiente (n=3) e 14-Registros e documentos (n=19), totalizando 119 questões.

A partir dos dados coletados foram calculadas as porcentagens de adequação da unidade avaliada e posteriormente foi classificada de acordo Saccol, Stangarlin e Hecktheuer (2012). Sendo classificado como: Muito bom (91% a 100%), bom (70 % a 90%), regular (50% a 69 %), ruim (20% a 49%) e muito ruim (0% a 19%).



3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN avaliada apresentou 61,34% de adequação geral após a aplicação da lista de verificação em boas práticas, sendo classificada como regular (50%-69% adequação). A unidade mesmo apresentando a classificação de "regular", possui riscos sanitários e consequentemente de contaminação dos alimentos, visto que os itens de maior não conformidade foram relacionados aos itens de pré-preparo, processamento dos alimentos e distribuição dos alimentos. Em um estudo de Souza, Medeiros e Saccol (2013) que avaliou 23 unidades de alimentação e nutrição do mesmo município, 16 foram classificadas no grupo II (Regular). Logo vale destacar que o percentual de adequações está um tanto insatisfatório, colocando as unidades em risco sanitário e de possível contaminação. Assim, percebe-se que a maioria das unidades de alimentação e nutrição do município estão classificadas como regular, e em risco sanitário.

A avaliação por categorias evidenciou que o maior percentual de adequação foi verificado nos blocos relacionados ao meio ambiente, recebimento de gêneros, termômetros, controle de pragas, manejo de resíduos e ocorrências alimentares com 100% de adequação. Em contrapartida, o maior percentual de não conformidades, nos blocos relacionados ao pré preparo, processamento (55,55%), distribuição de alimentos (66,66%), Higiene dos manipuladores (77,77%) higienização das instalações (81,81%), registro de documentos (71,42%) (Quadro 1).

Quadro 1. Percentual de adequação e classificação da Unidade de Alimentação e Nutrição.

Categorias avaliadas	Adequação (%)	Classificação
1. Termômetros (POP 5)	100	Muito Bom
2. Recebimentos de gêneros	100	Muito Bom
3. Armazenamento de gêneros	92,30	Muito Bom
4. Pré-preparo e processamento dos alimentos	55,55	Regular
5. Distribuição dos alimentos	66,66	Regular
6. Transporte dos alimentos (POP 9)	NA*	NA*
7. Higienização de instalações, equipamentos, moveis e utensílios- limpeza, desinfecção, organização (piso, parede, bancada, prateleira, mesas, estrados etc...) (POP 1)	81,81	Bom
8. Higiene e saúde dos manipuladores	77,77	Bom
9. Controle integrado de vetores e pragas urbanas (POP 2)	100	Muito bom
10. Controle de higienização reservatórios e qualidade microbiológica da água (POP 4)	75	Bom
11. Manejo de resíduos (POP 6)	100	Muito bom
12. Tratativas de ocorrência alimentares (POP 7)	100	Muito bom
13. Meio ambiente	100	Muito bom
14. Registros e documentos	71,42	Bom
Média Total	61,34	Regular

NA* - Não se Aplica

Destes dados sete categorias foram classificadas como muito bom, duas como regulares, quatro como bom e uma categoria não se aplicou na unidade, pois a mesma não transporte refeições.



Após a aplicação da lista de verificação foi possível elaborar um plano de ação para a unidade. Por meio do plano de ação dos itens não conformes, pode-se planejar qual a melhor maneira de deixar aquele item dentro das conformidades e assim atender as exigências da legislação vigente e obter o principal objetivo que é oferecer uma alimentação adequada e segura para os clientes.

Pode-se observar então que em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, muitos são os quesitos para se oferecer um alimento seguro, e que diariamente deve-se se capacitar e informar aos manipuladores sobre a importância do correto manuseio dos alimentos e das técnicas adotadas para uma melhor utilização e cuidado higiênico sanitário do mesmo, reduzindo ao máximo os riscos de contaminação, visto que os itens de menor adequação estão relacionados aos manipuladores. A capacitação dos colaboradores é um item de extrema importância, pois são eles os principais responsáveis pela adequação de cada item exigido pela legislação.

Ao ver que as maiores porcentagens de não conformidade se relacionam diretamente aos manipuladores e aos alimentos, foi analisado cuidadosamente quais os itens não conforme que eram mais preocupantes relacionados as manipuladoras, assim verificou-se que as manipuladoras não higienizavam as mãos corretamente, utilizavam adornos, principalmente alianças, e não usavam corretamente as toucas de proteção nos cabelos, assim como em um estudo de Cardoso et al. (2005) relatam que 90% dos manipuladores analisados usavam adornos e 45% não usavam toucas de proteção para os cabelos no momento da produção. Já Castro et al. (2006), observaram no que diz respeito aos hábitos higiênicos, que 100% dos manipuladores dos nove restaurantes analisados não lavavam adequadamente as mãos. Ribeiro e Schmidt (2007) relataram que a lavagem das mãos não é frequente e que a contaminação cruzada pode ocorrer através dos próprios manipuladores de alimentos. Dados que entram de acordo com itens de não conformidades da unidade.

De acordo com Goés et al. (2001), a instrução e o treinamento constante dos manipuladores de alimentos são importantes para o cuidado da qualidade higiênico sanitária dos produtos alimentares, já que a maioria das ocorrências alimentares está relacionada com a contaminação do alimento pelo manipulador.

4 CONCLUSÃO

Assim, concluiu-se que, embora a classificação geral da unidade seja aceitável, existe a presença de não conformidades no estabelecimento que devem ser corrigidas de acordo com as legislações sanitárias vigentes, a fim de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e evitar perigos físicos, químicos e biológicos.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Revista de Nutrição*, Campinas, SP, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

CASTRO, F. T. et al. Restaurantes self-services: situação higiênico-sanitária dos shoppings do município do Rio de Janeiro. *Revista Universidade Rural*, Rio de Janeiro, v. 26, n. 2, p. 87-101, 2006.



COLARES, Luciléia Granhen Tavares et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, 2018.

GENTA, T.M.S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das boas práticas através de checklist 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.

GÓES, J.A.W. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. *Higiene Alimentar.*, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

MELO, E. S. et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. *PUBVET*, v. 12, n. 10, p. 1-9, 2018.

POHREN, Noeli Fatima et al. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Univap**, v. 20, n. 36, p. 17-23, 2015.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Anexo. Nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35.

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.

RIBEIRO, K. L.; SCHMIDT, V. Caracterização de manipuladores de alimentos em escolas municipais de Viamão, RS. *Revista Higiene Alimentar, São Paulo*, v. 21, n. 157, p. 58-64, 2007.

SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos de apoio para implantação das Boas Práticas em empresas alimentícias**. Ed. 1. Rio de Janeiro, 2012.

SILVA, Lauriete Carlos et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.

SILVA, A. A. et al. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. *Revista Caderno Pedagógico*, v. 12, n. 1, p. 111-123, 2015b.

SOUZA, Mirela dos Santos; MEDEIROS, Larissa Benites; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (uan) na cidade de Santa Maria (RS). **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 24, n. 2, p. 208, 2013.

TEIXEIRA, S. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.

VASQUES, Crislayne Teodoro; MADRONA, Grasielle Scaramal. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, v. 30, n. 252/253, p. 54-58, 2016.