

# IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017



Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

## AVALIAÇÃO DAS ADEQUAÇÕES ÀS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

**AUTOR PRINCIPAL:** Karen Louise Becker

**CO-AUTORES:** Estela Cardoso, Caroline dos Santos Peixoto, Bruna Webber, Kristian Emanuel Kissmann, Luciane Manto, Suelen Priscila Santos, Laura Beatriz Rodrigues, Fernando Pilotto.

**ORIENTADOR:** Luciana Ruschel dos Santos

**UNIVERSIDADE:** Universidade de Passo Fundo

### INTRODUÇÃO:

A urbanização e industrialização vêm influenciando diretamente ao estilo de vida da população, gerando um aumento significativo no número de pessoas que se alimentam em locais coletivos, oferecido pelas empresas a seus colaboradores (TEIXEIRA et al., 2015). Casos de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) podem estar associados a falhas nas Boas Práticas, que são ações que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos junto à conformidade com a legislação sanitária do setor. Nesse sentido, avaliou-se o percentual de adequação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) quanto às Boas Práticas de acordo com a Portaria 78/09-RS em UANs, a fim de identificar os itens que se encontram ou não em conformidade, possibilitando traçar estratégias para reduzir o risco de DTA.

### DESENVOLVIMENTO:

Avaliaram-se 3 UANs, estabelecidas em empresas que fornecem alimentação ao trabalhador do tipo *self-service* na cidade de Passo Fundo, RS, no período de março a maio de 2017. Foram avaliadas quanto à adequação de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, de acordo com a Portaria n° 78/09-RS (RIO GRANDE DO SUL, 2009). A lista de verificação aborda questionamentos divididos em 13 grupos de avaliação, descritos na Tabela 1. Os itens foram avaliados como conforme (C), não conforme (NC) e não aplicado (NA) sendo, neste caso, excluídos da análise da adequação. As UANs foram classificadas, de acordo com a adequação à legislação, em Grupo 1, com 76 a 100% de adequação; Grupo 2, entre 51 e 75% de adequação; e Grupo 3, com 50% de adequação ou menos (BRASIL, 2002). No item 1 da norma (identificação da empresa), as UANs se diferenciam pela presença do profissional nutricionista em tempo integral somente na UAN 2, e pelo número de refeições servidas (UAN 1: 220 almoços, UAN 2:

# IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017



120 almoços, UAN 3: 60 almoços). Entretanto, cada uma possui apenas 3 manipuladores, independente do tamanho do serviço, fato que pode interferir em todo a sequência do processo produtivo. Estudo de Panza et al. (2006) relata que a boa adequação pode ser apresentada pelo fato da presença diária do Nutricionista, visto que este realiza supervisão, orientação e capacitações nas etapas de elaboração das preparações. Os resultados, quando avaliados de acordo com a lista de verificação da Portaria 78, obteve 100 % de conformidade nos itens 4, 6, 12 e 13 (Tabela 1). Corroboram com os achados que o item 6 apresenta maior adequação por se tratar de uma atividade terceirizada, facilitando a execução e controle (GENTA et al., 2005), e que os itens 12 e 13, quanto à responsabilidade e documentação, são atribuídos à presença do profissional nutricionista na unidade e padrão da empresa. Os itens 2, 3, 5 e 11 foram classificados no Grupo 2, devido às não conformidades referentes à falha no processo de higienização da empresa, falta de procedimento adequado, tempo de troca dos panos não descartáveis, e fatores de risco para contaminação e multiplicação microbiana. Ainda, são referentes à exposição do alimento por falta de protetor salivar, talheres não embalados individualmente, e temperatura do buffet que não estava sendo suficiente para manter o alimento seguro, dificuldade esta que pode ser atribuída ao processo de preparação/armazenamento e manutenção das preparações ainda na sua produção. Apenas os itens 5 e 10 foram enquadrados no Grupo 3, devido à ausência de reservatório de água e comprovação da potabilidade. Considerando-se que a ocorrência de DTA pode ser pelo consumo de alimento ou água contaminada, ressaltamos a necessidade de controle da água devido sua abrangência de uso. A classificação geral das UANs foi acima de 79% (Gráfico 01), o que demonstra um atendimento positivo quanto às boas práticas e à legislação vigente.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Os resultados foram satisfatórios na classificação geral das UANs quanto às condições higiênico-sanitária para controle e execução dos processos de produção. No entanto, os itens higienização, abastecimento de água, preparação do alimento, armazenamento e exposição, merecem maior atenção, para garantir práticas seguras na produção de alimentos sem risco à saúde dos comensais.

## REFERÊNCIAS:

GENTA T.M.S., [et. al]. Avaliação das Boas Práticas através do check-list aplicados em restaurantes self-service da região central de Maringá-PR. **Acta Scientiarum**. Health Sciences;27:151-6. 2005.  
Ministério da Saúde (Brasil). **Agência Nacional da Vigilância Sanitária**. Resolução RDC nº 275. ANVISA, 2002.

# IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017

PANZA S.G.A., [et. al]. Avaliação das condições higiênic-sanitárias durante a manipulação dos alimentos, em um restaurante universitário, antes e depois do treinamento dos manipuladores. *Higiene Alimentar*. 20(138):15-9. 2006; SECRETÁRIA DA SAÚDE-RS. Portaria nº 78 de Janeiro de 2009. Diário Oficial do RS, POA, 2009.

TEIXEIRA S.A. [et.al]. Investigação dos riscos ambientais e ergonômicos em restaurantes privados (Piauí). *RevInter*, 2015.

**NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa):**

## ANEXOS:

**TABELA 1** - Distribuição das unidades de alimentação e nutrição avaliadas em Passo Fundo-RS (2017), quanto aos grupos de verificação que compõem a Portaria 78/09-RS.

ITENS DA NORMA	UAN	CLASSIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE (%)		
		Grupo 01	Grupo 02	Grupo 03
2 - Edificações	1	87,87		
	2	87,50		
	3		73,52	
3- Higienização	1		73,33	
	2		62,5	
	3		62,5	
4- Controle de pragas	1	100		
	2	100		
	3	100		
5- Abastecimento de água	1			14,28
	2			28,57
	3			28,57
6- Manejo de resíduos	1	100		
	2	100		
	3	100		
7- Manipuladores	1	93,33		
	2	93,33		
	3	86,66		
8- Matéria prima	1	100		
	2	100		
	3	90,90		
9- Preparação de alimentos	1	100		
	2	78,26		
	3	83,33		
10- Armazenamento	1	100		
	2			0
	3			50,0
11- Exposição	1		75,0	
	2	87,5		
	3		75,0	
12- Documentos	1	100		
	2	100		
	3	100		
13- Responsabilidade	1	100		
	2	100		
	3	100		

(Grupo 1 de 76 a 100% de adequação), Grupo 2 (entre 51 e 75% de adequação) ou Grupo 3 (até 50% de adequação).

# IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017



**GRÁFICO 1:** Classificação geral das UAN, estabelecidas em empresas que fornecem alimentação ao trabalhador no município de Passo Fundo, 2017.

