



ANÁLISE DA AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ – PR

Nícolas Bueno Mordhost Zeraik¹, Paulo L. M. Siciliano², Crislayne T. Vasques³

¹Acadêmica, do curso de bacharelado em Nutrição, no Centro Universitário Cesumar de Maringá (UNICESUMAR), Maringá-PR/Brasil.

²Graduado em Nutrição, no Centro Universitário Cesumar de Maringá (UNICESUMAR), Maringá-PR/Brasil.

³Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR, Brasil.

RESUMO

Atualmente as refeições fora do lar vem se tornando cada vez mais cotidianas contribuindo para o crescimento dos estabelecimentos produtores de refeições coletivas, como as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Com o objetivo de avaliar a adoção das boas práticas foi realizado um estudo transversal em uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada no município de Maringá - PR, aplicando-se a lista de verificação proposta pela Resolução RDC 275/2002. Quatro blocos de perguntas foram utilizados para avaliação, no total de 146 itens referentes às 'edificação e instalações'; 'equipamentos, móveis e utensílios'; 'manipuladores' e 'produção e transporte dos alimentos'. Para a classificação da UAN seguiu o critério estabelecido na RDC 275/2002 (Grupo 1: 76 a 100% de adequação; Grupo 2: 51 a 75%; Grupo 3: 0 a 50%). Apresentou uma conformidade de 94%, sendo classificada no Grupo 1. Apesar da boa classificação geral da UAN, foram detectadas falhas nos itens relativos as 'edificação e instalações', 'equipamentos, móveis e utensílios' e 'produção e transporte dos alimentos'.

PALAVRAS-CHAVE: Check list; Segurança alimentar; Legislação de alimentos.

1. INTRODUÇÃO

Com o crescente número de refeições ofertadas em diversos estabelecimentos, torna-se maior a preocupação com a qualidade dos alimentos visando garantir a saúde dos comensais. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), milhões de pessoas são contaminadas com doenças de origem alimentar (DOA) em todo o mundo. Neste contexto, o Comitê da WHO/FAO reconheceu que, possivelmente, as DOA são o maior problema de saúde no mundo contemporâneo (WHO, 2020; BAŞ; ŞAFER SUN; KIVANÇ, 2006).

Segundo Silva (2014) e Ferreira, Lima e Aguiar (2020), o controle de qualidade em todo o processo de produção dos alimentos é essencial para que o mesmo esteja adequado as exigências da legislação, com intuito de reduzir os riscos de contaminação, e para isso medidas como a criação de implementação de ferramentas onde os colaboradores aderem com facilidade ao Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padrão (POP); capacitação para os funcionários; controle das matérias primas e da estrutura, e higiene e utensílios do local, sejam adotadas.

O presente estudo objetivou-se diagnosticar as condições físicas e higiênico-sanitárias de uma UAN, gerida por uma concessionária de refeições. Bem como verificar se a unidade se apresenta conforme preconiza RDC 216/04 e RDC 275/2002.

2. MATERIAIS E MÉTODOS



Realizou-se um estudo transversal no período de fevereiro a maio de 2022, em uma UAN localizada na cidade de Maringá - PR que oferece cerca de 105 refeições/dia no período do almoço com um sistema de distribuição tipo *self service*.

Para a avaliação, realizou-se a aplicação do instrumento de verificação *checklist*. Tal instrumento faz parte da lista dos requisitos exigidos proposto no Anexo II da Resolução RDC 275/2002 da ANVISA (BRASIL, 2002).

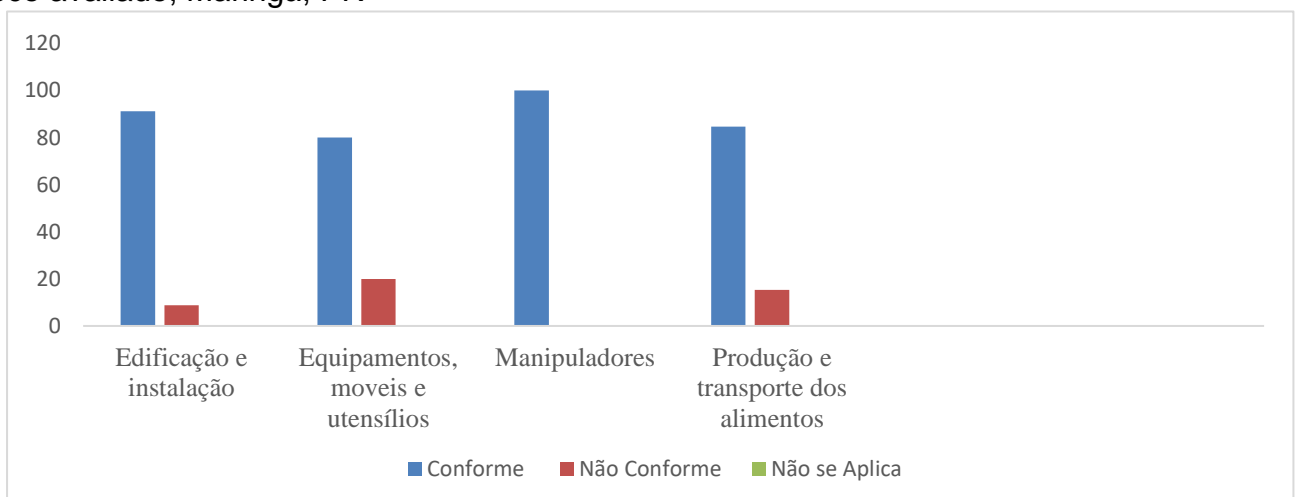
O *checklist* utilizado consta de 82 itens categorizados em 11 grupos de avaliação, sendo 10 avaliados: (1) Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (2) Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios; (3) Controle integrado de pragas; (4) Abastecimento de água; (5) Manejo de resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; (8) Preparação do alimento; (9) Armazenamento e transporte do alimento preparado; (10) Exposição ao consumo do alimento pré-preparado. Para a análise, enquadrou os grupos descritos em quatro blocos: Edificação e instalação; Equipamentos, móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte dos alimentos

A avaliação foi realizada por pesquisador treinado através de observação direta realizada no local. Cada item contou com três possibilidades de resposta: Conforme (C), 'Não conforme' (NC) e 'Não se aplica' (NA) para os itens não pertinentes à realidade da UAN. Para a classificação da unidade, seguiu-se o critério de pontuação estabelecido no item D da RDC 275/2002, a saber: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens). Os dados foram armazenados em uma planilha da Microsoft Excel e analisados de forma descritiva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN em estudo obteve 94% de adequação, considerando o total de itens aplicáveis, e por meio do critério empregado, ficou classificada no Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens) (BRASIL, 2002). A avaliação por seção evidenciou que o maior percentual de adequação foi verificado nos blocos dos manipuladores 100% de conformidade, bloco Edificação e instalação com 91,2% de conformidades; produção e transporte de alimentos apresentando 84,6%; equipamento e utensílios com 80% de adequação, apresentando o maior percentual de inadequação (Figura 1).

FIGURA 1 – Percentual de adequação e inadequação da UAN quanto às boas práticas, por bloco avaliado, Maringá, PR





No entanto foi possível observar que nas instalações sanitárias destinadas aos manipuladores foram consideradas inadequadas, pois mostraram falhas em 26,6% dos aspectos observados, não atendendo as recomendações preconizada pela legislação em vigor. As portas, as torneiras e os cestos de lixo eram de acionamento manual fazendo com que não fosse possível evitar o contato direto com as instalações. Constatou que o banheiro não era independente para cada gênero. Também observou-se que não havia nenhum cartaz informativo descrevendo o procedimento correto para a lavagem das mãos fixado no local. Neves *et al.* (2006), elucida que cartazes que orientam sobre o correto procedimento das lavagens de mãos são ferramentas educativas, reforçam a importância da continuidade dos programas educacionais para que o seu efeito não seja diminuído, após algum tempo.

Na seção de controle integrado de vetores e pragas urbanas obteve 66,6% de inadequação. Observou-se que o estabelecimento apresenta evidências de presença de vetores. Constatou também que a instalação não apresenta comprovante de execução de controle químico. O controle de vetores e pragas urbanas é definido como sendo o conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente (ANVISA N° 52, 2009).

Para o bloco de equipamentos, móveis e utensílios, foi observado uma não conformidade de 80%, sendo na seção de utensílio as inadequações foram constatadas devido à falta de local adequado para o armazenamento e de proteção contra contaminação. No item higienização, o que contribuiu para a inadequação (13,33%) foi a falta de controle na diluição dos produtos de higienização segundo as instruções do fabricante. Foi observado que os colaboradores não utilizam a ferramenta que dilui o produto de forma correta (concentração/litro), para que se garanta uma sanitização adequada (MELLO *et al.*, 2013).

Neste bloco matéria-prima, ingredientes e embalagem e controle dos alimentos encontrou-se 84,62% de adequação. Constatou-se que a inadequação (15,38%) era referente a seção onde o item que refere-se a matéria-prima, ingredientes e as embalagens são submetidos a inspeção e a verificação de temperatura na etapa de recebimento. Foi observado que devido a dinâmica da unidade, a etapa de recebimento era deficiente neste quesito de controle devido, possivelmente, a falta de horário definido para recebimento de mercadoria. O estudo de Ferreira, Morais e Rezende (2017), descrevem sobre a importância de haver um controle e inspeção da temperatura de matérias-primas e dos ingredientes que necessita de condições especiais de conservação, bem como disserta sobre a aplicabilidade das fichas técnicas, certificados de conformidade de matérias primas.

4. CONCLUSÃO

Ao cumprir o objetivo de analisar a qualidade higiênico-sanitária da UPR localizada no município de Maringá – PR, foi possível concluir que a unidade apresenta uma boa classificação (Grupo 1) atendendo 94% dos requisitos preconizados pela legislação.. Apesar da boa classificação geral das UAN, detectaram-se falhas nos blocos ‘edificação e instalações’, equipamentos, móveis e utensílios’ e ‘produção e transporte dos alimentos’. Assim, a adoção de ações corretivas com relação à estrutura física é essencial para garantir a qualidade das refeições e segurança dos clientes. Uma vez que as boas práticas estão diretamente relacionadas com a garantia da qualidade higiênico-sanitária do produto final, a correção das inadequações observadas faz-se necessária para que a UAN avaliada,



trabalhe com a produção de refeições com alto critérios de boas práticas, o que é fundamental para obtenção de alimentos seguros nos aspectos químicos, físicos e biológicos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 05 abril 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 05 abril 2022.

BAŞ, M.; ŞAFKAK ERSUN, A.; KIVANÇ, G. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. **Food Control**, v. 17, n. 4, p. 317–322, 2006.

FERREIRA, C. A.; LIMA, V. S. DE; AGUIAR, L. P. Condições higiênicas sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão integrativa. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 10, 2020.

FERREIRA, A. C. C.; MORAIS, B. H. DOS S.; REZENDE, A. L. DA S. Estudo comparativo das condições higiênico-sanitárias em unidades de nutrição e dietética em Belém, Pará. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 3, nov. 2017.

MELLO, J. F. et al. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. **Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.**, v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Food borne disease: a focus for health education. 695 **Geneva: World Health Organization**. 2000; 198p.

RESOLUÇÃO ANVISA Nº 52, DE 22 DE OUTUBRO DE 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. 2009. Disponível em: <https://bvsms>.



saude. gov. br/ bvs/ saudelegis/ anvisa / 2009 /rdc0052_22_10_2009.html. Acesso: 05 mai 2022.

SILVA, E. A. Jr. (2014) **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7^a ed. São Paulo: Varela.