

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL, NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA¹

Monica de Paula Jorge², Marcell Almeida Mendonça², Maria Aparecida Resende Marques², Cristiane Sampaio Fonseca³

Resumo: *As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) constituem importantes setores dentro das empresas onde estão instaladas. Nos hospitais, o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição com o objetivo de prevenir, manter e recuperar a saúde de pessoas enfermas ou sadias, através do fornecimento de refeições nutricionalmente completas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital no município de Viçosa, MG. Utilizou-se do checklist proposto pela RDC 275/2002 para levantamento do diagnóstico situacional do SND e verificação das adequações às normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na unidade, a fim de identificar as conformidades e não conformidades. Conforme a resolução citada, os critérios de classificação da UAN em questão foram agrupados de acordo com o percentual dos itens em conformidade: Grupo 1: 76 a 100 % de itens atendidos; Grupo 2: 51 a 75% dos itens atendidos; e Grupo 3: 0 a 50 % dos itens atendidos. A avaliação total dos itens indicou que a SND está em 88,69% de conformidades, sendo 8,92% não conformes e 2,38% não aplicáveis. Esse percentual de adequações permite classificar a SND como pertencente ao Grupo 1. Pode-se considerar, por fim, que o SND em questão alcançou um índice de conformidade desejado em todos os itens avaliados.*

Palavras-chave: *Boas práticas de fabricação, Checklist, segurança alimentar.*

¹Parte do Trabalho da Disciplina NUT 239, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II.

²Graduandas do curso de Nutrição-FACISA/ UNIVIÇOSA, Viçosa-MG. E-mail: monicavicosa@yahoo.com.br; mendoncamarceli@gmail.com; cidamarques@uai.com.br

³Professora do curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA, Viçosa-MG. E-mail: cristiane@univicosa.com.br

Introdução

A adoção de medidas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo é de extrema importância para evitar que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) se propaguem rapidamente e com alta patogenicidade. Dessa forma, a qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina e do Caribe (AKUTSU *et al.*, 2005).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) constituem importantes setores dentro das empresas onde estão instaladas. Nos hospitais, o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição com o objetivo de prevenir, manter e recuperar a saúde de pessoas enfermas ou saudáveis, através do fornecimento de refeições nutricionalmente completas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário (SOUZA *et al.*, 2012). A preocupação com a qualidade dos alimentos tem levado órgãos governamentais ao desenvolvimento de diversos sistemas de controle de qualidade, com o objetivo de garantir a obtenção de alimentos seguros e a proteção da saúde do consumidor. Nesse contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos (ANVISA, 2002) e a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA, 2004).

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital no município de Viçosa, MG.

Material e Métodos

O presente estudo caracteriza-se como sendo uma pesquisa do tipo exploratória e descritiva, que foi realizada no Setor de Nutrição e Dietética de

um hospital de médio porte, localizado na cidade de Viçosa, MG, composto por um quadro de 21 colaboradores, sendo 19 distribuídos nas diferentes atividades da unidade, e duas Nutricionistas, das quais uma é a responsável pela SND e a outra pela Área Clínica do hospital. A unidade tem uma produção mensal de 15.000 refeições, e oferece diariamente cinco: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Utilizou-se do *checklist* para levantamento do diagnóstico situacional do SND e verificação das adequações às normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na unidade, a fim de se identificar as conformidades e não conformidades. O *checklist* é um instrumento que permite avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos, conforme a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação da RDC Nº 275, de 21/10/2002. Os critérios de classificação da UAN em questão foram agrupados de acordo com o percentual dos itens em conformidade: Grupo 1: 76 a 100 % de itens atendidos; Grupo 2: 51 a 75% dos itens atendidos; e Grupo 3: 0 a 50 % dos itens atendidos.

Resultados e Discussão

Segundo a Associação Brasileira de Empresas de Refeições para a Coletividade (ABERC), a qualidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), à segurança (qualidades higiênico-sanitárias), ao atendimento (relação cliente-fornecedor) e ao preço (ABERC, 2009). Um dos principais objetivos da UAN, além de fornecer uma alimentação equilibrada no ponto de vista nutritivo, é o de oferecer refeições seguras no ponto de vista higiênico-sanitário, visto que, baseados em dados epidemiológicos, as unidades produtoras de alimentos são um dos principais locais onde ocorrem surtos de DTAs (SOUZA et al., 2012).

Para a obtenção de condições higiênico-sanitárias adequadas é indispensável que a estrutura física esteja em conformidade com a legislação vigente e tenha um gerenciamento técnico-administrativo que dirija toda a unidade de Nutrição e Dietética, desde a aquisição dos gêneros alimentícios, passando por estocagem, armazenamento, e processamento dos alimentos até a distribuição das refeições. A Tabela 1 apresenta a distribuição do percentual

das conformidades e não conformidades verificadas no Serviço de Nutrição e Dietética do hospital avaliado.

Tabela 1 – Distribuição do percentual das conformidades e não conformidades, verificadas por meio de checklist aplicado no Serviço de Nutrição e Dietética de Hospital do município de Viçosa, MG

Itens avaliados*	Nº total de itens avaliados	Nº de Conformidades	Nº de Não Conformidades	Não se Aplica
Edificações e Instalações	88	74	10	4
Equipamentos, Móveis e Utensílios	21	19	2	0
Manipuladores	14	13	1	0
Produção e Transporte dos alimentos	28	26	2	0
Documentação	17	17	0	0
Total (n)	168	149	15	4
Percentual	100%	88,69%	8,92%	2,38%

*Conforme Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos da RDC Nº 275, de 21/10/2002.

A avaliação total dos itens indicou que o SND está em 88,69% de conformidade, sendo 8,92% não conformes e 2,38% não aplicáveis, como mostra a tabela acima. Esse percentual de adequações permite classificar a SND como pertencente ao Grupo 1, o qual atende de 76 a 100% dos itens, conforme o proposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA, 2002).

As adequações das edificações e instalações do SND estão diretamente relacionadas com a conformidade em todo o processo de manipulação e produção dentro da unidade, pois se sabe que o *layout*, bem como o processo de manipulação, devem seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto. É importante observar, por exemplo, de acordo com Martínez-Tomé et al. (2000), que a área de alimentos crus deve estar separada da área dos alimentos preparados e prontos para consumo, minimizando, assim, o risco de contaminação. No ambiente analisado, o item de manipuladores, produção e transporte dos alimentos atingiu 92,85% de conformidade, ao passo que, quanto ao bloco de itens referente à edificação e instalação, obteve-se conformidade de 84,09%, estando ambos nos Grupo 1, com conformidade satisfatória de acordo com a referida legislação.

No que se refere ao item de equipamentos, móveis e utensílios verificou-

se que 90,47% estão em conformidade, ou seja, inseridos no Grupo 1. A má utilização de equipamentos, móveis e utensílios ou a falta dos mesmos limita a execução do cardápio, desgaste dos equipamentos e mobiliários, propicia acidentes de trabalho colocando em risco a segurança dos colaboradores e ainda eleva os custos (SOUZA et al., 2012).

Por fim, dos itens avaliados, a documentação foi a que obteve o máximo de conformidade (100%), apresentando manuais e normas, rotinas e BPF, além dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) organizados por atividades que facilitam o manuseio dos colaboradores da unidade. De acordo com Miranda et al. (2012), a elaboração de um documento de verificação das BPF de alimentos (*Checklist*) é considerada ferramenta importante para o Nutricionista, pois, é por meio deste, que o mesmo consegue realizar a avaliação dos serviços prestados e detectar as necessidades das unidades para realização de treinamento sistemático dos manipuladores de alimentos. Além disso, engloba ações que devem ser implementadas, a fim de cumprir a legislação e atender aos propósitos de prevenção de doenças e promoção da saúde dos usuários.

Considerações Finais

De modo geral, cabe apontar a importância da atuação do Nutricionista nesse ambiente, para garantir a qualidade e a segurança do alimento nos pontos de vista nutricional, sensorial e higiênico-sanitário, ressaltando a responsabilidade desse profissional no gerenciamento da unidade no tocante ao treinamento de todos os colaboradores da produção e distribuição, bem como na implementação de ações e processos visando a qualidade dos serviços prestados. Vale ressaltar ainda, a importância desse na qualidade físico-estrutural da unidade, uma vez que é capaz de interferir em todo o funcionamento, mesmo que o *layout* não esteja totalmente adequado, pois é sabido que raramente o Nutricionista é consultado no momento da confecção da planta, o que exige ainda mais de sua capacidade de organização e destreza para garantir a qualidade de todo o processo de produção.

Diante da proposta de avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital em questão, percebeu-

se que a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas (MBP) são fundamentais para a produção de alimentos com qualidade, tanto do ponto de vista nutricional quanto em relação à segurança alimentar. Pode-se considerar, por fim, que o SND em questão alcançou um índice de conformidade desejado em todos os itens avaliados.

Referências Bibliográficas

ABERC – **Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços para coletividades.** 9ª Edição. 2009. 221p.

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Aprova 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.** Diário Oficial da União, Brasília: 11 nov. 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 6 set. 2013.

_____ Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília: 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SE%20SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 6 set. 2013.

MARTÍNEZ-TOMÉ, M.; VERA, A.M.; MURCIA, M.A. **Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads.** *Food Control*. v. 11, p. 437-45, 2000.

SOUZA, R. A.; SOUZA, S. G.; FLÁVIO, E. F. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Clemente de Faria, Montes Claros, MG. In: **VI FEPE, FORUM**. Universidade Estadual de Montes Claros: UNIMONTES, 2012. Disponível em: <<http://www.fepeg2012.unimontes.br/sites/default/files/ARTIGO%20FORUM%20UNIMONTES%202012.pdf>>. Acesso em: 6 set. 2013.

