

## QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ

**Carla de Araújo Pereira**

**Neyse Teixeira Ribeiro**

**Priscila Régis de Meneses**

**Camila Pinheiro Pereira**

Centro Universitário Fametro –Unifametro

[carla.cap39@gmail.com](mailto:carla.cap39@gmail.com)

[neyseteixeira@hotmail.com](mailto:neyseteixeira@hotmail.com)

[priscilarm20@gmail.com](mailto:priscilarm20@gmail.com)

[camila.pereira@professor.unifametro.edu.br](mailto:camila.pereira@professor.unifametro.edu.br)

**Título da Sessão Temática:** *Alimentos, Nutrição e Saúde*

**Evento:** VII Encontro de Iniciação à Pesquisa

### RESUMO

No Brasil, a cada cinco refeições, uma é feita fora do lar. Os proprietários de estabelecimentos são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços, onde devem ser adotados meios para garantir a segurança e qualidade a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado ao consumidor. O objetivo do estudo foi analisar a qualidade na produção de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Fortaleza-Ceará. O trabalho caracterizou-se como um estudo observacional, quantitativo e transversal, que teve o intuito de verificar a qualidade na produção dos alimentos e a utilização do BPF e Sistema APPCC em uma Unidade de alimentação e Nutrição (UAN). A coleta de dados foi realizada por meio de observação visual, baseado no questionário proposto na RDC nº 216/2004, adaptado pelo município de Fortaleza, por meio da Portaria nº 31 referente ao manipulador de alimentos composto por 8 itens. Após a aplicação do questionário, foi possível observar que a média de não conformidades foi de 35% na UAN em estudo, sendo que os itens “Manejo de resíduos, Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, Manipuladores e Documentação e registro” apresentavam o maior percentual de não conformidades, com 67%, 59%, 38% e 38%, respectivamente. Foi possível concluir que o cumprimento dos itens dispostos na RDC nº 216/2004 é de vital importância para a qualidade e segurança dos alimentos produzidos nessa UAN, cabendo ao proprietário adequar-se às normas que as resoluções preconizam.

**Palavras-chave:** Serviços de Alimentação, nutrição, saúde

## INTRODUÇÃO

As políticas voltadas para a alimentação fora do lar têm como objetivo minimizar qualquer contaminação que venha proveniente do alimento, como estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitária do alimento preparado (MELLO et al., 2013).

Dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é necessário satisfazer o cliente, tanto por aspectos tangíveis (cardápio, apresentação e aspecto físico), como intangíveis (expectativas, percepções e ambiente), sendo que a somatória desse aspecto resulta na qualidade total do atendimento (ABREU et al., 2013).

Na visão de Sant'ana (2012), existe a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, de acordo com a relevância do controle da qualidade e segurança alimentar. O Ministério da Saúde, dentro da sua competência, elaborou as portarias nº 1428 de 26/12/1993 e nº 326 de 30/7/1997, que estabelecem as orientações necessárias para inspeção sanitária por meio da verificação do Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) da empresa produtora e de serviço de alimentos e os aspectos que devem ser levados em conta para a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), respectivamente.

O objetivo das BPF são garantir a qualidade higiênico-sanitária, assim como a adequação das refeições que devem seguir os parâmetros da legislação. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as legislações com maior aplicabilidade aos estabelecimentos voltados à alimentação coletiva, são a Resolução nº 216 de 2004, que regulamenta as Boas Práticas de Fabricação para os serviços de alimentação em âmbito nacional (SILVEIRA et al., 2014)

A aplicação de métodos seguros de manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, em conjunto com a nutrição adequada, asseguram ao ser humano plenas condições de desenvolvimento, sendo assim, considera-se os fundamentos da Higiene e da Nutrição complementares e indissociáveis na promoção da qualidade de vida (SANTOS; ALVES, 2014).

O objetivo do presente estudo foi analisar as condições higiênico-sanitárias na produção de refeições como garantia do controle de qualidade, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Fortaleza-Ceará.

## METODOLOGIA

O trabalho caracterizou-se como um estudo transversal, descritivo e quantitativo, que teve o intuito de verificar a qualidade na produção dos alimentos e a utilização do BPF e Sistema APPCC em uma Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), localizada em Fortaleza-Ceará.

A coleta de dados foi realizada por meio de observação visual, baseado no questionário proposto na RDC nº 216/2004 adaptado pelo município de Fortaleza, por meio da Portaria nº 31 referente ao manipulador de alimentos composto por 8 itens.

O local foi uma UAN localizada na cidade de Fortaleza, do tipo self-service, com produção média de 300 refeições diárias. Foram realizadas três visitas no período no final da tarde, para o não comprometimento do fluxo de produção que ocorre de forma intensa até as 14 horas, sendo aplicado partes do questionário a cada visita devido à limitação de tempo ao qual local autorizava a pesquisa.

Para as respostas SIM, atribuiu-se o valor de 1 (um) ponto, enquanto as respostas NÃO receberam nota 0 (zero). O número de respostas NÃO APLICÁVEIS (NA), observado em cada estabelecimento, foram diminuídas do total de itens, não sendo, portanto, computados na soma final. Desta forma, para obter o percentual de atendimento, de cada instituição, utilizou-se a seguinte fórmula:

$$\% \text{ de Atendimento} = \frac{\text{Total de SIM}}{\text{Total de itens} - \text{Itens NA}} \times 100$$

Sendo a média, o somatório de todos itens divididos pela quantidade de itens, multiplicado por 100.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O trabalho teve o intuito de verificar a qualidade na produção dos alimentos e a utilização do BPF e APPCC em uma Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), localizada em Fortaleza-Ceará.

A coleta de dados foi realizada por meio de observação visual, baseado no questionário proposto na RDC nº 216/2004 adaptado pelo município de Fortaleza, por meio da Portaria nº 31 referente ao manipulador de alimentos composto por 8 itens.

**Tabela 1.** Distribuição percentual das conformidades e não conformidades de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Fortaleza-Ceará.

Item	Total de subitens	Conformes		Não Conformes	
		n	%	n	%
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	17	7	41%	10	59%
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	7	5	71%	2	29%
Controle integrado de vetores e pragas	3	2	67%	1	33%

urbanas					
Abastecimento de água	4	3	75%	1	25%
Manejo dos resíduos	3	1	33%	2	67%
Manipuladores	8	5	63%	3	38%
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	6	5	83%	1	17%
Preparação do alimento	20	17	85%	3	15%
Documentação e registro	8	5	63%	3	38%
<b>TOTAL</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>65,78%</b>	<b>26</b>	<b>34,22%</b>

**Fonte:** Dados da pesquisa (2019).

No item “Manejo e resíduos”, não havia lixeiras com pedais os suficientes no local, onde o lixo era armazenado e descartado de forma incorreta, sendo que a legislação RDC nº 216/2004 – ANVISA/MS explica no item 4.5.3 que “os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas”.

Nas “edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, havia rachaduras nas paredes, equipamentos que necessitavam de manutenção e utensílios desgastados, sendo que o item 4.2.1 explica que “as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize os riscos de contaminação dos alimentos”.

No item “manipuladores”, os mesmos apresentavam uniformes sujos ou inadequados ao ambiente de serviço, além de adornos, sendo que o item 4.6.3 mostra que “Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.”.

Por fim, no item “Documentação e registro”, o local não apresentou todos os documentos necessários para o funcionamento sanitário correto. Sendo que o item 4.11.1 é claro que “os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido”.

Nessa pesquisa foi possível observar que a UAN avaliada apresentava uma média de 35% de não conformidades, sendo que o item “Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” foi o segundo com maior percentual (59%) de não conformidades.

Segundo Abreu et al. (2013), ao longo do tempo, foi observado que muitas UAN foram planejadas em espaços adaptados de forma inadequada, sendo que essa construção é baseada em um planejamento físico inadequado, sendo que esse item é fundamental para atender às expectativas e necessidades dos clientes finais.

Reforçando esse conceito de uma estrutura adequada, a Portaria 2619/2011 explica que as instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima, até a entrega do produto final para o consumo.

No estudo de Tavares et al. (2016), que realizaram a análise da estrutura física de duas unidades de alimentação e nutrição da cidade de Aracaju-SE, baseado na RDC nº 216/2004, observaram que na UAN 1 um percentual de 89% de itens conformes e 11% não conformes, já na UAN 2, foi observado 76,9% de conformidades e 23,1% de não conformidades, menores que a média de não conformidades apresentada nesta pesquisa, sendo que o planejamento físico estava de acordo com o que é preconizado pela legislação vigente, diferente dos dados apresentados nesse estudo.

No item “Manejo de resíduos”, que apresentou o maior percentual de não conformidades, resultado semelhante ao estudo de Nascimento, (2012), que avaliou as condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina, MG, verificou o manejo dos resíduos era feito em dias alternados, e que em todas as unidades não havia local para estocagem do lixo, que era depositado em lixeiras das ruas.

Nos itens “Manipuladores e Documentação e registro” que apresentou 38% de não conformidades, segundo vários autores, existem problemas na implantação das Boas Práticas e POP (Procedimento Operacional Padronizado) devido a ausência de documentação e registros, falta de condições estruturais e instalações adequadas, falta de capacitação dos manipuladores, número reduzido de manipuladores de alimentos e limitações de tempo de preparo das refeições nas unidades (SILVA, 2010; RODRIGUES et al., 2012; SANTOS; ALVES, 2014).

Independentemente do tipo de UAN, a implantação de medidas contínuas que visem a garantia e segurança do local e de sua produção para se obter um adequado planejamento físico funcional são fundamentais, para que se promova a saúde dos funcionários e dos clientes destas Unidades (TAVARES et al., 2016).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Foi possível concluir que o cumprimento dos itens dispostos na RDC nº 216/2004 é de vital importância para a qualidade e segurança dos alimentos produzidos nessa UAN, cabendo ao proprietário adequar-se às normas que as resoluções preconizam.

Ao realizar essa avaliação, foi verificado que a maior atenção deve ser direcionada aos manipuladores de alimentos, já que eles são responsáveis pela segurança e qualidade dos alimentos, sendo a educação destes primordial, já que o processamento e o serviço são cruciais para prevenção de DTAs. Assim, treinamentos com os manipuladores devem ser contínuos para alcançar práticas de manipulação adequadas e seguras na unidade de alimentação e nutrição.

O profissional nutricionista é o responsável, que juntamente com o proprietário que quando está disposto a se adequar, tem a capacidade de orientar, executar e monitorar essas adequações, cabendo a esse local querer se adequar e oferecer alimentos de qualidade aos consumidores.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 5ª edição. São Paulo: Editora Metha, 2013. 352p.

ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação** – Resolução nº 216/2004.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA, **Resolução - RDC 216, de 15 de setembro de 2004**.

BRASIL. **Portaria nº 2619/11**. Estabelece Novas Regras para Profissionais que Atuam com a Manipulação de Alimentos, considerando as Disposições Contidas nos Artigos nº10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004. D.O.U.06/12/2011.

MARIANO, C. G.; MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) auto-gestão do interior do estado de São Paulo. **Revista Salus**, Guarapuava, v. 2, n. 2, p. 73-81, jul./dez. 2008.

MELLO, A.G.; SALES, G.L.P.; JAEGER, L.M.; COLARES, L.G. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. Demetra: alimentação, **Nutrição E Saúde**. v. 8, n. 2, p. 91-101, 2013.

NASCIMENTO, J.C., Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG), **Revista Científica Da Faminas**, v. 8, n.1, 2012.

RODRIGUES, K. L.; ALEIXO, J. A. G.; SILVA, J. A. Controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição de Caxias do Sul-RS. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 26, n. 206, p. 31-36, mar./abr. 2012.

SANT'ANA, H.LP. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

SANTOS, V.F.N.; ALVES, M.A.A. Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Revista Científica Linkania Master**. v.1,n. 9, p.86, 2014.

SILVA, G. P. **Avaliação das Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição dos hotéis do município de Caruaru-PE**. 2010. 45 f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Faculdade do Vale do Ipojuca, Caruaru, 2010.

SILVEIRA, J.T.; BRASIL, C.C.B.; FLORIANO, J.M.; et. al. **Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em escolas: uma revisão sistemática**, 2014.

STANGARLIN, L. **Avaliação das condições de qualidade em serviços de alimentação e unidades hospitalares na cidade de Santa Maria, RS**. 2008. 190f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2008.