

AVALIAÇÃO DO CONTROLE HIGIENICOSSANTÁRIO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

Andréia C. Zurlini

Cleonice Souza Lupino

Joyce S. C. Nery

Maria Cláudia H.G. Santos

Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, SP.

cleolupino@gmail.com

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são todos os estabelecimentos onde ocorre a manipulação e processamento de alimentos e deverá fornecer uma alimentação, nutricionalmente equilibrada e segura do ponto de vista higienicossanitário. Uma das ferramentas utilizadas para avaliar a aplicação das Boas Práticas de Fabricação em áreas de produção de alimentos, é a ficha de inspeção ou *checklist*. Esta ferramenta é empregada para verificar as porcentagens de não conformidades referentes à legislação em vigor, Portaria CVS 5/2013. O objetivo do presente trabalho foi realizar um diagnóstico das condições higienicossanitárias em duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UANH), por meio da aplicação de *checklist*, para verificação da conformidade aos itens avaliados. As duas UANs foram classificadas como satisfatórias, após aplicação do *checklist*, por meio do qual foram encontrados 81% de adequação na Unidade A e 74% na Unidade B, sendo possível verificar que há o controle na produção de alimentos nos locais estudados e que os pontos críticos citados são falhas pontuais na adoção e controle das boas práticas e infraestrutura dos locais.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos. Boas práticas. Infraestrutura.

ABSTRACT

The Food and Nutrition Units (FNU) are all the establishments where food manipulation and processing occurs and should provide a nutritionally balanced and safe nutrition from the hygienic and sanitary point of view. One of the tools used to achieve good Practices in food productions areas is the Inspection or check list. This tool is used to verify the percentages of non-conformities referring to the current legislation CVS 5 of 2013. The objective of the present study was to perform the diagnosis of the hygienic-sanitary conditions of a. Hospital. Food and Nutrition Unit (UANH) a A check list based on the country's legislation is used countrywide to detect non-conformities by the Unit. The two FNU were classified as satisfactory after application of the checklist where 81% of suitability was found in unit A and 74% in unit B, being possible to verify that there is hygienic-sanitary control, and the critical points are Punctual failures in the adoption and control of the good practices and infrastructure of the sites.

Keywords: Food handling. Good Practices. Infrastructure.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária surgiu com atividades profissionais de especialistas voltados para o estudo da água, dos alimentos que eram consumidos e da necessidade de remoção do lixo produzido por cidades cada vez mais populosas, com diferentes condições econômicas. Por volta dos séculos XVII e XVIII na Europa e século XVIII e XIX, no Brasil, teve início a atuação da Vigilância Sanitária, como uma resposta a este novo problema da convivência social. Surgiram então as regras e providências

sanitárias (ANVISA, 2003).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são todos os estabelecimentos onde ocorre a manipulação e processamento de alimentos, como hospitais, restaurantes, lanchonetes e refeitórios. Deverá fornecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada e segura do ponto de vista higienicossanitário (PROENÇA, 1999).

Um alimento seguro é aquele que não contém micro-organismos ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor. Esses agentes e substâncias são conhecidos como perigos e podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados e regras a serem adotados durante todas as etapas do preparo dos alimentos (ANVISA, 2003).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são patologias causadas por agentes físicos, biológicos e/ou químicos quando veiculados pelos alimentos. A causa mais comum dessas doenças é a contaminação microbiana, que ocorre principalmente, pela falta de preparo e por negligência do manipulador de alimentos, irregularidades e más condições do espaço de trabalho e locais de armazenamento e, ainda, por falhas na limpeza de equipamentos, higiene pessoal e higiene operacional (BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007).

Os micro-organismos possuem características diferentes entre si, alguns deles trazem prejuízos à saúde, podendo até mesmo levar à morte. São encontrados em locais como a água, ar, solo e ainda em seres vivos como plantas e animais. O próprio homem é hospedeiro de muitos micro-organismos.

Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), as Doenças Transmitidas por Alimentos atingem indivíduos de todo o mundo, estimando-se que mais de 60%

dos casos de toxinfecções alimentares sejam provenientes de alimentos servidos fora do ambiente doméstico (OMS, 2002).

O indivíduo susceptível pode contaminar-se pelo contato com outra pessoa, ou indiretamente por meio da água, solo, ar e alimentos. Nesta cadeia epidemiológica, o alimento é um carreador de contaminação, que por sua vez pode receber uma contaminação do homem e dos animais (SILVA JR, 2014)

Para evitar as DTA os alimentos devem ser produzidos em locais que apresentem condições estruturais e higienicossanitárias adequadas em todas as etapas de produção, de acordo com a legislação vigente (ANVISA, 2003).

É notório que o crescimento do número de surtos de toxinfecções alimentares tem acompanhado o aumento também dos serviços de alimentação, impulsionado pelo desenvolvimento urbano e industrial a partir da segunda metade do século XX (AKUTSU et al., 2005; BODANESI, FATEL, SIMM, 2006).

As Boas Práticas são constituídas de normas de procedimentos que são aplicadas a todas as unidades de alimentação, a fim de se alcançar um padrão de identidade do produto alimentício, pela garantia das condições higienicossanitárias no processamento do alimento (SÃO PAULO, 2013). Ou seja, é um conjunto de critérios e normas que descrevem formas ideais de fabricação na produção de alimentos, objetivando-se eliminar as possíveis fontes de contaminações do produto e assegurar a saúde do consumidor (GONÇALVES, SILVA, 2008).

Trata-se, portanto, de uma ferramenta que auxilia na avaliação preliminar das condições e não conformidades do estabelecimento de alimentos e de todas as etapas envolvidas no processo e fluxo de produção, permitindo traçar, a partir deste

ponto, ações corretivas que reduzam ou eliminem riscos físicos, químicos e biológicos do alimento (GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005).

A fiscalização das Boas Práticas (BP) deve ser feita em todas as etapas da produção até a distribuição final. Nas BP estabelecem-se procedimentos para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higienicossanitárias do alimento preparado (ANVISA, 2004). A adoção das BP representa uma das mais importantes ferramentas para o alcance de níveis adequados de segurança do alimento e, com isso, a garantia da qualidade do produto final (CARDOSO; DUARTE; VIANA JUNIOR, 2014).

Os objetos das BP se acercam de itens que vão desde as condições ambientais e de higiene do estabelecimento, instalações, equipamentos e utensílios, até os aspectos operacionais e pessoais de higiene dos manipuladores (SANTOS, 2016). Conjuntamente e não menos importante, as BP abordam ainda o treinamento e a reciclagem com os funcionários da área de produção, um quesito necessário, uma vez que a falta de profissionalização e conhecimento dos envolvidos dificulta a garantia da segurança dos alimentos e a implantação de boas práticas nas unidades de produção (CAVALLI; SALAY, 2007; GONÇALVES, SILVA, 2008).

No ambiente hospitalar, o fornecimento de uma alimentação de qualidade faz parte dos cuidados com os pacientes internados (COLOÇO; HOLLANDA; PORTERO-MCLELLAN, 2009), visando não retardar a recuperação ou manutenção da saúde dos indivíduos, por estarem hospitalizados e muitas vezes imunodeprimidos.

No entanto, os efeitos de surtos alimentares em hospitais vão muito além do impacto na saúde e prognóstico dos pacientes. Do ponto de vista econômico, eles acarretam grandes gastos hospitalares e medicamentosos, além de trazer enormes perdas

financeiras ao estabelecimento com o recolhimento e descarte de todo o estoque contaminado (ANVISA, 2003).

A legislação sobre os alimentos iniciou-se em muitos países como uma tentativa de se evitar a comercialização de produtos defeituosos e fraudados. No entanto, com o passar do tempo, devido às novas exigências do mercado quanto à preocupação com a saúde do consumidor, a legislação foi sendo alterada e atualmente contempla outros aspectos da mercadoria, como o referente às suas condições higienicossanitárias e inocuidade (SACCOL et al., 2007).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o controle higienicossanitário na produção de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de forma a verificar o nível de conformidades frente à legislação vigente e se há risco de contaminações por agentes físicos, químicos e biológicos.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado em duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares (UANH) na região de São Paulo referenciados como estabelecimentos A e B.

O Hospital A com atendimento privado, possui 110 leitos e serve, aproximadamente, 300 refeições, desjejum, almoço, café da tarde, jantar e ceia, em alguns casos com colação e 160 lanches por dia.

O Hospital B com atendimento público e privado, possui 1000 leitos e serve, aproximadamente 5000 refeições. Sendo 1730 refeições para pacientes, desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em alguns casos com colação, 1100 refeições para colaboradores e 2030 lanches para pacientes por dia.

A investigação foi realizada em fevereiro de 2017, utilizando um roteiro semiestruturado adaptado da Portaria Estadual CVS 5/2013 (SÃO

PAULO, 2013). A elaboração de um documento de verificação, *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.

A avaliação considera as condições higienicossanitárias a partir da observação dos seguintes pontos: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção; recepção, armazenamento, processamento dos alimentos e documentação, conforme adaptação proposta por Isosaki e Nakasato (2009).

Os itens de avaliação deste roteiro são quesitos de Boas Práticas, que devem ser cumpridas pelas UANH. De acordo com a aplicação e avaliação do roteiro, foi determinado o percentual dos itens conformes no *checklist*, sendo classificados os estabelecimentos como “satisfatório” ou “insatisfatório”

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na UANH “A” foi observado que as paredes e os pisos apresentavam-se conformes, com material antiderrapante e ralos. A UANH “B” apresentou inconformidade em relação a piso e parede, foram observados pisos com rachaduras e quebrados. Segundo a legislação vigente, a Portaria Estadual CVS 5/2013, o piso deve estar íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. No estudo de Pohren et al. (2013) também foram verificadas inconformidades no teto que apresentava mofo, rachadura e tubulações expostas e, em alguns pontos, descascamento.

A ventilação da UANH “A” apresentou-se conforme, com relatos de temperaturas de 22 °C. Observou-se que esta UANH apresentava uma

área de acesso para recepção de gêneros, outra área de retirada de resíduos e circulação dos manipuladores e uma terceira área de acesso para saída dos carros de transporte de refeição. A ventilação da UANH “B” apresentou-se inadequada com presença de fumaça e condensação de vapor. Conforme a Portaria 2619/11 (SÃO PAULO, 2011), a ventilação deve ser renovada com ar para que possa garantir que o ambiente fique livre de fumaça, gordura e condensação de vapores. Resultado igual ao encontrado por Reis, Flávio e Guimarães (2015), onde a ventilação da unidade analisada apresentou não conformidade com relato de temperatura acima de 32 °C.

Nas UANH “A” e “B”, o controle de vetores e pragas urbanas era efetuado por empresas especializadas, encontrando-se a UANH “A” em conformidade e a Unidade “B” em não conformidade de acordo com a Portaria 2619/2011, a qual estabelece que todas as instalações internas devem ser livres de vetores e pragas com aplicação de medidas preventivas e corretivas, assim como instalações de barreiras mecânicas de fácil higienização. Com resultado igual à Unidade “A”, no estudo de Pedersetti e Hautrive (2016), verificou-se que o controle de pragas e vetores urbanos estava em conformidade com a legislação vigente.

A coleta dos resíduos na UANH “A” era realizada de forma adequada de modo que o horário de coleta não coincidia com o do recebimento. Todos os coletores de resíduos eram dotados de tampas, acionados sem contato manual e todos se encontravam identificados, conservados e devidamente higienizados. Na unidade “B” o manejo dos resíduos está em não conformidade devido à presença de lixeiras com pedal quebrado assim, o contato do manipulador com a tampa da lixeira promove a contaminação cruzada. De acordo com a Portaria

2619/2011, o resíduo deve ser acondicionado em recipiente próprio, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento. Nesse quesito, o resultado da UANH "A" foi igual ao apresentado no estudo de Reis, Flávio e Guimarães (2015), onde a unidade em avaliação encontrava-se 100% adequada, dotada de coletores com tampas e acionados sem contato com as mãos.

Nas UANH "A" e "B" foi observado que os manipuladores apresentavam bons hábitos de higiene pessoal, porém nem sempre as mãos eram higienizadas na troca de função ou após qualquer interrupção do trabalho e, de acordo com a Portaria 2619/2011, os funcionários devem higienizar as mãos sempre que: chegar ao trabalho, utilizar os sanitários e vestiários, iniciar, interromper ou trocar de atividade, após manipular alimentos crus ou não higienizados e outros. Resultado igual ao apresentado no artigo de Pederssetti e Hautrive (2016), onde os manipuladores da unidade avaliada apresentavam asseio pessoal, boa apresentação, com uniformes limpos e completos, cabelos presos e sem adornos e maquiagem. Somente diferente na lavagem correta e periódica das mãos que era realizada conforme a legislação.

Nas UANH "A" e "B" o armazenamento era feito conforme a legislação vigente, Portaria 2619/11 (SÃO PAULO, 2011), a qual refere que alimentos, matéria-prima, ingredientes devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequada, dispostos distante de piso, sobre estrados com acabamento liso e utilizar o sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai). Resultado igual ao estudo de Reis, Flávio e Guimarães (2015), onde o armazenamento dos gêneros não perecíveis era organizado sobre prateleira de aço, porém diferindo por não estarem afastados das paredes como recomenda a

legislação.

Na UANH "A", em relação à documentação e registro, observou-se a presença do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), bem como do manual de normas e rotinas. Estes manuais não estavam dispostos em locais de fácil acesso para os manipuladores da unidade. Ficou evidente, durante a realização do estudo, que os funcionários da unidade não tinham acesso à documentação e o hábito de consultar o MBP e o POP, durante as atividades diárias. Resultado igual a estudo, no qual foi observado que duas unidades das quatro avaliadas possuem Manual de Boas Práticas e POP (PEDERSSETTI; HAUTRIVE, 2016).

A partir da análise dos resultados obtidos por meio da adoção da lista de verificação (*checklist*), adaptada da Portaria estadual CVS 5/2013, a UAN do Hospital A apresentou um ótimo percentual de conformidades com resultado total de 81%, sendo classificada como satisfatória (SÃO PAULO, 2013), similar ao local estudado por Jorge et al. (2013), que apresentou adequação de 88,69%, classificado no Grupo 1, também como satisfatório.

Nos documentos e registros da UANH "B" foram observados que o POP estava desatualizado e o MBP não estava exposto em local de fácil acesso para os manipuladores. A legislação vigente, Portaria 2619/2011, estabelece que os documentos devem permanecer no estabelecimento, organizado, atualizado e disponível para a autoridade sanitária no momento da inspeção. Resultado este diferente no estudo de Jorge et al. (2013), os quais avaliaram o item documentação e obtiveram o resultado de 100% de conformidade, apresentando manuais e normas, rotinas e BPF, além dos POP organizado por atividade que facilitam o manuseio dos colaboradores da unidade.

A partir da análise dos resultados obtidos, por meio da adoção da lista de verificação, adaptada da Portaria estadual CVS 5/2013, a UAN do Hospital B apresentou um bom percentual de conformidade, com o resultado de 74%, também sendo classificado como satisfatório.

CONCLUSÃO

Foi possível verificar que há um controle higienicossanitário nos locais avaliados, sendo que os pontos críticos são falhas pontuais na adoção e controle das boas práticas e infraestrutura dos locais. É importante a superação dos desvios apontados, em especial dos itens que estariam vinculados à garantia da qualidade higienicossanitária dos alimentos, evitando as DTAs e o comprometimento da recuperação dos pacientes internados nos hospitais avaliados. Vale ressaltar ainda, a importância na qualidade físico-estrutural da unidade, uma vez que é capaz de interferir em todo o funcionamento e resultado das refeições.

Diante da proposta de avaliar as condições higienicossanitário e físico estruturais das Unidades de Alimentação e Nutrição dos hospitais 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 dos alimentos.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, OS; MENDONÇA, SKD; SOUZA, BSF. Avaliação Estrutural e Higienicossanitária de Duas Unidades de Alimentação e Nutrição em Macapá-AP. **Nutrição em Pauta**. v.113, n.1, 2012.
- AKUTSU, RC et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev Nutrição**, v.18, n.3,

- p.419-427, 2005.
- BADARÓ, AC; AZEREDO, RM; ALMEIDA, ME. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Rev Digital de Nutrição: Nutrir Gerais**, v.1, n.1, p.1-25, 2007.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **DOU: Poder executivo; Poder Executivo**, de 16 de setembro de 2004. ANVISA; 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/hotsite_categorizacao/documentos/RDC%20216_04.pdf> Acesso em: 23 ago. 2017.
- CARDOSO, KSO; DUARTE, SFP; VIANA JUNIOR, NM.** Avaliação das condições higiênicas-sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Nutrição em Pauta, Ano IV, n.18, jan. 2014.**
- CAVALLI, SB; SALAY, E. Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS. **Higiene e Alimentação**, v.18, n.126, p.29-35, nov/dez. 2004.
- COLOÇO, RB; HOLANDA, LB; PORTERO-MCLELLAN, KC. Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados referente a refeições oferecidas em um hospital universitário. **Rev Ciência Médica**, Campinas, v.18, n. 3, p.121-130, 2009.
- DE SETA, MH et al. Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. **Ciência e Saúde Coletiva**, v.15, p.3413-3422, nov. 2010.
- GAMA, CA; SILVA, CJ; UENO, M. Unidades de alimentação e nutrição hospitalares em cidades do Vale do Paraíba: avaliação das condições estruturais e higiênicas-sanitárias. **Rev Hig Alimentar**, v.25, p.33-40, jan. 2011.
- GENTA, TMS; MAURICIO, AA; MATIOLI, G. Avaliação das boas práticas através de “check-list” aplicado em restaurantes *selfservice* da região central de Maringá, estado do Paraná. **Acta Sci Health Sci**, v.27, n.2, p.151-156, 2005.
- GOMES, JGS. Gastronomia hospitalar em pediatria: estudo de caso no hospital do coração. **Rev Nutrição Profissional**, São Paulo, v.5, n.7, p.34-40, 2009.
- ISOSAKI, M; NAKASATO, M. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- JORGE, MP et al. Avaliação das condições higiênicas-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital, no Município de Viçosa. **Anais V SIMPAC**, v.5, n.1, p.227-234, 2013.
- LEAL GERMANO, PM; SIMÕES GERMANO, MI. **Higiene e vigilância Sanitária de alimentos.** São Paulo: Manole, 2015.
- MAIS EQUILIBRIO. **Doenças de origem alimentar ou toxinfecção alimentar.** Disponível em: <<http://www.maisequilibrio.com.br/nutricao/doencas-de-origem-alimentar-ou-toxinfeccao-alimentar-2-1-1-335.html>>. Acesso em: 23 ago. 2017.
- MARIANO, CG; MOURA, PN. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) autogestão do interior do Estado de São Paulo. **Rev Salus**, v.2, n.2, 2008.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. OMS. **Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde.** ADAMS, Martin; MOTARJEMI, Yasmine (Editores). São Paulo: Roca, 2002.
- PEDERSSETTI, MT; HAUTRIVE, TP. Condições higiênicas-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.23, n.1 p.849-858, 2016.
- REIS, HC; FLÁVIO, EF; GUIMARÃES, RSP. Avaliação das condições higiênicas-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Montes Claros**, v.17, n.2, p.69-81, ago/dez. 2015.
- SACCOL, ALF et al. Importância de treinamentos de manipuladores em boas práticas. **Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde**, v.7, n.1, p.91-99, 2006.
- SANTOS, MC; CALIL, RM; TENÓRIO, DC. Avaliação das boas práticas de fabricação em uma unidade produtora de refeições da cidade de São Paulo. **Atas de Saúde Ambiental (São Paulo)**, v.4, p.68-81, jan/dez. 2016.
- SÃO JOSÉ, JFB; COELHO, AIM; FERREIRA, KR. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. **Alim. Nutr.** Araraquara, v.22, n.3, p.479-487, jul/set 2011.
- SÃO PAULO (ESTADO). **Portaria CVS 5**, de 9 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. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf> Acesso em: 15 fev. 2016.
- SÃO PAULO (MUNICIPIO). **Portaria 2619, de 6 de dezembro de 2011. Regulamenta as boas práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas de atividades.** Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/125688306/PORTARIA-2619-11-Regulamento-de-Boas-Praticas-e-de-Controlde-de-condicoes-sanitarias-e-tecnicas-das-atividades>>. Acesso em: 23 ago. 2017.
- SILVA JUNIOR, EA. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 7ª. ed. São Paulo: Varela, 2014.