

Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um Serviço de Nutrição e Dietética do município de Bebedouro

Evaluation of the Hygienic-sanitary Conditions of a Nutritional and Dietary Service in the city of Bebedouro

Giovana Stanzani Iglesias¹; Gracie Ferraz Rodrigues Fernandes²

1. Graduação em Nutrição. Centro Universitário Unifafibe. Bebedouro/SP.

Email: giovanaiglessias@outlook.com

2. Mestre em Microbiologia. Centro Universitário Unifafibe. Bebedouro/SP.

Email: graciefrfernandes@gmail.com

Resumo

Introdução: a segurança dos alimentos está relacionada à garantia do alimento não provocar danos ao consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo com o uso a que se destina. **Objetivo:** avaliar as condições higiênico-sanitárias (higiene e saúde dos manipuladores e de instalações) de um Serviço de Nutrição e Dietética do município de Bebedouro/SP. **Método:** estudo observacional, descritivo e transversal onde foram aplicados dois check-lists, com base nos requisitos exigidos pelas legislações sanitárias RDC n°216/2004 e CVS n°5/2013, sendo um de Higiene e Saúde dos Manipuladores e outro de Higiene de Instalações, Equipamentos e Móveis. **Resultados:** foram encontrados, respectivamente, 71% e 56% de itens conformes e o Serviço de Alimentação foi classificado como regular. **Conclusão:** a elaboração e aplicação de Procedimentos Operacionais Padronizados, por serem documentos que asseguram o cumprimento e o controle dos itens mais críticos a segurança dos alimentos, são necessários e poderão contribuir significativamente para a melhoria do Serviço de Nutrição e Dietética.

Palavras-chave: procedimentos operacionais padronizados, serviço de nutrição e dietética, qualidade higiênico-sanitária, alimentos seguros.

Abstract

Introduction: food safety is related to the guarantee of the food does not cause harm to the consumer when prepared and / or consumed according to the intended use. **Objective:** to evaluate the hygienic-sanitary conditions (hygiene and health of handlers and facilities) of a Nutrition and Dietetics Service of the municipality of Bebedouro / SP. **Method:** an observational, descriptive and cross-sectional study where two check lists were applied, based on the requirements of the RDC sanitary legislation n ° 216/2004 and CVS n ° 5/2013, one of Hygiene and Health of Manipulators and one of Hygiene of Facilities, Equipment and Furniture. **Results:** 71% and 56% of compliant items were found respectively, and the Food Service was classified as regular. **Conclusion:** the elaboration and application of Standard Operating Procedures, as documents that ensure compliance and control of the most critical food safety items, are necessary and may contribute significantly to the improvement of the Nutrition and Dietetics Service.

keywords: operational standard procedures. nutrition and dietary service. sanitary quality. safe food

Introdução

Segundo Akutsu et al. (2005) o ato de se alimentar fora de casa vem crescendo cada vez mais. Ocorreram mudanças nos hábitos sociais e nos padrões de consumo alimentar, sendo estes influenciados pelo desenvolvimento industrial. O “comer fora” se tornou algo rotineiro por ser uma atividade social, como também pelo fato da inserção da mulher no mercado de trabalho. Com a grande demanda de Serviços de Alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos, estes começaram a visar a melhoria da qualidade de seus serviços como condição prioritária para garantir espaço mercadológico incluindo a oferta de alimentos não só nutritivos como também seguros.

A segurança dos alimentos está relacionada à garantia do alimento não provocar danos ao consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo com o uso a que se destina (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, 2006). Este conceito remete à necessidade do alimento ser produzido sob rígidos critérios que garantam o controle das contaminações e perigos em todos os elos da cadeia produtiva para abaixo do limite de risco. Para tanto, se faz necessário estabelecer condições higiênicas adequadas para a produção de alimentos seguros, como Programas de Boas Práticas (AKUTSU et al., 2005), que têm sido aplicados em nível mundial e incorporados aos planos estratégicos dos governos para promoção e a garantia da segurança alimentar, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são consideradas como um grande problema de saúde pública.

As normas internacionais relativas aos alimentos são de responsabilidade da Comissão Internacional do *Codex Alimentarius*, um Programa Conjunto da *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) que visa padronizar os controles sanitários relativos aos alimentos para proteger a saúde dos consumidores. No Brasil, o Ministério da Saúde (MS) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) são os órgãos responsáveis pelas legislações aplicáveis ao controle higiênico-sanitário dos produtos alimentícios, os quais seguem requisitos regulatórios globais de segurança dos alimentos.

Em 15 de setembro de 2004 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução RDC nº 216 (BRASIL, 2004), de âmbito federal, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas (BP) para os Serviços de Alimentação. Importante acrescentar que esta legislação teve seu âmbito de aplicação recentemente ampliado (pela RDC nº52 de 29 de setembro de 2014) às unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde e é atualmente o instrumento legal específico para

avaliação das cozinhas hospitalares. Na esfera estadual (no caso, estado de São Paulo) em abril de 2013 foi publicada a CVS nº5 que aprova o regulamento técnico sobre as Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e Serviços de Alimentação.

Segundo as legislações supracitadas as Boas Práticas são procedimentos que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Todo estabelecimento deve obrigatoriamente elaborar o Manual de Boas Práticas que é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, bem como a necessidade de harmonização das ações de inspeção por parte dos órgãos fiscalizadores, estas legislações também estabeleceram como documentos complementares e obrigatórios os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). O POP é um documento elaborado de forma objetiva, que estabelece uma sequência de instruções para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (SÃO PAULO, 2013). Este documento deve apresentar linguagem simples e direta para favorecer o seu entendimento e assegurar que todos os profissionais o executem da mesma maneira. O uso de imagens, esquemas, desenhos e fluxogramas são permitidos neste documento. Registros devem ser preenchidos para que a empresa possa comprovar que o que se apresenta no documento (POP) está sendo cumprido na prática (SANTOS JUNIOR, 2011).

Segundo Fernandes e Almeida (2015) os POPS devem ser elaborados com a seguinte estruturação e conteúdo:

- Objetivo: importância e o propósito do documento, focando sempre na segurança do alimento produzido;
- Âmbito de aplicação: setores/áreas que os procedimentos se aplicam;
- Documentos de referência: normas técnicas e legais que servem como base para o documento;
- Definições: glossário de termos técnicos citados nos POPS para facilitar seu entendimento;
- Responsabilidades: definição dos responsáveis pela execução e supervisão dos procedimentos através da denominação da função/cargo e sua tarefa;

- Descrição: técnica detalhada para o cumprimento da atividade com observância nas exigências das legislações;
- Monitoramento: descrição do que deve ser monitorado, como, quem e quando é realizado o monitoramento para detectar qualquer desvio, com tempo suficiente para a adoção de medidas corretivas;
- Medidas/ações corretivas: ações adotadas em cada situação de não conformidade observada no monitoramento, para evitar recorrências;
- Verificação: ações para constatar se os procedimentos estão sendo cumpridos para a garantia da segurança do alimento produzido;
- Anexos e relacionados: Os anexos consistem de planilhas de registros, cronogramas, tabelas, fichas técnicas dos produtos de higienização, Instruções de Trabalho (ITs), etc. O termo Relacionados é o termo designado para incluir os documentos que não necessitam ser anexados no POP, mas que precisam ser arquivados, como por exemplo, o exame de saúde dos funcionários.

Esses documentos devem ser acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis a autoridade sanitária quando requeridos.

Diante da crescente preocupação que a segurança dos alimentos tem despertado, a aplicação dos POPs pode juntamente com outras ferramentas de gerenciamento da qualidade, podem contribuir significativamente para o cumprimento do padrão exigido pelas legislações sanitárias nas indústrias alimentícias, nos serviços de alimentação e nos estabelecimentos comerciais de alimentos, prevenindo os riscos que comprometem a inocuidade dos alimentos. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de um Serviço de Nutrição e Dietética do município de Bebedouro/SP.

Métodos

A Pesquisa foi desenvolvida em uma cozinha de um Serviço de Nutrição e Dietética (SND), da cidade de Bebedouro, São Paulo, que serve em média duzentas refeições/dia e possui cinco funcionários, sendo quatro cozinheiros e um nutricionista.

Tratou-se de um estudo observacional, descritivo, transversal, limitando-se a análise qualitativa dos procedimentos e técnicas executadas pelos manipuladores, não havendo intervenção direta sobre os indivíduos do local estudado.

Para o levantamento das condições sanitárias dos manipuladores, equipamentos e ambiente, foi realizada inspeção visual das atividades realizadas no local do trabalho e utilizado um *check-list* adaptado do (CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-1, 2015).

O *check-list* foi elaborado com vinte e três itens para verificar o nível de adequação das práticas rotineiras de serviço de alimentação às recomendações das legislações sanitárias, sendo sete (7) itens para higiene e saúde dos manipuladores e dezesseis itens (16) para higiene de instalações, equipamentos e móveis. Para cada item havia duas possibilidades de resposta: conforme, quando o item especificado fosse atendido pelo estabelecimento e não conforme, quando o estabelecimento não cumpria a condição ou procedimento exigido pela Legislação. A aplicação do *check-list* foi realizada em um dia no mês de agosto do ano de 2015.

Os dados obtidos foram tabulados e analisados através de estatística descritiva. Para a classificação dos resultados gerais foi utilizada a classificação baseada na RDC nº 275 (BRASIL, 2002), adotando-se os critérios: satisfatório (76 a 100% de atendimento dos itens), regular (51 a 75% de atendimento dos itens) e ruim (0 a 50% de atendimento dos itens).

Resultados e discussão

De acordo com os dados coletados verificou-se no *check-list* de higiene e saúde dos manipuladores que 71% de itens foram classificados como conformes e 29% dos itens como não conformes. No *check-list* de higienização de instalações, equipamentos e móveis obteve-se 56% de itens conformes e 44% de itens não conformes. De forma geral, o SND apresentou 61% de adequação às legislações sanitárias, o que o classificou como regular. Os itens que não apresentaram conformidade estão apresentados no Quadro 1.

Quadro 1 – Itens que apresentaram não conformidade na avaliação de higiene e saúde dos manipuladores e higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Higiene e saúde dos manipuladores	Higiene de instalações, equipamentos e móveis
O manipulador usa equipamento de proteção individual – EPI adequado à sua atividade.	Existe responsável, comprovadamente capacitado, para higienização das instalações que paramenta-se com uniforme apropriado e diferente daqueles utilizados pelos funcionários da produção.
Manipuladores têm boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, barbeados, cabelos presos e protegidos por rede, touca ou similares e estas condições são comprovadas por meio de rotinas implantadas.	Existem POPs ou rotinas impressas que descrevam detalhadamente os procedimentos a serem seguidos. A diluição dos produtos saneantes, tempo de contato e modo de usar seguem as recomendações dos fabricantes. Os acessórios (escovas, esponjas etc.) apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação. Os ralos são sifonados e as grelhas possuem proteção. Lavatório para a higiene dos utensílios e equipamentos, distinto daquele utilizado para higienização das mãos e provido de acessórios apropriados à operação.

As Portarias RDC 216/2004 e CVS 5/2013 estabelecem que todo manipulador de alimentos deve utilizar equipamentos de proteção individual (EPIs).

Em relação a higiene pessoal e hábitos comportamentais, é vedada a utilização de adornos (pulseiras, anéis, relógios, brincos, colares, piercing, etc). Barba e bigode devem ser raspados diariamente, unhas devem ser curtas, limpas sem esmalte ou base, cabelos presos e totalmente protegidos.

Segundo Alves et al. (2012) os manipuladores de alimentos são importantes meios de contaminação quando falamos em produção de refeições. Eles podem ser transportadores de vários microrganismos, podendo os mesmos estarem presentes em variadas partes do corpo. A higiene pessoal e o comportamento dos manipuladores durante suas atividades são importantes critérios para a produção de refeições seguras, por isso se faz necessário supervisioná-los constantemente e dar-lhes a devida capacitação.

Quanto às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, estas devem ser realizadas por funcionários capacitados. As diluições dos produtos saneantes, tempo de contato, periodicidade e modo de usar devem seguir as recomendações do fabricante e estarem devidamente descritos no POP. Os utensílios necessários para a higienização devem apresentar-se em quantidades adequadas e em bom estado de conservação. Os ralos devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento e impeçam o acesso de pragas. Na área de manipulação é obrigatória a presença de lavatórios exclusivos para a higienização das mãos e providos de acessórios apropriados à operação. Os funcionários responsáveis pela higienização do local devem possuir uniformes apropriados e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários da produção para evitar contaminação cruzada (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 2013).

A higienização do ambiente e utensílios é também importante item de controle. De acordo com Germano e Germano (2011) o setor de produção de alimentos tem em seu cotidiano o desafio de manter a qualidade de seus produtos, sendo fundamental o seguimento de corretos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e ambiente para obter um alimento com qualidade e segurança.

Os procedimentos de higienização devem seguir sequências rigorosas para que não ofereçam riscos à saúde dos consumidores e não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos (GERMANO; GERMANO, 2011).

Segundo Abreu et al. (2010) os equipamentos e utensílios mal higienizados representam um grande perigo para veiculação de surtos de doenças de origem alimentar. Devido à alta rotatividade das atividades realizadas em locais de produção de

refeições, muitas vezes a higienização dos equipamentos e utensílios não é efetuada de forma correta. Assim, o processo de higienização dos mesmos deve ser realizado de forma a evitar possíveis contaminações alimentares.

O processo de higienização de equipamentos e utensílios deve contemplar o processo de remoção de sujidades, aplicação de produtos químicos, ações mecânicas e a eliminação de microrganismos. O processo de desinfecção é essencial, pois somente a limpeza não reduz em índices satisfatórios a carga microbiana (ABREU et al., 2010).

Stangarlin (2008) avaliou as BP em cinco hospitais e encontrou 60%, 72%, 61%, 66% e 71% de adequação, classificando-os respectivamente como regular, bom, regular, regular e bom (STANGARLIN, 2008).

Gonçalves (2012) avaliou as condições de BP em cozinhas hospitalares designadas por: A, B, C, D, E, F, por meio da aplicação de um *check-list* e interpretação dos dados comparando com a RDC nº 216/2004. Os resultados obtidos indicaram que em todos os hospitais, a maioria dos itens avaliados apresentou percentuais de adequação satisfatórios.

Farias et al. (2011) avaliaram as BP de um SND através de análises microbiológicas das principais refeições servidas aos pacientes do hospital (sopa, carne assada, arroz, feijão e salada de vegetais). Como instrumento para avaliação utilizaram um *check-list*, baseado na RDC nº 275. O mesmo foi aplicado em dois períodos, antes e após um treinamento oferecido aos manipuladores sobre BP. Antes do treinamento foram identificadas irregularidades na unidade de alimentação hospitalar, porém após o treinamento observou-se melhorias, principalmente em relação aos manipuladores de alimentos. Maia et al. (2011) analisaram o perfil microbiológico de utensílios (bandejas térmicas e refil) utilizados para servir os alimentos aos pacientes em dois hospitais do município de Belo Horizonte, Minas Gerais. Foram escolhidas, aleatoriamente, 10% do total de bandejas e refil de cada hospital, sendo 20 amostras da Unidade Hospitalar A e 25 amostras da Unidade Hospitalar B. A avaliação dos utensílios seguiu a metodologia de análise de superfície através da técnica do *swab-test* da *Association Official Analytical Chemists*. Os resultados obtidos apontam que as condições higiênico-sanitárias dos utensílios são insatisfatórias, podendo ocasionar a contaminação dos alimentos.

Em uma unidade hospitalar, um dos critérios estabelecidos para a recuperação da saúde do paciente é a dieta, a qual faz parte de seu tratamento. Os funcionários que trabalham na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar têm uma responsabilidade particular, pois produz refeições

para enfermos, cujo sistema imunológico pode encontrar-se debilitado (SOUSA; CAMPOS, 2003).

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são muito mais impactantes em pacientes hospitalizados, imunodeprimidos, crianças e idosos. Portanto, a adoção de práticas rigorosas de segurança alimentar na produção das refeições hospitalares se faz necessária, para que danos não sejam acrescidos à saúde dos comensais, dado que a ingestão de alimentos contaminados é uma via de transmissão de infecção hospitalar (GONÇALVES, 2012).

Considerações finais

Os resultados obtidos permitem concluir que o SND se classifica como regular em relação aos requisitos exigidos pela legislação e para a melhoria dos pontos insatisfatórios detectados é essencial à elaboração e aplicação de POPs.

Se faz necessário treinamento frequente aos que trabalham direta ou indiretamente com os alimentos, a fim de instruí-los sobre os conceitos básicos de microbiologia, higiene pessoal e comportamental, levando-os a adotarem boas práticas de produção para obtenção de serviços com qualidade e segurança, e também quanto ao uso de técnicas adequadas de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios utilizados na produção das dietas.

Por se tratar de um SND o cuidado higiênico-sanitário na preparação das dietas é um fator coadjuvante para a recuperação da saúde do paciente. Assim através da aplicação dos POPs é possível o planejamento para a produção de alimentos seguros.

Referências

ABREU, E. S.; SIMONY, R. F.; DIAS, D. H. S.; RIBEIRO, F. R. O.; GONÇALVES, P. P. O.; PINESI, P. Eficácia dos métodos de higienização de utensílios em restaurante comerciais. *Revista Simbio-Logias*, Botucatu, v. 3, n. 5, 2010.

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

ALVES, E.; GIARETTA, A. G.; COSTA, F. M. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. *Revista Técnico Científica (IFSC)*, v. 3, n. 1, 2012.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC). Resolução RDC, n.º 275 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 das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC). Resolução RDC, n.º 216 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC). Resolução RDC, n.º 52 de setembro de 2014, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de setembro de 2014.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-1. *CheckList para Avaliação da Unidade de Produção de Refeições Saudáveis*. Disponível em: <<http://cm1.org.br/hotsite/public/styles/images/checklistcertificadodo.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2015.

FARIAS, J. K. R.; PEREIRA, M. M. S.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá – Pará. *Revista Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 113-119, 2011.

FERNANDES, G. F. R.; ALMEIDA, P. T. *Programas de qualidade indústria alimentícia*. 1. ed. São Carlos: Editora Rima, 2015, 241 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária dos alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 4. ed. Barueri: Editora Manole, 2011, p. 631.

GONÇALVES, J. M. *Avaliação das boas práticas adotadas nas cozinhas hospitalares da cidade de Pelotas / RS*. 2012. 61p. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos) – Universidade Federal de Pelotas, 2012.

MAIA, I. C. P.; MONTEIRO, M. A. M.; FONSECA, J. L.; COELHO, M. R. L.; LOPES, S. L. C. Análise da contaminação de utensílios em unidades de alimentação e nutrição hospitalar no município de Belo Horizonte - MG. *Revista Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 22, n. 2, p. 265-271, 2011.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. *Codex Alimentarius: higiene dos alimentos: textos básicos*. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2016.

SANTOS JUNIOR, C. J. *Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração*. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011, 189p.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS, n.º 5 de abril de 2013, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo. *Diário Oficial do Estado*, São Paulo, 09 de abril de 2013. Seção I – pág. 32 – 35.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, G. D. Condições higiênico-sanitária de uma dieta hospitalar. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 1, p. 127-134, 2003.

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

Submetido em: 18/12/2017

Aceito em: 03/04/2018