

MATÉRIAS-PRIMAS E TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS: CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

Marina Machado Druzian ✉

Beatriz Ritter Boni

Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis – SC

✉ mari_druzian@hotmail.com

RESUMO

O presente artigo foi desenvolvido em uma UAN hospitalar, localizada em Florianópolis - SC, a fim de avaliar os requisitos higienicossanitários relacionados às condições das matérias-primas e transporte de alimentos preparados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Florianópolis, Santa Catarina, visando a qualidade do alimento. A pesquisa caracterizou-se como quali-quantitativa e um estudo de caso. Como instrumento de pesquisa foi aplicado o *checklist* da RDC 216/2004 da Resolução Normativa 003/2010, com base na Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/2010. A metodologia utilizada foi observação direta durante três dias consecutivos. Os resultados relacionados à recepção e transporte da matéria-prima ficaram em 50% (n=1) de não conformidades e 50% de conformidade. Em relação aos itens do transporte de alimentos preparados, resultaram em 100% (n=7) de não conformidade. Conclui-se que a UAN não se apresentava apta, conforme a legislação vigente em relação às condições higienicossanitárias. Sendo assim, sugere-se realizar orientações, treinamentos e capacitações periodicamente, a fim de melhorar os resultados obtidos nesse artigo e minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Palavras-chave: Serviço de Alimentação. Qualidade. Monitoramento.

ABSTRACT

This article was developed in a UAN hospital, located in Florianópolis, SC, to assess the requirements related to sanitary-hygienic conditions of raw materials and transportation of prepared food from a Food and Nutrition Unit hospital in Florianópolis, Santa Catarina as Checklist DRC 216/2004, aiming at the quality of the food. The research was characterized as quali-quantitative and a case study. The research instrument was applied Checklist of RDC 216/2004 of Normative Resolution 003/2010, based on Board Resolution No. 216/2010. The methodology used was direct observation for three consecutive days. The results related to the reception and transportation of raw materials were 50% (n = 1) of non-compliance and 50% compliance. Regarding transportation of food items prepared, resulted in 100% (n = 7) of non-compliance. We conclude that the UAN did not have to fit under the law in force in relation to sanitary conditions. Therefore, we suggest performing guidelines and the training periodically, in order to improve the results obtained in this article and to minimize the risks of food contamination.

Keywords: Food Service. Quality.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares constituem importantes setores dentro das empresas/locais onde estão estabelecidas, mais ainda em se tratando de hospitais, onde a oferta de alimentos destina-se à recuperação ou a manutenção da saúde dos indi-

vídus (MAIA et al., 2011).

Em uma organização hospitalar, a UAN tem como finalidade o fornecimento de uma alimentação adequada, balanceada e segura, que possa servir como um importante fator adjuvante ao tratamento médico, ao fornecer ao paciente o aporte necessário de nutrientes (TRINDADE et al., 2009; NORONHA, 2007). Além disso, no estabelecimento hospitalar, uma vez que os alimentos são direcionados a pessoas enfermas, o cuidado com a inocuidade e a segurança dos alimentos deve ser redobrado, prevenindo assim agravos ainda maiores no quadro da doença (TRINDADE et al., 2009; NORONHA, 2007).

No Brasil, visando garantir as condições higienicossanitárias dos alimentos preparados, foi instituído o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, por meio da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro (BRASIL, 2004).

O *checklist* disponível na RDC 216/2004 da Resolução Normativa 003/2010, com base na Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/2004, permite a realização da estimativa preliminar das condições higienicossanitárias do estabelecimento, possibilitando, no caso de problemas referentes a esses quesitos, a realização de ações corretivas, garantindo assim, as condições higienicossanitárias adequadas (BRASIL, 2010; ANVISA, 2013). Esse *checklist* pode ser aplicado em todos os

estabelecimentos que trabalham com a elaboração e o preparo de alimentos (BRASIL, 2004). Sendo assim, vem a constituir uma importante ferramenta na garantia da qualidade dos alimentos preparados e transportados dentro de uma UAN hospitalar, uma vez que até o atual momento não foi localizada na literatura científica nenhuma legislação específica para se verificar as condições higienicossanitárias deste tipo de estabelecimento em unidade hospitalar (NETO, 2006).

Este estudo, portanto, teve como objetivo avaliar os requisitos higienicossanitários relacionados às condições das matérias-primas e transporte de alimentos preparados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Florianópolis, Santa Catarina, conforme *checklist* da RDC 216/2004, visando à qualidade do alimento.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado em uma UAN hospitalar localizada em Florianópolis - SC, no mês de março de 2013, onde realizava a produção e a distribuição de aproximadamente 2.100 refeições ao dia.

Esta pesquisa caracterizou-se como um estudo de caso, com caráter qualiquantitativo. Como instrumento para a coleta de dados, utilizou-se os itens do *checklist* da Resolução Normativa 003/2010,

com base na Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/2004, ocorrendo por meio de observação direta. Esse instrumento foi utilizado para avaliar as condições higienicossanitárias relacionadas às matérias-primas e ao transporte de alimentos preparados.

Com o intuito de conferir maior credibilidade a esse trabalho de verificação, optou-se pelo *checklist* da RDC 216/2010 por ser um instrumento indicado pela legislação sanitária brasileira para esse fim (BRASIL, 2004), onde, cada um dos itens avaliados foi classificado em: conforme ou não conforme ou não se aplica.

Os itens observados foram: matérias-primas, sendo esse composto pelo subitem: recepção e transporte, e o item: estabelecimento que utiliza transporte para alimento preparado, que é constituído pelo subitem: cuidados necessários. Esses itens foram observados no período matutino, durante três dias consecutivos. Para auxiliar na coleta de dados, utilizou-se um bloco de anotações para anotar as observações referentes ao *checklist*.

Para tabulação dos dados, foi utilizado o programa *Microsoft Office* 2010, onde foram descritas as não conformidades mais relevantes verificadas, apresentadas em frequência absolutas e relativas. Os dados coletados foram analisados e comparados com a legislação RDC nº 216 e com a Portaria CVS 6/99.

Quadro 1 – Número e porcentagem dos itens avaliados.

Itens	Resultados			(%)	
	NA	C	NC	C	NC
Matérias-primas	–	01	01	50	50
Estabelecimento que utiliza transporte para o alimento preparado	–	–	05	–	100

Na = Não se Aplica; **C** = Conforme; **NC** = Não Conforme.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados dos itens “matérias-primas” e “estabelecimento que utilizam transporte para o alimento preparado”, coletados a partir da aplicação do *checklist* na UAN Hospitalar, estão descritos no Quadro 1.

Verificou-se que os resultados referentes às matérias-primas, estavam 50% em conformidade, pois as embalagens das matérias-primas e ingredientes encontravam-se íntegros. Entretanto, observou-se que no recebimento de hortifrutis e legumes pré-preparados, os mesmos foram entregues em caixas de plástico vazadas, entrando em contato direto com o chão. De acordo com a Portaria CVS 6/99, as embalagens dos produtos recebidos devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado, papelão ou plástico reciclado. Além disso, os alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes (SÃO PAULO, 1999).

Resultado semelhante foi observado em um estudo realizado por Schneider (2006), com o objetivo de analisar o processo de fornecimento de hortifrutigranjeiros e identificar as necessidades e exigências das unidades hospitalares, localizados no município de Porto Alegre, onde se constatou 100% de não conformidades das condições de armazenamento.

Com relação ao local de armazenamento das matérias-primas, foram observadas as câmaras frias, geladeiras e freezer, onde se constatou desorganização e falta de higienização, uma vez que foram encontradas prateleiras e paletes com sujidades, embora o material fosse de material liso, resistente, impermeável e lavável. Foram encontrados também

gêneros alimentícios distintos acondicionados no mesmo local, além de alimentos sem identificação, abertos e manipulados sem embalagem adequada. Pesquisa realizada por Guedes (2009), com o objetivo de avaliar as condições higienicossanitárias de 100% das cozinhas hospitalares da rede pública e privada da região da Asa Sul no Distrito Federal, mostrou que em 50% dos hospitais pesquisados, o invólucro dos produtos estava aberto, indicando irregularidades no armazenamento e, em 62% dessas cozinhas, os alimentos abertos não estavam identificados adequadamente.

A RDC 216/2004, preconiza que os alimentos, as matérias-primas e ingredientes que não foram utilizados em seu total, devem ser acondicionados e identificados adequadamente, com no mínimo, a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após aberto ou retirado da embalagem original (BRASIL, 2004).

Em relação ao transporte de alimentos preparados no presente estudo foi observado 100% de não conformidades. O transporte das refeições não ocorria em condições de temperatura adequada, que não compromettesse a qualidade higienicossanitária dos alimentos. Até os leitões, as refeições eram transportadas em bandejas plásticas, por meio de carrinhos não térmicos sem controle de temperatura, e não obedeciam ao critério estabelecido pela legislação, onde a temperatura deve ser superior a 60°C para alimentos quentes (BRASIL, 2004).

De acordo com estudo realizado por Paoloni et al. (2010), com objetivo de determinar as temperaturas das refeições transportadas em uma UAN em Uberaba - MG, observaram-se redução de temperatura em refeições quentes e aumento de temperatura em alimentos frios, concluindo que é de suma importância

o controle na temperatura durante o transporte dos alimentos, pois os benefícios são importantes em termos de segurança para prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

Nas refeições transportadas até o “Anexo” copa, localizada ao lado do hospital, que fornecia refeições para os pacientes, também não havia monitoramento de temperatura que não compromettesse a qualidade higienicossanitária dos mesmos. As preparações quentes eram transportadas dentro de *Hot Box*®, as saladas e sucos eram levados em temperatura ambiente, em cima do *Hot Box*®.

Em estudo realizado por Pavan e Frota (2010), que teve como objetivo mostrar a importância da aplicabilidade das Boas Práticas de Fabricação em uma UAN transportadora de refeições, na cidade de São Luís - MA, verificou-se que o tempo e temperatura de 11 alimentos (61%) do total das amostras, encontravam-se com temperaturas adequadas e 7 alimentos (39%), encontravam-se com temperatura inadequada. Segundo preconiza a RDC 216, os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura acima de 60 °C e abaixo de 5°C para alimentos frios (BRASIL, 2004).

A temperatura do alimento preparado para o “Anexo” não era monitorada durante as etapas de armazenamento, transporte e exposição para o consumo. Para Silva (1995), há que se ter muito cuidado técnico na montagem e no transporte dos alimentos para que se possa garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos mesmos. A refeição transportada necessariamente deve vir acompanhada da aplicação do método APPCC (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle), com controle de temperatura dos alimentos.

Também observado por Alves e Ueno (2010), cujo estudo teve por objetivo avaliar a temperatura e a

qualidade sanitária de alimentos servidos nos balcões de distribuição em restaurantes *self service* no município de Taubaté (SP), onde 87,5% dos alimentos estavam em temperaturas inadequadas, alimentos frios expostos em temperaturas acima de 10°C e alimentos quentes abaixo de 60°C.

Com relação ao veículo que transportava as refeições para o “Anexo”, era dotado de cobertura para proteção da carga, porém o mesmo não era exclusivo para transportar alimentos. O veículo não possuía o registro de monitoramento e não era licenciado pelo órgão competente. Conforme a RDC 216/2004, os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higienicossanitária do alimento preparado (BRASIL, 2004).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a UAN não se apresentava apta, conforme a legislação vigente, em relação às condições higienicossanitárias. Sugere-se a promoção de ações corretivas, por meio de orientações, treinamentos e fiscalizações, a fim de melhorar as condições higienicossanitárias do local. Por isso, se faz necessário o papel do profissional capacitado constantemente supervisionando estes profissionais, para que possam ter mais cuidados com a saúde dos pacientes internados.

REFERÊNCIAS

- ALVES, MG; UENO, M. Restaurantes *self-service*: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. **Rev Nutr**, v.24, n.4, p.573-580, jul/ago, 2010.
- ANVISA. **Agência de vigilância sanitária**. 2013. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>>. Acesso em 15 mar. 2013.
- BRASIL. Resolução Normativa nº 003/DIVS, de 12 de maio de 2010. Aprova a lista de verificação das boas práticas para serviços de alimentação. **DO** da Secretaria de Estado da Saúde, Florianópolis, SC, 12 de maio de 2010.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **DO** da República Federativa. Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.
- GUEDES, TS. **Avaliação das condições Higiénico-sanitárias de Cozinhas Hospitalares da Asa Sul no Distrito Federal**. Universidade de Brasília. Monografia. Brasília, 2009.
- MAIA, ICP *et al.* Análise da contaminação de utensílios em Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar no município de Belo Horizonte - MG. **Rev de Alimentação e Nutrição**. v.22. n.2. p.265-271, abr./jun.2011.
- NETO, SM. **Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das Unidades de Alimentação e Nutrição dos hospitais de Brasília-DF**, 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição humana) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana do Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, Brasília, 2006.
- NORONHA, MGPB. **Avaliação da Situação Nutricional e Alimentar nos Hospitais Portugueses**. Trabalho de Investigação. Universidade de Porto. Porto, 2007.
- PAOLONI, DF; MACEDO, DC; ALVES, ICV. Controle da temperatura de refeições transportadas, em unidade de alimentação e nutrição. **Rev Hig Alimentar**, v.2, n.192/193, p.56-60, jan/fev 2010.
- PAVAN, MG; FROTA, MTBA. Análise das boas práticas de fabricação de alimentos em unidade produtora de alimentação coletiva. **Rev Hig Alimentar**, v.24, n.184/185, p.42-47, maio/jun. 2010.
- SÃO PAULO. Secretaria de Estado de Saúde. Vigilância Sanitária. **Portaria CVS-6 de 10 de março de 1999**. Regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Disponível em: <http://www.escolaabras.com.br/portal/arquivos/portaria_cvs_06_1999.pdf>Acesso em: 20 mar. 2012.
- SCHNEIDE, AP. Fornecimento de hortifrutigranjeiros para unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Ciênc Tecnol Aliment**, v.26, n.2, p.253-258, abr/jun 2006.
- TRINDADE, AA; STURION, GL; PORTO, E. Avaliação do nível de adequação às boas práticas de fabricação em lactário hospitalar. **Rev Hig Alimentar**, v.23, n.172/173, p.48-54, maio/jun 2009.
- SILVA JR, EA. **Manual de controle higiénico-sanitário em serviços de alimentação**. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

NOTA DO EDITOR:

Este trabalho foi recebido na redação em data anterior à alteração da Portaria CVS nº 6/1999 pela Portaria CVS nº 5/2013, a qual dispõe sobre as BP e POP em serviços de alimentação.