

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

A IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO NA ATUAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAIS E INDUSTRIAIS.

F. A. D. Costacurta¹, G. S. Pereira², C. T. Vasques³

1- Acadêmica, do curso de bacharelado em Nutrição, no Centro Universitário Cesumar de Maringá (UNICESUMAR) CEP: 87050-900/Maringá-PR/Brasil - Telefone: (44) 3027-6360-e-mail: flaviaaveiro05@gmail.com.

2- Acadêmica, do curso de bacharelado em Nutrição, no Centro Universitário Cesumar de Maringá (UNICESUMAR)– CEP: 87050-900/Maringá-PR/Brasil - Telefone: (44) 3027-6360-e-mail: gabi-spereira@hotmail.com.

3- Cursando Doutorado em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual de Maringá (UEM) e Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Maringá (UNICESUMAR)- CEP: 87050-900/Maringá-PR/Brasil - Telefone: (44) 3027-6360-e-mail: crislayne.vasques@unicesumar.com.br

RESUMO – O objetivo desta pesquisa foi avaliar as boas práticas de higiene em um restaurante comercial sem a presença de um profissional de nutrição e comparar, utilizando a ferramenta *checklist*, com os dados de um restaurante industrial com a presença de um nutricionista. A Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN que tinha a presença do nutricionista apresentou um percentual de adequação de 92% classificado no grupo 1 como “bom”. Já a unidade que não contava com o nutricionista apresentou apenas 37% de conformidades, sendo classificada como “deficiente”. Por apresentar diversas inconformidades, em pontos considerados como básicos para a segurança alimentar e boas práticas de alimentação, concluiu-se que a falta de conhecimentos técnicos podem gerar falhas graves nas condições de preparo de alimentação, sendo que as inadequações levantadas na UAN comercial poderiam ser controladas com a presença do nutricionista.

PALAVRAS-CHAVE: *Checklist*; Boas Práticas; Nutricionista.

ABSTRACT - The objective of this research was to evaluate good hygiene practices in a commercial restaurant without the presence of a nutrition professional and to compare, using a tool checklist, with data from an industrial restaurant with the presence of a nutritionist. The Food and Nutrition Unit - UAN, which had the presence of the nutritionist, presented an adequacy percentage of 92% classified in group 1 as “good”. A unit that does not contain a nutritionist has only 37% compliance, being used as "disabled". As it presents several non-conformities, in points considered as basic for food security and good feeding practices, case studies with a lack of technical knowledge can cause serious failures in the conditions of food preparation, and the inadequacies raised in the commercial UAN can be controlled. with the presence of the nutritionist.

KEYWORDS: Check list; Good habits; Nutritionist.

1. INTRODUÇÃO

A revolução industrial ocorrida em meados do século XX modificou de maneira geral o conceito de trabalho no Brasil e em todo o mundo, e conseqüentemente trouxe grande impacto no cotidiano da população, uma vez que houve a consolidação da mulher no mercado e alterações de ordem econômica, social e política (ABREU, *et al.*, 2016).

As mudanças de hábitos alimentares foram em grande parte decorrentes dessa revolução, uma vez que a urbanização crescente, e a necessidade de se alimentar fora do ambiente domiciliar, devido à inviabilidade de

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

locomoção ou falta de tempo gerou uma expansão exacerbada nos serviços de alimentação do nosso país (SILVA *et al.*, 2017).

De acordo com a legislação brasileira (RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), se caracteriza como serviço de alimentação, todo e quaisquer lugar que se disponha a manipular, preparar, fracionar, armazenar, distribuir, transportar e expor à venda, alimentos preparados ou *in natura*, devendo atender normas e regulamentos impostos pela mesma (BRASIL, 2004).

Dentre os tipos de serviço de alimentação, temos as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que podem ser comerciais ou industriais e que tem como principal função oferecer refeições equilibradas nutricionalmente, e isentas de todos os perigos de contaminação química, física ou biológica, como a presença de microrganismos e parasitas (SHINOHARA *et al.*, 2016; SILVA *et al.*, 2015).

Em uma UAN, o nutricionista é o profissional que visa à garantia do controle de qualidade do alimento e de realizar planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação do local (ABREU, *et al.*, 2016).

Sendo assim o nutricionista é o profissional mais apto à supervisão das boas práticas de manipulação dos alimentos, pois é de sua responsabilidade contribuir para a promoção, recuperação e preservação da saúde do homem, além da satisfação nutricional de seus clientes de modo geral, uma vez que conhece e segue todas as legislações.

O *checklist* é uma ferramenta eficaz utilizada para fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Esta avaliação inicial permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, prever ações corretivas e adequação dos requisitos buscando eliminar e reduzir riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (FIDELIS, *et al.*, 2010).

Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo avaliar as boas práticas de higiene em restaurante comercial e industrial, também comparar a qualidade higiênica e sanitária do estabelecimento e dos alimentos fornecidos, sendo esses diante da presença ou não do profissional de nutrição, para isso, foi utilizado a ferramenta *checklist*.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido em dois restaurantes, sendo um comercial que não possui o nutricionista no seu quadro de funcionários, e o outro industrial, que possui a presença diária de um nutricionista, ambos localizados na cidade de Maringá/PR.

Para avaliar as boas práticas no estabelecimento, foi utilizado um instrumento de medição de qualidade, o *checklist*. Este instrumento de verificação faz parte dos requisitos exigidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. Seguindo a formatação e os procedimentos da RDC nº 275, de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002). O *checklist* que foi utilizado consta de 82 itens de questionamento categorizando 11 grupos de avaliação, sendo eles: (1) Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (2) Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios; (3) Controle integrado de pragas; (4) Abastecimento de água; (5) Manejo de resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; (8) Preparação do alimento; (9) Armazenamento e transporte do alimento preparado; (10) Exposição ao consumo do alimento pré-preparado; (11) Documentação e registro.

Os itens em conformidade com a lista de verificação foram registrados como conformidade (C), os itens que não atendam aos questionamentos foram registrados como não conformidade (NC) e os itens não pertinentes à realidade dos estabelecimentos foram registrados como não aplicáveis (NA). O preenchimento ocorrerá no próprio local por meio da informação direta do profissional responsável pela UAN.

Os resultados foram obtidos através dos percentuais de adequações encontrados nas UANs após aplicação do *checklist*, o estabelecimento foi classificado em grupos, de acordo com a RDC 216/2004, sendo classificados como: grupo 1 - “Bom” (de 76 a 100% de adequações), o grupo 2 - “Regular” (de 51 a 75%) e o grupo 3 - “Deficiente” (de 0 a 50% de adequações).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO

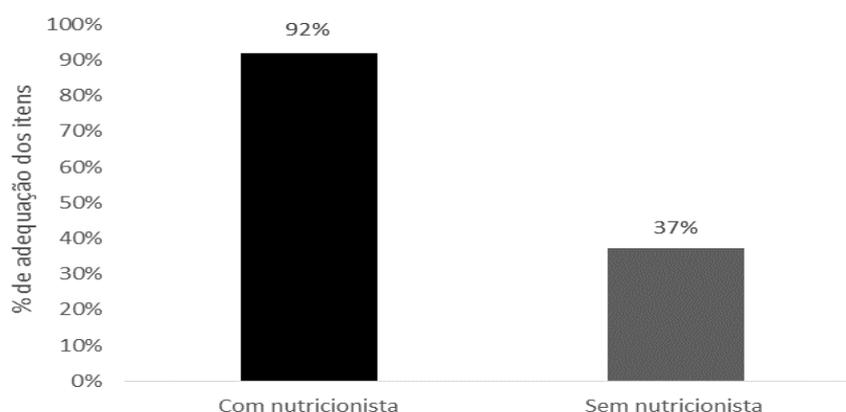


www.officeeventos.com.br

O presente trabalho foi realizado em dois locais, sendo a primeira aplicação do *checklist* foi em uma UAN industrial, que serve em média 215 refeições/dia no almoço, possuindo 6 colaboradoras além do acompanhamento diário de uma nutricionista responsável e a segunda aplicação do *checklist* foi em uma UAN comercial que serve em média de 85 a 100 refeições/dia no almoço, possuindo 4 colaboradores e que não possui o profissional de nutrição no seu quadro de funcionários. Os resultados sempre serão comparados os dois locais sendo um serviço de alimentação que possui nutricionista e a que não apresenta este profissional.

Conforme demonstra na figura 1 a comparação do percentual de adequação dos itens observados o que possui a profissional nutricionista foi classificado no grupo 1 como “bom”, com 92% de adequação. Já a unidade que não apresenta a profissional nutricionista foi classificada no grupo 3 como “deficiente”, com 37% de adequações aos itens exigidos pela legislação RDC 216.

FIGURA 1 – Classificação de adequações dos serviços da UAN, que possui nutricionista e a que não apresenta este profissional.



Os resultados encontrados neste estudo foram semelhantes aos de Silva *et al.* (2018), que também comparou estabelecimentos com e sem a presença de nutricionistas, e os mesmos se encontravam no grupo 1, como “bom” e grupo 3 “deficiente”, respectivamente.

Assim, os resultados dos estudos confirmam a importância da presença do profissional Nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição, mesmo sendo de pequeno porte, estando associado a segurança alimentar e nutricional. Os resultados das aplicações do *checklist* das boas práticas dos dois locais podem ser conferidos na tabela 1.

Tabela 1- Percentual de adequações do *checklist* aplicado nas Unidades de Alimentação e Nutrição Industrial e Comercial.

Itens avaliados no <i>Checklist</i>	Avaliação Industrial (%)	Avaliação Comercial (%)
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	91%	43%
Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios.	80%	10%
Controle Integrado de Vetores e pragas urbanas	100%	33%
Abastecimento de água	100%	33%
Manejo de Resíduos	100%	100%
Manipuladores	100%	38%
Matérias – primas, ingredientes e embalagens	86%	29%
Preparação do alimento	93%	36%

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

Armazenamento e transporte do alimento preparado	NA*	67%
Exposição ao consumo do alimento preparado	100%	100%
Documentação e Registro	88%	0%

*NA – Não Aplicado

O primeiro item analisado no *checklist* foi à edificação e instalações dos estabelecimentos, a UAN industrial, encontra-se em 91% de conformidade. Entretanto, o estabelecimento comercial encontra-se em 43% de conformidade as não conformidades levantadas foi com relação o fluxo desordenado do processo favorecendo a contaminação cruzamento. O estudo de Sattler *et al.* (2017) apresentou resultados semelhantes em seu estudo, onde o layout das UANs analisadas não segue um fluxo linear, sendo área suja em comum com a área de preparo, e as áreas são utilizadas de forma improvisada, conforme a necessidade, o que conseqüentemente, acaba aumentando os riscos de contaminação.

O segundo item analisado foi, higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios. Em relação aos equipamentos, a UAN industrial apresentou 80% de adequação, pois não possui registros de manutenção e calibração dos equipamentos. Já a UAN comercial teve 10% de conformidade, possuindo utensílios de madeira, alguns em péssimo estado de conservação, além de não haver nenhum registro de manutenção e calibração dos equipamentos e também não possui uma área exclusiva para o armazenamento de produtos de limpeza, e utilizava produtos de saneantes sem a regularização do Ministério da Saúde. De acordo com a RDC 216/2004, os equipamentos, móveis e utensílios precisam ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e nem sabores aos alimentos, e devem ser mantidos em bom estado de conservação.

O terceiro tópico avaliado foi o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o qual a UAN industrial apresentou 100% de conformidade, apresentando dedetização mensal e os registros necessários. No entanto, a UAN comercial possui apenas 33% de conformidade, uma vez que não possui registros de regularidade de controle químico por empresas especializadas, e não possuem medidas preventivas contra vetores e pragas urbanas. Segundo Mello *et al.* (2013), a ausência deste controle representa um risco de transmissão de doenças, foco de disseminação de micro-organismos e sujidades.

O abastecimento de água é o quarto item, onde a UAN industrial apresentou 100% de conformidades, possuindo os registros necessários de higienização e potabilidade da água. A UAN comercial, entretanto, teve apenas 33% de conformidades, uma vez que não possui os registros obrigatórios, e não foi possível verificar o reservatório. De acordo com Cruz *et al.* (2006), verificar a qualidade da água é de fundamental importância, já que a mesma é considerada um veículo para muitos micro-organismos patogênicos.

No item manejo de resíduos a UAN industrial e UAN comercial apresentaram os mesmos resultados com 100% de adequação. Já no estudo de Ferreira *et al.* (2011), os resultados foram insatisfatórios, pois encontraram apenas 29,6% de adequação, devido à ausência de área adequada para a estocagem dos resíduos.

O sexto item avaliado foi em relação aos manipuladores, no qual a UAN industrial foi avaliada com 100% de conformidade, com as pautas de boas práticas e higienização sendo aplicadas corretamente. Entretanto, a UAN comercial apresentou apenas 38% de conformidade, sendo levantadas as seguintes não conformidades: Atestado de Saúde Ocupacional - ASO de colaboradores vencidos, asseios aparentes e falta de registro de treinamento de boas práticas. De acordo com o estudo de Vasques e Madrona (2016), mostrou-se a importância da capacitação dos manipuladores de alimentos para o controle da qualidade do produto final.

No item de matérias-primas, ingredientes e embalagens a UAN industrial obteve 86% dos itens em conformidades. No entanto, a UAN comercial teve 29% de conformidade, apenas, havendo maiores discrepâncias a estocagem das embalagens, sendo que a embalagem primária e secundária não tem armazenagem separada, por conta de o estoque ser pequeno, além de não ter ficha de rastreabilidade produtos perecíveis e não perecíveis. Este estudo possui semelhança entre o estudo de Pinto *et al.* (2013), observou que a falta de espaço suficiente para o armazenamento de gêneros alimentícios na UAN avaliada, não ocorrendo divisão de itens perecíveis e não perecíveis, ficando todos acondicionados no mesmo local.

O oitavo item de avaliação foi a preparação de alimentos, ao qual a UAN industrial teve apenas uma não conformidade sendo esse em relação ao descongelamento inadequado dos alimentos, obtendo 96% de conformidades. Enquanto, a UAN comercial não obtinha registros de controle de temperatura, possuía produtos

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

preparados sem etiqueta de identificação de fabricação, e inconformidades de armazenamento de alimentos na linha de frente, apresentando apenas 36% de conformidades.

Em relação a armazenamento e transporte de alimentos preparados, a UAN industrial não foi avaliada, uma vez que não oferta alimentos transportados, enquanto a UAN comercial trabalha com sistema de entregas delivery, e apresentou um percentual de adequação de 67%, deixando a desejar em relação a temperatura e tempo ideais para garantir a qualidade higiênico-sanitária. Conforme Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado.

Já no décimo a exposição ao consumo do alimento preparado, aos quais tanto a UAN industrial, quanto a UAN comercial obtiveram 100% de conformidades.

Por fim, o décimo primeiro item avaliado foi em relação a documentação e registros dos estabelecimentos, onde os estabelecimentos foram avaliados com 88% e 0% respectivamente, uma vez que a UAN industrial não obedecia o prazo de 30 dias para o armazenamento de registros a partir do preparo dos alimentos, enquanto a UAN comercial não possuía nenhum tipo de registro de qualidade dos alimentos, além de não disponibilizar o manual de boas práticas e POP'S para os funcionários uma vez que esses são documentos tidos como essenciais em um serviço de alimentação.

Conforme Ferreira *et al.* (2011), os serviços de alimentação devem contar com documentação referente a elaboração e implementação das boas práticas a fim de garantir as condições higiênico sanitárias do alimento preparado. No estudo de Sattler *et al.* (2017), o Manual de Boas Práticas foi encontrado em somente um restaurante, porém todos os POPs descritos não estavam sendo seguidos. Segundo ele, o Manual é um instrumento fundamental para produção de alimentos com qualidade, tanto do ponto de vista nutricional quanto em relação à segurança alimentar.

Através dos resultados obtidos foi possível observar que o profissional de nutrição detém os conhecimentos técnicos, de legislações e também de Boas Práticas na Fabricação de alimentos, sendo este um instrumento fundamental para a produção de alimentos com qualidade e segurança (SATTLER *et al.*, 2017). Bem como, é responsável pelo treinamento da equipe, zelar pela higiene e cumprimento das normas. Isso fica evidente quando avaliado tópicos de higiene e limpeza da cozinha, além de ser de função da nutricionista manter todos os documentos atualizados e conformes com relação as legislações.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que , fazendo um comparativo entre as duas UAN, fica evidente, a partir dos dados coletados, que a presença do profissional nutricionista se mostra essencial para o bom funcionamento dos serviços de alimentação. Devido a seus conhecimentos técnicos e práticos, que levam em consideração as boas práticas de manipulação de alimentos, os quais, contribuem para a segurança alimentar e diminui os riscos de contaminações e tento como objetivo de garantir a segurança alimentar aos comensais.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. D.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. (2016). *Gestão de Unidades de Alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 3 ed. São Paulo: Metha.

Associação Brasileira de Refeições Coletivas. (2003). *Manual de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades*. São Paulo: ABERC.

Brasil, Agência Nacional da Vigilância Sanitário-ANVISA. (2002). *Resolução RDC n° 275, de 21 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 República Federativa do Brasil.

Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitário-ANVISA. (2004). *Resolução RDC n°.216, de 15 de setembro de 2004: dispõe do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentos*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

- CRUZ, A. G.; CENCI, S. A.; MAIA, M. C. A. (2006) Pré-requisitos para implementação do sistema APPCC em uma linha de alface minimamente processada. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, 26 (1), 104-109. 2006.
- FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S.D.; MILAGRES, R. C.M.; ANA, H. M. (2011). Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Rev Inst Adolfo Lutz*, 70(2), 230-5.
- FIDELIS, J. C.; MOURA, M. M.; SANTANA, G. A.; SALVESTRO, A. C.; MADRONE, G. S.; TERRA, C. O. (2010). Elaboração e Implantação de Procedimentos Operacionais Padrão no Setor de Laticínios. *Revista Tecnologia*, 19,75-78.
- MACEDO, J. L. et al. (2020). Aspectos físicos e funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município Maranhense. *Revista Desafios*, 7(2).
- MELLO, JF; SCHNEIDER, S; LIMA, MS; FRAZZON, J; COSTA, M. (2013) Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Porto Alegre – RS. *Alim.Nutr. Braz. J. Food Nutr.*, 24 (2).
- PINTO, G. R. et al. (2013). Avaliação da estrutura física e higiênico-sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Francisco Beltrão- PR. *Multiciência*, 12, 24-28.
- SATTLER, M.; ALEXIUS, S. L.; FRANÇA, V.F. (2017). Condições higiênico-sanitárias e estrutura física em unidades de alimentação e nutrição de São Lourenço do Oeste/SC. *Nutrição Brasil*, 16 (2), 80-86.
- SHINOHARA N.K.S; ALMEIDA A.A.M; NUNES C.G.P.S; LIMA G.S; PADILHA M.R.F. (2016). Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades. *Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos*, 10 (1), 79-91.
- SILVA, A. R. et al., (2018). A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição. In: *III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag*, 104-115.
- SILVA, A. R.; GARCIA, C. R. B.; MIGUEL, J. B. F.; SIQUEIRA, K. C. (2017). A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em unidades de alimentação e nutrição. *Mostra de trabalhos do curso de nutrição UNIVAG*, Várzea Grande.
- SILVA, L. C; SANTOS, D. B; SÃO JOSÉ, J. F. B.; SILVA, E. M. M. (2015). Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, 10 (04), 797-820.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. (2007). *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela.
- SILVA, R. N. A.; SANTOS, A. P. L.; SOARES, L. S. (2017). Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores sem restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador, BA. *Higiene Alimentar*, 31 (01), 270-271.
- VASQUES, C. T.; MADRONA, G. S. (2016) Aplicação de checklist para a avaliação da implantação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Higiene Alimentar*, 30, 53-58.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br