

ANÁLISE DA CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM UM MUNICÍPIO DO VALE DO ITAJAÍ, SANTA CATARINA

Eliane Brizola, Camila Tureck¹

¹Centro Universitário Uniavan – SC, Brasil

e-mail: elianebrizola2017@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) hospitalares são responsáveis por fornecer refeições contendo nutrientes essenciais para recuperação da saúde dos pacientes e, além disso, geralmente atendem os acompanhantes e funcionários do local (Faccioli et al., 2020). As UAN's hospitalares são tidas como restaurantes institucionais (diferentemente dos comerciais), não visam lucros mas sim atender especificamente um público cativo, levando em conta os princípios de segurança alimentar e nutricional. Há também um responsável técnico nestes locais, que tem como atividade supervisionar e administrar a unidade, sendo que o nutricionista pode preencher este cargo (CFN, 2018).

No entanto, para que esse tipo de estabelecimento possa funcionar, torna-se necessário seguir diversas legislações, normativas e resoluções, que regem os serviços de alimentação e nutrição. Assim, destaca-se que a principal legislação que rege a alimentação coletiva é a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre as Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, visando garantir boas condições higiênico-sanitárias (Brasil, 2004). Cabe ao nutricionista, segundo os artigos três e quatro da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, supervisionar, planejar, dirigir e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, realizando ainda atividades de educação nutricional (Brasil, 1991).

Há outras atribuições importantes que são desempenhadas seguindo os parâmetros da legislação, como a elaboração de documentações que visam garantir adequação do estabelecimento com a lei, destacando-se o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) (CFN, 2018).

Para que as leis sejam seguidas corretamente é necessário utilizar instrumentos de prevenção e treinamentos constantes tanto para o responsável técnico, quanto para os

manipuladores de alimentos (Brasil, 2004). Para isso, existem ferramentas auxiliares como o *checklist* da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS) do estado de Santa Catarina, que procede da Resolução Normativa nº 003/divs/2010 (Santa Catarina, 2010).

A manipulação de alimentos sem condição adequada de higiene e a ausência de ferramentas de controle da qualidade são uma das principais fontes de infecções hospitalares. Por isso, a adoção rigorosa das Boas Práticas de Alimentação (BPA's) é fundamental, pois reduz os microrganismos presentes nos alimentos e, consequentemente, o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) (Cunha et al., 2019).

Assim, é preciso que indivíduos tenham interesse e acesso às legislações vigentes, buscando otimizar as BPA's nestes locais e a correta aplicação das leis. Portanto, o objetivo desta pesquisa foi verificar as conformidades higiênico-sanitárias em uma UAN hospitalar em um município do Vale do Itajaí, Santa Catarina.

2. METODOLOGIA

2.1 APROVAÇÃO DO PROTOCOLO E CONSIDERAÇÕES ÉTICAS

Para aplicação da pesquisa, foi solicitado autorização ao responsável técnico pelo local, por meio de uma carta de anuência. Somente após aprovação do mesmo, a coleta de dados foi realizada.

2.2 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Este estudo se caracteriza como pesquisa quantitativa, de campo, observacional, transversal e descritiva. E deteve como pergunta norteadora: “Quais são as conformidades higiênico-sanitárias de uma UAN hospitalar em um município do Vale do Itajaí, Santa Catarina?”.

2.3 PROCEDIMENTOS

Para coletar os dados, obtidos por meio da observação do próprio pesquisador na UAN hospitalar, o pesquisador utilizou um *checklist* elaborado pelo Governo do Estado de Santa Catarina em 2010, por meio da Resolução Normativa nº 003 (que considera a RDC nº 216, que se aplica em UAN 's dos serviços de saúde, incluindo hospitais).

2.3.1 Estrutura do *checklist*:

O *checklist* se divide em quatro seções, nomeadas em letras: A, B, C e D. Cada uma delas possui subseções que são numeradas e sub numeradas conforme os itens a serem analisados, dos quais os principais são: 1- Edificação e Instalações; 2- Equipamentos, móveis e utensílios; 3- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 4- Manipuladores; 5- Matérias-primas; 6- Preparação do alimento; 7- Estabelecimento que utiliza transporte para o alimento preparado (não se aplica na presente pesquisa) 8- Exposição ao consumo do alimento preparado; 9- Amostra de alimentos; 10- Documentação e Registro. Todos os itens foram elaborados conforme a RDC nº 216 estipulou e recomenda aos estabelecimentos. O *checklist* foi aplicado pelo próprio pesquisador somente uma vez durante a pesquisa. As opções de preenchimento foram: sim, não e NA (não se aplica).

2.4 ANÁLISE ESTATÍSTICA

Realizou-se a tabulação dos dados no programa *Word*[®], descrevendo quantos itens conforme e inconforme foram encontrados. Posteriormente, os números foram transformados em porcentagem, permitindo identificar o nível de conformidade da UAN de acordo com o total de itens avaliados, bem como para cada uma das 10 seções principais, conforme a Tabela 1. Na análise do percentual de conformidades e inconformidades foram excluídos os itens que não se aplicavam, que foram: “Estabelecimento que utiliza transporte para o alimento preparado” (cinco itens), “Produção de gelo” (um item) e “Ornamentos e Plantas” (um item), totalizando sete itens, uma vez que o estabelecimento não executava essas ações.

Os dados encontrados foram tabulados e posteriormente confrontados com a legislação vigente, a RDC nº 216.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN hospitalar estudada fornece em média 1.300 refeições ao dia (contabilizando funcionários, pacientes do Sistema Único de Saúde e convênios), sendo as seguintes refeições: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. A unidade funciona 24 horas por dia, com dois plantões que trabalham na escala 12x36 (12 horas de expediente e 36 horas de descanso). Atualmente, cerca de 40 funcionários trabalham no local, no horário das 06:00 da manhã às 18:00 horas da noite, e 18:00 às 06:00 horas da manhã.

Na Tabela 1, se verifica o nível de conformidades e inconformidades encontradas na UAN, totalizando 71% de conformidades e 29% de inconformidades. Verificou-se que os maiores níveis de conformidades foram nos itens “Matérias-primas” e “Documentação e registro”, atingindo o percentual de 100%. Já os maiores níveis de inconformidades foram encontrados nos itens “Amostra de alimentos”, “Equipamentos, móveis e utensílios” e “Manipuladores”. No item “Equipamentos, móveis e utensílios” mais da metade dos pontos analisados estavam inconformes (67%); já no item “Manipuladores”, quatro dos sete itens estavam inconformes, resultando em 57% de inconformidade.

Tabela 1- Nível de conformidades e inconformidades encontradas.

Número de itens do <i>checklist</i> (Resolução nº 003, 2010)	Itens conformes encontrados n (%)	Itens inconformes encontrados n (%)
Edificação e Instalações (32 itens)	25 (78%)	7 (22%)
Equipamentos, móveis e utensílios (3 itens)	1 (33%)	2 (67%)
Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (4 itens)	2 (50%)	2 (50%)
Manipuladores (7 itens)	3 (43%)	4 (57%)
Matérias-Primas (2 itens)	2 (100%)	-

Preparação de alimentos (18 itens)	10 (55%)	8 (44%)
Exposição ao consumo do alimento preparado (9 itens)	8 (89%)	1 (11%)
Amostra de alimentos (1 item)	-	1 (100%)
Documentação e registro (10 itens)	10 (100%)	-
Total de itens avaliáveis na UAN (86 itens)	61 (71%)	25 (29%)

Fonte: Autoria própria, 2024.

Com base em outros estudos nessa área, é possível perceber que as inconformidades vistas na UAN são comumente encontradas em outros locais, o que demonstra que as legislações não são completamente seguidas atualmente no Brasil.

Um estudo realizado em uma UAN hospitalar de Montes Claros- MG, utilizando a lista de verificação proposta pela RDC nº 275/2002, obteve 77% de conformidade avaliando os itens “Edificações e instalações”, “Equipamentos, móveis e utensílios”, “Manipuladores”, “Produção”, “Recepção, armazenamento, processamento dos alimentos” e “Documentação”. As principais inconformidades encontradas foram em “Edificações e instalações” (57% conforme), devido a falhas estruturais como rachaduras em paredes, pisos de cores escuras e luminárias sem proteção (Reis; Flávio; Guimarães, 2015).

No estudo de Faccioli et al. (2020), realizado em 10 hospitais na região sul do Brasil, os maiores níveis de inconformidades foram encontrados nos itens “Responsabilidades” e “Edificações” (67% e 73% respectivamente). Já o item “Manipuladores” apresentou 76% de adequação, abordando a falta de higienização das mãos da maior parte dos funcionários durante as trocas das atividades. Este ponto é algo comumente visto em UAN’s possivelmente devido a falta de treinamentos (ou fixação destes) com os funcionários.

O estudo de Zurlini et al. (2018), realizado em São Paulo, avaliou o nível de conformidade em duas UAN’s Hospitalares (nomeadas A e B) de acordo com a Portaria Estadual nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS). Os itens avaliados, por meio de um *checklist*, adaptado da CVS-5, foram: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção; recepção, armazenamento, processamento dos alimentos e documentação. Os resultados foram 81% de adequação na UAN A e 74% na

UAN B conforme o *checklist*, sendo as duas classificadas pelos pesquisadores como “satisfatórias”. Os pontos críticos foram falhas pontuais na realização e controle das boas práticas e infraestrutura dos hospitais.

Essas falhas se assemelham aos resultados da presente pesquisa. Destaca-se que, possivelmente devido à dificuldade de investimentos, esses achados tornam-se comuns em UAN's, já que o corte de custos é algo previsto como responsabilidade do gerente de UAN, sendo que a aquisição de novos itens e manutenções nas instalações podem prolongar meses.

Nenhum estudo encontrado na literatura científica apresentou UAN's com nível de 100% de conformidade, porém parece que o item de maior conformidade se refere ao de “Responsabilidade Técnica”, haja vista que este é uma obrigação e pode levar o local a encerrar suas atividades.

4. CONCLUSÕES

A UAN avaliada apresenta pontos a serem melhorados, uma vez que apresentou 71% de conformidades higiênico-sanitárias. A aplicação de ferramentas apropriadas e de pesquisas

como essa são fundamentais para entender o cenário do estabelecimento e propor planos de ação para corrigir as falhas que porventura sejam encontradas. Destaca-se que as DTA's podem causar inúmeros danos à população e, por isso, é necessário que os estabelecimentos que produzem e fornecem alimentos tenham o máximo percentual de conformidade alcançado.

Por isso, as legislações são importantes e proporcionam uma boa qualidade higiênico- sanitária nas UAN's onde são corretamente implementadas. O nutricionista, sendo responsável técnico, torna-se essencial para se fazer cumprir as leis, se valendo de ferramentas e conhecimento científico, tendo como papel fundamental coordenar equipes em busca de maior segurança alimentar.

1. REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.** Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina

REVISTA CIENTÍFICA SOPHIA | Uniavan | Balneário Camboriú (SC), v. 1, n 1, mês. 2024. Edição Especial - XII Semana de Iniciação Científica (SIC)

p-ISSN 2176-2511/ e-ISSN 2317-3270

DOI: 10.5281/zenodo.15200399

outras providências. Portal da Legislação, Brasília, set. 1991. Disponível em:
https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/l8234.htm. Acesso em: 13 mar. 2024.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 25 fev. 2018. Disponível em:
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4411797/mod_resource/content/1/Res_600_2018.pdf. Acesso em: 19 fev. 2024.

CUNHA, L.L ; SILVA, A.L; CASAES, S.R; SANTANA, S.M ; SOUZA, G.I. Avaliação da capacitação de manipuladores sobre temas de Boas Práticas de Manipulação utilizando uma ferramenta de qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar em Rio das Ostras - RJ. **Higiene alimentar**, v. 33, n. 288/289, p. 162-166, 2019. Disponível em:
<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1481916>. Acesso em: 13 mai. 2024.

FACCIOLI, L.S; SERAFIM, A.L; STRASBURG, V.J; VENZKE, J.G. Condições higienicossanitárias dos serviços de nutrição e dietética em hospitais do Sul do Brasil. **Instituto Adolfo Lutz**, v. 79, p. 1-7, 2020. Disponível em:
<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1342935>. Acesso em: 26 mar. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 21 fev. 2024.

REIS, H.F; FLÁVIO, E.F; GUIMARÃES, R.S.P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Unimontes Científica**, v. 17, n. 2, 2015. Disponível em:
<https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/unicientifica/article/view/1926>. Acesso em: 27 mar. 2024.

SANTA CATARINA (estado), Secretaria de Estado da Saúde, **Resolução normativa nº.003 de 26 de maio de 2010**. Aprova a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial do Estado de Santa Catarina. 2010. Disponível em:
<https://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/legislacao-lista-categoria/14-legislacao-por-assunto/15-alimentos/412-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.html?download=1359:resolucao-normativa-n-003-divs-2010>. Acesso em: 13 set. 2024.

ZURLINI, A.C; LUPINO, S.C; NERY, C.J; SANTOS, C.M. Avaliação do controle higienicossanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 284/285, p. 51-55. 2018. Disponível em:
<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-965436>. Acesso em: 11 mai. 2024.

