

## **AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE/RS<sup>1</sup>**

### *EVALUATION OF GOOD PRACTICE COMPLIANCE OF A NUTRITION SERVICE AT A UNIVERSITY HOSPITAL IN PORTO ALEGRE*

**Fabiana da Silva Vargas<sup>2</sup>, Lísia Pinheiro dos Santos<sup>3</sup>,  
Viviane Ribeiro dos Santos<sup>4</sup> e Virgílio José Strasburg<sup>5</sup>**

#### **RESUMO**

O presente estudo tem por objetivo avaliar a adequação às boas práticas de dezoito copas de distribuição de alimentos de um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) hospitalar de Porto Alegre/Rio Grande do Sul (RS). As Boas Práticas são consideradas ferramenta para garantir a qualidade das refeições produzidas e a segurança dos pacientes, e foram avaliadas através de um *checklist* com 28 itens, adaptado com base na Portaria nº 78/2009 da Secretaria Estadual do RS. A aplicação do *checklist* ocorreu no período de janeiro a março de 2016. A classificação de cada copa foi atribuída em frequência absoluta e percentual, segundo os critérios estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 2002 que estabelece as adequações em três grupos. Os resultados obtidos classificaram 77,7% (n = 14) das copas do SND com adequações de 76 a 100% e 22,3% (n = 4) com 51 a 75% de conformidade. Os itens referentes ao controle integrado de pragas, manejo de resíduos e documentação e registro apresentaram 100% de conformidades. Apesar da boa classificação geral das copas do SND, foram detectadas falhas nos itens relativos à edificação, instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores de matérias-primas, ingredientes, e embalagens. Dessa forma, são sugeridas ações corretivas para os itens não conformes, de maneira a garantir o fornecimento de uma alimentação segura para os pacientes atendidos.

**Palavras-chave:** *checklist*, controle sanitário, segurança alimentar.

#### **ABSTRACT**

*The present study analyzes if eighteen food distribution units use good practices in their Hospital Nutrition and Dietetic Service (SND) in Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Good practices are considered a tool to guarantee the quality of meals produced and patient safety, and were evaluated through a checklist with 28 items based on Ordinance No. 78/2009 of the State Department. The application of the checklist took place from January to March 2016. The classification of each unit was given in absolute frequency and percentage, according to the criteria established by the Resolution of the Board of Directors (RDC) nº 275 of 2002 that establishes the adjustments in three groups. The results obtained classified 77.7% (n = 14) of the SND units with adequacies from 76 to 100%, and 22.3% (n = 4) with 51 to 75% of compliance. The items related to integrated pest control, waste management, documentation and registration presented 100% of compliance. Despite the good overall classification of the SND units, there were some detected faults in building items, facilities, furniture and utensils, manipulators of raw materials, ingredients, and packaging.*

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Especialização.

<sup>2</sup> Aluna do curso de Especialização em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde, Porto Alegre/RS. E-mail: fabisilva@hcpa.edu.br

<sup>3</sup> Coautora - Hospital de Clínicas, Porto Alegre/RS. E-mail: lpsantos@hcpa.edu.br

<sup>4</sup> Coorientadora - Hospital de Clínicas, Porto Alegre/RS. E-mail: vrsantos@hcpa.edu.br

<sup>5</sup> Orientador - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: virgilio\_nut@ufrgs.br

*In this way, corrective actions are suggested for nonconforming items, in order to guarantee the provision of safe food for the patients served.*

**Keywords:** *checklist, sanitary control, food safety.*

## INTRODUÇÃO

Os potenciais riscos por meio da exposição dos perigos físicos, químicos e biológicos faz crescer a preocupação com a segurança dos alimentos consumidos, visando garantir a saúde da população. Estas preocupações têm por base os resultados de estudos que mostraram baixos níveis de adesão ao uso das Boas Práticas nas unidades de alimentação no Brasil, além de dificuldades enfrentadas pelos estabelecimentos, em relação ao aperfeiçoamento do conhecimento dos manipuladores na implementação, e no acompanhamento desse processo de qualidade (BALZARETTI; MARZANO, 2013; MARTINS; HOGG; OTERO, 2012).

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) os alimentos podem estar mais suscetíveis a diversos riscos de contaminações por microrganismos (BAS; HERSUN; KIVANC, 2006). As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são consideradas um problema contínuo que aflige as pessoas ao redor do planeta. No Brasil, as DTA se constituem um grande problema de saúde pública. Entre os anos de 2000 a 2013 ocorreram 8.871 surtos de DTA, porém não refletem a realidade, uma vez que nem todos os casos são adequadamente notificados (LUPCHINSKI, 2013).

Em um estudo de revisão, realizado nos Estados Unidos da América, foi apontado que os fatores que contribuem para surtos de doenças em restaurantes estão relacionados com a origem alimentar, e concluiu que 98% dos surtos foram causados por falta de higiene dos funcionários e/ou das práticas de preparação de alimentos (SHINBAUM; CRANDALL; O'BRYAN, 2016).

A avaliação dos avanços científicos em relação ao controle dos microrganismos, causadores de infecções alimentares, deve ser constantemente atualizada pelas legislações sanitárias (KOCHANOSKI et al., 2009). No Rio Grande do Sul (RS), a Secretaria Estadual de Saúde, considerando a RDC nº 216 (BRASIL, 2004) e as necessidades de aperfeiçoamento, padronização e harmonização das ações de controle sanitário, em serviços de alimentação, desenvolveu a Portaria nº 78/2009. Essa Portaria tem o objetivo de estabelecer itens para as boas práticas que devem ser adotadas nos serviços de alimentação em forma de lista de verificação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A lista de verificação ou *checklist* para a área de alimentos é a ferramenta mais utilizada para fazer a avaliação das boas práticas e do padrão de qualidade dos alimentos. A utilização de *checklist* possibilita fazer uma avaliação preliminar das condições higienicosanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos (SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, 2001).

As boas práticas são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final.

Seu principal objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor (MELLO et al., 2013; SILVA JR., 2012).

Considerando que os alimentos podem ser veículos de transmissão de microrganismos e tendo em vista a importância da alimentação, como complemento na recuperação dos pacientes, esse estudo visa analisar a adequação às boas práticas em copas de uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital universitário público de grande porte.

## MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho é composto por um estudo de caso, desenvolvido de janeiro a março de 2016, em 18 copas de distribuição de alimentos de um hospital público, geral e universitário de grande porte em Porto Alegre (RS), com padrão de excelência em cerca de 60 especialidades e capacidade total para 843 leitos.

Neste cenário, para a construção do instrumento de coleta de dados foi utilizada, como referência, a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, apresentada na Portaria nº 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (RS). Foram analisadas as 12 seções de itens de verificação constantes na Portaria nº 78/2009, as quais foram utilizadas para a construção do instrumento de pré-teste. Como pré-teste, o instrumento foi aplicado em duas copas do caso em estudo, resultando na necessidade de redução do instrumento de 12 para 8 seções. Este ajuste foi necessário, levando em consideração que as seções referentes a: Abastecimento de água, Armazenamento e Transporte, Exposição e Responsabilidade, não são verificadas diretamente nas copas e sim em outras unidades do hospital universitário.

Desta forma, o instrumento de coleta, denominado *checklist*, foi elaborado contendo 28 itens de verificação, organizados em oito blocos, podendo ser classificados como: conforme e não conforme. Assim, o *checklist* foi organizado em: 1 - Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=9); 2 - Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=4); 3 - Controle Integrado de pragas (n=2); 4 - Manejo de Resíduos (n=1); 5 - Manipuladores (n=4); 6 - Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens (n=2); 7 - Preparação do alimento (n= 4); 8 - Documentação e Registro (n=2).

Na fase de coleta, os *checklists* foram preenchidos por meio da técnica de observação direta. As visitas realizadas não foram agendadas para que não houvesse nenhuma modificação na rotina de trabalho.

Para tabulação dos resultados, obtidos a partir de dados quantitativos, foi utilizado o programa Microsoft Excel 2007 e os resultados encontrados foram transformados em porcentagens. A classificação das copas do hospital foi atribuída de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que classifica os estabelecimentos conforme a adequação em três grupos: Grupo 1 - 76 a 100% de atendimento

dos itens; Grupo 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens (BRASIL, 2002).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aplicação do *checklist* nas copas estão apresentados na tabela 1.

**Tabela 1** - Avaliação da adequação das Boas Práticas em copas de Hospital Universitário. Porto Alegre/RS, 2016.

Bloco (n° itens)	Resultados (%)					Total de itens avaliados (*)	
	Bloco 01 (9 itens)	Bloco 02 (4 itens)	Bloco 05 (4 itens)	Bloco 06 (2 itens)	Bloco 07 (4 itens)	C	NC
<b>Copa</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>
01	100	75	50	50	100	85,7	14,3
02	88,9	100	50	100	100	89,3	10,7
03	100	100	75	50	100	92,9	7,1
04	77,8	100	75	50	75	85,7	14,3
05	44,5	100	75	0	50	64,3	35,7
06	88,9	100	75	100	75	89,3	10,7
07	66,7	75	100	0	50	71,5	28,5
08	100	100	75	100	100	96,4	3,6
09	77,8	75	50	50	50	71,5	28,5
10	100	100	75	50	75	89,3	10,7
11	88,9	100	75	100	100	92,9	7,1
12	77,8	100	75	100	75	85,7	14,3
13	77,8	100	75	50	75	82,2	17,8
14	100	100	75	100	50	85,7	14,3
15	77,8	75	75	50	50	75	25
16	100	100	50	50	100	89,3	10,7
17	88,9	100	50	100	100	89,3	10,7
18	100	100	75	50	100	92,9	7,1
<b>Adequação % por bloco</b>	<b>86,4</b>	<b>94,4</b>	<b>69,4</b>	<b>63,9</b>	<b>79,2</b>	<b>86,4</b>	<b>13,6</b>

Elaborado pelos autores. Legenda: % = percentual; C = conforme; NC = não conforme;

Blocos: 01 - Instalações, edificações, equipamentos, moveis e utensílios; 02 - Higienização de Instalações, edificações, equipamentos, móveis e utensílios; 05 - Manipuladores; 06- Matérias-primas, ingredientes e embalagens; 07 - Preparação de alimentos. (\*) Total dos itens avaliados considera também os resultados dos blocos 03, 04 e 08.

Após a aplicação do *checklist* o percentual foi obtido, de conformidades e não conformidades, dos locais. Analisando os resultados encontrados, todos os itens relacionados aos Blocos 03 (controle integrado de pragas), 04 (manejo de resíduos) e 08 (documentação e registros) apresentaram 100% de adequações. Por esse motivo esses grupos não aparecem na tabela, mas os resultados obtidos deles estão contabilizados junto na coluna “total de itens avaliados”.

Dos demais blocos, constantes na tabela, o de melhor resultado percentual foi o relacionado com os processos de higienização das copas. Foi identificado que, apenas em quatro das 18 copas,

houve alguma irregularidade, dentre os quatro itens avaliados, nesse grupo. De forma semelhante, o bloco da estrutura física atingiu o segundo melhor desempenho total na tabela, apesar de possuir a maior quantidade de itens avaliados.

Ainda, em relação ao Bloco 01 (instalações, edificações, equipamentos, móveis e utensílios) 33,3% (n=6) apresentaram 100% de conformidades enquanto que 66,6% (n=12) apresentaram uma ampla variação, entre 44,5% e 89,9% de conformidades de acordo com as exigências da lista de verificação proposta. Os itens que apresentaram maior inadequação foram os relacionados a: pisos com rachaduras, teto com manchas de umidade, paredes com azulejos quebrados e ventiladores e fogões com ferrugem. Essas inconformidades incluíram materiais de revestimento inadequados e pisos sem resistência ao tráfego.

Em relação à climatização o ambiente encontrava-se com pouca ventilação, temperatura e umidade elevada, ocasionando maior desgaste físico e aumento dos riscos de falhas pelos manipuladores. Além disso, foram encontrados objetos em desuso nas copas de distribuição de alimentos. A ventilação adequada assegura maior conforto térmico, importante para qualquer tipo de trabalho, e essencial para garantir ausência de gases, fumaça, condensação da água e fungos, no ambiente de produção de alimentos (FERREIRA et al., 2011). Por esse bloco tratar de questões estruturais, os resultados mais satisfatórios, para atender as inadequações, estão relacionados diretamente à disponibilização de recursos financeiros, por parte do governo federal, que geralmente demoram a ser repassados por se tratar de uma empresa pública.

Quanto ao Bloco 05 (manipuladores), de acordo com a tabela 1, 94,4% (n=17) das copas apresentaram não conformidades, sendo que apenas uma copa apresentou 100% de adequação, no item referido. Observou-se a ausência de lavagem das mãos antes de manipular o alimento, na troca de atividade ou após qualquer interrupção do serviço.

Evidenciaram-se inadequações durante a manipulação dos alimentos, tais como: falar e cantar desnecessariamente, assim como o uso do celular. Outro ponto a ser destacado, nas copas de distribuição de alimento, foi objetos pessoais guardados fora de lugar apropriado e sobre as bancadas, dessa forma contribuindo para a contaminação dos alimentos ali preparados.

Boff e Strasburg (2018) identificaram um resultado próximo ao encontrado nesse estudo (73,3%). No entanto, o item avaliado no trabalho desses autores contemplava a adequação relacionada à disponibilidade das informações para os manipuladores. Segundo Tondo e Bartz (2011) as mãos podem veicular patógenos alimentares, sendo a sua antissepsia um fator fundamental para prevenção de surtos alimentares.

Seaman e Eves (2010) verificaram que administradores de estabelecimentos, produtores de alimentos, estão cientes da responsabilidade em treinar os manipuladores, mas frequentemente não têm suporte necessário, para garantir que estes tenham práticas adequadas de manipulação de alimentos. A realização frequente de cursos de capacitação e orientação continuada, nos locais de trabalho, para

que os funcionários conheçam e cumpram as condutas, torna-se uma medida essencial para garantir as boas práticas.

No Bloco 06 (matérias-primas, ingredientes e embalagens) verificou-se que em 11,11% (n=2) e 50% (n=9) das copas de distribuição de alimentos, os percentuais de inadequação de 100% e 50%, respectivamente. O problema mais comum foi o da não observação da data de validade dos alimentos, especialmente *in natura*, que possuem, por recomendação da instituição, prazos que variam de 24 a 48 horas e que devem ser sempre etiquetados para manter o controle de qualidade e sanidade.

Como destacado na tabela 1, esse bloco apresentou o maior percentual de inadequação entre todas as copas. Reis, Flávio e Guimarães (2015) avaliaram as Boas Práticas de uma UAN hospitalar, que obteve 84% de adequação para os itens desse mesmo bloco. A avaliação de conhecimentos e práticas de segurança alimentar, de manipuladores de alimentos, é essencial para melhorar a qualidade, tendo em vista que eles foram considerados os principais responsáveis por doenças transmitidas por alimentos (CUNHA; STEDEFELDT; ROSSO, 2014).

Conforme a proposta de classificação da referida RDC, das dezoito copas de distribuição de alimentos avaliadas, 77,7% (n =14) foram classificadas como Grupo 01 e 22,3% (n= 4) foram classificadas como Grupo 02. Farias et al. (2011) avaliaram a adequação às Boas Práticas em uma UAN hospitalar por meio de uma lista de verificação descrita na RDC nº 275/2002 sendo essa unidade classificada no Grupo 03 não satisfatório ou nível que pode comprometer a segurança do alimento.

Sendo assim, este trabalho apresentou um maior índice de adequação, comparado ao autor referido. Deve ser destacado que a obtenção de resultados mais adequados nesse local de estudo se deve ao constante monitoramento das atividades por parte das técnicas de nutrição e das nutricionistas do hospital. Isso porque os checklists, depois de aplicados, foram encaminhados para os responsáveis técnicos, de cada uma das copas, para posteriores ações corretivas das não conformidades encontradas.

## CONCLUSÃO

Este estudo apresentou a adaptação de uma legislação estadual, com um *checklist* específico, para as rotinas das copas de um serviço de nutrição de hospital público universitário.

Seguindo a proposição de classificação da RDC nº 275/2002, das 18 copas investigadas nesse trabalho, 14 alcançaram uma adequação de 76 a 100%. Verificou-se que os blocos de avaliação do *checklist*, que possuíam as atividades relacionadas diretamente com a ação dos manipuladores, obtiveram os piores resultados. Por sua vez, os blocos controle integrado de pragas, manejo de resíduos e documentação e registro apresentaram 100% de conformidade.

De todos os blocos de itens avaliados, os que permitem uma ação mais direta referem-se aos manipuladores, por não depender de recursos financeiros extras, como no caso dos aspectos de edi-

ficação. Para o caso específico das atividades que envolvem os manipuladores sugere-se a realização de capacitações constantes, a fim de melhorar esses itens avaliados.

Deve ser destacado, no entanto, que a utilização de *checklists*, em serviços de alimentação coletiva, deve ter como finalidade a identificação das situações encontradas em relação às rotinas. Os resultados obtidos da aplicação desses instrumentos devem ser utilizados para o desenvolvimento de planos de ação, visando melhoria dos processos nos serviços.

## REFERÊNCIAS

BALZARETTI, C. M.; MARZANO, M. A. Prevention of travel-related foodborne diseases: Microbiological risk assessment of food handlers and ready-to-eat foods in northern Italy airport restaurants. **Food Control**, Amsterdã, v. 29, n. 1, p. 202-207, 2013.

BAS, M.; ERSUN, A. S.; KIVANC, G. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food businesses in Turkey. **Food Control**, v. 17, n. 4, p. 317-322, 2006.

BOFF, J. M.; STRASBURG, V. J. Avaliação da efetividade de boas práticas em Serviços de Alimentação Coletiva em uma capital brasileira. **Saúde (Santa Maria)**, v. 44, n. 1, p. 1-9, 2018.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 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. **D.O.U.**, Brasília, nº 206, de 23 de outubro de 2002. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 17 maio 2017.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **D.O.U.**, Brasília, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <<https://bit.ly/2QD2SSG>>. Acesso em: 7 maio 2017.

CUNHA, D. T.; STEDEFELDT, E.; ROSSO, V. V. He is worse than I am: The positive outlook of food handlers about foodborne disease. **Food Control**, Amsterdã, v. 35, p. 95-97, 2014.

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. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 113-119, 2011.

FERREIRA M. A. et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Rev Inst Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.

KOCHANSKI, S. et al. Avaliação das condições microbiológicas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Alimentação e Nutrição Brazilian Journal of Food Nutrition**, Araraquara, v. 20, n. 4, p. 663-668, 2009.

LUPCHINSKI, C. D. S. **Boas práticas e a categorização de serviços de alimentação para a copa FIFA 2014 no Brasil**: processo de criação e análise crítica dos critérios de avaliação. 2013. 61p. Monografia (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2013.

MARTINS, R. B.; HOGG T.; OTERO J. G. Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. **Food Control**, v. 23, n. 1, p. 184-190, 2012.

MELLO, J. F. et al. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre - RS. **Alimentação e Nutrição Brazilian Journal of Food Nutrition**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013.

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. **Revista Unimontes Científica**, Montes Claros, v. 17, n. 2, p. 68-81, 2015.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78 de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**, RS, 30 jan. 2009. 1 ed., p. 35.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. **Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2012.

SEAMAN, P.; EVES, A. Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers - A qualitative study. **Food Control**, v. 21, n. 7, p. 1037-41, 2010.

SHINBAUM, S.; CRANDALL, P. G.; O'BRYAN, C. A. Evaluating your obligations for employee training according to the Food Safety Modernization Act. **Rev Food Control.**, v. 60, p. 12-17, 2016.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2011.

