

Avaliação higiênico-sanitária em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: diagnóstico e propostas de ação

Mauren Joana Wingert

Tamara Cristina Melz

Ligia Machado Prieto

Resumo

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são responsáveis pela produção e distribuição de refeições em larga escala para diferentes públicos, como funcionários de empresas, pacientes hospitalares e escolares. A segurança alimentar é um dos pilares da atuação do nutricionista, sendo a avaliação higiênico-sanitária uma ferramenta fundamental para identificar riscos de contaminação de alimentos e garantir a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), reduzindo a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (FONSECA; CANEVARI, 2019).

De acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA, as UANs devem manter padrões de higiene adequados em todos os setores, abrangendo desde as instalações físicas até a conduta dos manipuladores. A literatura científica aponta que falhas na higiene e no cumprimento das normativas sanitárias são fatores preponderantes para surtos de DTAs em serviços de alimentação coletiva (LIMA et al., 2021). Assim, a realização de uma avaliação criteriosa permite ao estagiário de nutrição vivenciar a prática de inspeção e controle sanitário, fortalecendo seu papel como agente de promoção da saúde.

Objetivo

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e propor medidas corretivas para garantir a segurança alimentar e o cumprimento das normas sanitárias.

Metodologia

O estudo será realizado em uma UAN de médio porte, responsável por fornecer aproximadamente 50 refeições diárias. A metodologia consistiu na aplicação de um checklist adaptado da RDC nº 275/2002 e da Portaria CVS 5/2013, abrangendo os seguintes aspectos:

- Estrutura física: condições de pisos, paredes, teto, ventilação e iluminação;
- Higiene e comportamento dos manipuladores: uso de EPI, ausência de adornos e correta higienização das mãos;
- Condições de armazenamento de alimentos (temperatura, organização e validade dos produtos);
- Higienização de equipamentos e utensílios;
- Controle integrado de pragas;
- Procedimentos operacionais (existência e aplicação de POP's e Manual de Boas Práticas).

A coleta de dados irá acontecer durante uma semana, em turno matutino, visando obter uma análise mais ampla da rotina da UAN. Serão feitas observações diretas e entrevistas informais com os manipuladores.

Resultado

Com a aplicação do checklist, espera-se identificar possíveis não conformidades nos setores da UAN, tais como:

- Ausência de tela em algumas janelas, favorecendo a entrada de vetores;

- Falta de registros formais do controle de temperatura de equipamentos refrigerados;
- Manipuladores utilizando adornos e sem uniformização completa;
- Produtos de limpeza armazenados próximos a alimentos;
- Higienização insuficiente de hortifrutis antes do preparo.

Com base nos achados, será elaborado um relatório técnico e um plano de ação corretiva, que incluirá:

1. Treinamento imediato da equipe sobre Boas Práticas de fabricação e DTA's;
2. Implementação de POP's para higienização de hortifrutis e controle de temperatura;
3. Adequação da estrutura física, incluindo a instalação de telas e reorganização dos espaços;
4. Reforço no controle de pragas e adequação do armazenamento de produtos químicos.

Discussão

Para a aplicação efetiva da avaliação higiênico-sanitária durante o estágio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é fundamental que o estagiário esteja familiarizado com as legislações vigentes, e os critérios de Boas Práticas de Fabricação (BPF). O planejamento da atividade deve incluir:

- Estudo prévio dos checklists e normas sanitárias aplicáveis à realidade da UAN;
- Alinhamento com o nutricionista responsável e demais gestores da unidade quanto aos objetivos da avaliação;
- Observação criteriosa da rotina da equipe de manipuladores, incluindo diferentes turnos (pré-preparo, preparo e distribuição);

- Comunicação clara e respeitosa com a equipe da cozinha para garantir adesão e colaboração durante a inspeção.

Durante a aplicação do checklist, a coleta de dados deverá ser realizada de forma sistemática e organizada, complementada por registros fotográficos e anotações descritivas. A abordagem será técnica e educativa, ressaltando aos colaboradores a importância das Boas Práticas para a segurança do consumidor e a qualidade dos alimentos servidos. Ao final da atividade, o estagiário consolidará as informações coletadas em um relatório, destacando as conformidades e as não conformidades observadas. Posteriormente, é recomendável propor ações corretivas viáveis, considerando os recursos disponíveis e a rotina da equipe, contribuindo para a efetividade da intervenção.

Conclusão

A avaliação higiênico-sanitária permite identificar pontos críticos no serviço de alimentação e propor ações corretivas, contribuindo diretamente para a melhoria da segurança alimentar na UAN. A atividade se mostra essencial para o desenvolvimento prático do estagiário, ampliando sua visão crítica e sua capacidade de atuar como fiscalizador e educador sanitário no ambiente de produção de refeições coletivas.

Palavras chaves: higiênico-sanitária, checklist, UAN, RDC, Nutrição.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2002.
- FONSECA, A. B.; CANEVARI, A. F. Controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação: práticas e desafios. Revista de Nutrição em Saúde Coletiva, v. 11, n. 1, p. 45-58, 2019.

LIMA, C. P. et al. Condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação: uma revisão integrativa. *Revista Higiene Alimentar*, v. 35, n. 302/303, p. 115-121, 2021.

MARTINS, J. T.; GERMANO, P. M. L. *Segurança dos Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição*. Barueri, SP: Manole, 2019.

SOARES, V. P. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em cozinhas industriais: uma revisão sistemática. *Revista Ciência & Saúde*, v. 11, n. 2, p. 25-33, 2020.

Email's: maurenjoanawingert@gmail.com; tamara.melz@unoesc.edu.br; ligia.prieto@unoesc.edu.br.