

PREVENÇÃO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EM UANS: BOAS PRÁTICAS E A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

Emely Cristina Rech
Loislene Ferreira
Lígia Machado Prieto

Resumo**Introdução**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição, proporcionando refeições seguras e adequadas, dentro dos padrões dietéticos e higiênico-sanitários (MONTEIRO, 2010). No entanto, a produção de alimentos em larga escala eleva os riscos de contaminações que podem ocasionar surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Segundo Silva (2015), essas doenças ocorrem pelo consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas presentes nos alimentos ou na água.

Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) estimam que, a cada ano, cerca de dois milhões de pessoas morrem com diarreia causada pela ingestão de alimentos contaminados, evidenciando a urgência da prevenção. Nesse contexto, torna-se indispensável a implantação de Boas Práticas de Manipulação, com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos consumidores. A RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece critérios sanitários obrigatórios a serem seguidos em todas as etapas da produção e distribuição de alimentos.

A presença de um responsável técnico (RT) nas UANs, preferencialmente um nutricionista, é fundamental para monitorar e garantir o cumprimento dessas práticas. De acordo com Ketzer (2013), cabe ao profissional nutricionista o papel de RT nos estabelecimentos produtores de alimentos, fazendo cumprir o que as leis e resoluções determinam para uma produção segura de alimentos. Esse profissional, por sua formação, está capacitado para atuar na promoção da segurança alimentar em todas as áreas de alimentação e nutrição, essenciais para a promoção da saúde e prevenção de doenças.

Objetivo

O presente trabalho tem como objetivo evidenciar a relevância da atuação do nutricionista como responsável técnico nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), ressaltando sua função na prevenção de doenças transmitidas por alimentos por meio da implementação das Boas Práticas de Manipulação. Além disso, busca-se discutir a importância de garantir a segurança alimentar e nutricional para a promoção da saúde pública.

Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica, realizada por meio de busca em plataformas como Google Acadêmico e PubMed. Inicialmente, foi feita uma leitura exploratória para seleção de materiais com maior adequação ao tema. Foram incluídos artigos científicos e documentos normativos que abordam aspectos sanitários em UANs, o papel do nutricionista, segurança alimentar e as Boas Práticas de Manipulação. A análise centrou-se em identificar práticas recomendadas para garantir a segurança alimentar, bem como os fatores que impactam sua eficácia.

Resultados

A literatura aponta que a presença do nutricionista como responsável técnico (RT) nas UANs é fundamental para garantir a qualidade e segurança dos

alimentos. Silveira (2011) destaca a importância do RT na supervisão das unidades nas unidades. Segundo Gois, Feitosa e Santa'Anna (2016), em estudo realizado em Aracaju – SE, a presença do nutricionista em turno integral contribuiu para a implantação de rotinas de treinamento adaptadas à escolaridade dos manipuladores, melhorando as condições higiênico-sanitárias e reduzindo o risco de DTAs.

De acordo com Devides et al. (2014), as Boas Práticas de Manipulação abrangem ações de higiene a serem seguidas desde a seleção e compra de produtos até a entrega final ao consumidor. A Resolução RDC nº 216/2004 estabelece que tais práticas devem ser aplicadas em todas as etapas e instalações da unidade, incluindo equipamentos e serviços gerais, com o objetivo de prevenir doenças transmitidas por alimentos e garantir as condições sanitárias dos estabelecimentos (MACIEL, 2016).

Segundo Stangarlin et al. (2013), a implementação dessas boas práticas exige um diagnóstico inicial, capacitações periódicas e supervisão contínua dos manipuladores. Silva (2012) complementa que essas práticas devem ser formalizadas em um manual de boas práticas, elaborado pelo nutricionista e mantido acessível aos funcionários. Além disso, a atuação do nutricionista é essencial não apenas como fiscalizador, mas como agente de saúde pública, promovendo a capacitação das equipes e garantindo que os processos estejam em conformidade com as legislações vigentes (SILVA et al., 2015).

Por outro lado, desafios ainda persistem. Como apontado por Joele (2015), fatores como a falta de conhecimento técnico, os custos de implementação das boas práticas, especialmente em pequenas empresas, e a ineficiência dos controles internos dificultam a adesão integral às normas sanitárias. Isso demonstra que, além da capacitação técnica, é preciso investir em políticas de incentivo e fiscalização para melhorar os padrões de segurança alimentar.

Conclusão

A presença do nutricionista como responsável técnico nas UANs é indispensável para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos. Sua atuação assegura o cumprimento das boas práticas e promove um ambiente

sanitário adequado para a produção de refeições seguras. A implementação das Boas Práticas de Manipulação, como orientado pela RDC nº 216/2004, contribui diretamente para a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e para a proteção da saúde pública.

Embora as Boas Práticas sejam ferramentas eficazes, a realidade de muitas UANs ainda envolve barreiras como a falta de conhecimento, resistência à mudança e limitações financeiras. A pesquisa mostra que a presença constante e atuante do nutricionista permite a realização de treinamentos eficazes, acompanhamento dos manipuladores e melhoria contínua dos processos. Em síntese, a atuação técnica e educativa do nutricionista, somada à aplicação rigorosa das normas sanitárias, é essencial para garantir alimentos seguros e reduzir os riscos de DTAs em serviços de alimentação coletiva.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 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. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021. Estabelece os parâmetros de potabilidade da água para consumo humano. Diário Oficial da União, Brasília, 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Foodborne diseases: burden and strategies for prevention. Geneva: WHO, 2019.

DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. da P. L. M. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014.

GOIS, M.; FEITOSA, S.; SANTA'ANNA, I. Atuação do nutricionista responsável técnico em unidades de alimentação coletiva. *Revista de Nutrição*, v. 29, n. 3, p. 445-456, 2016.

MONTEIRO, M. A. M. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de unidades de alimentação e nutrição. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v. 33, n. 3, p. 453-462, 2010.

Emails: rechemely@gmail.com

loislenef97@gmail.com