

AValiação Comparativa das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição com Diferentes Modelos de Gestão

KERKHOVEN, Luara Chaves; FLORES, Cálita Pinheiro de Amorim;

PRIETO, Lígia Machado; MARCON, Josiane

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) desempenham papel fundamental na oferta de refeições seguras e nutricionalmente adequadas, sendo indispensável o cumprimento das Boas Práticas para prevenção de riscos de contaminação e de Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2004). A avaliação periódica das condições higiênico-sanitárias, por meio de listas de verificação baseadas na legislação sanitária, permite identificar conformidades e não conformidades e direcionar ações corretivas, tendo como referência a Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Estudos realizados em diferentes UANs brasileiras demonstram variabilidade nos percentuais de conformidade, associada a fatores estruturais e à forma como as responsabilidades técnicas e administrativas são organizadas (PEDERSSETTI; HAUTRIVE, 2016). Contudo, são escassos estudos que comparem unidades submetidas a diferentes modelos de gestão em um mesmo contexto regional, justificando este estudo.

OBJETIVO: Avaliar e comparar a conformidade higiênico-sanitária de duas UANs submetidas a diferentes modelos de gestão, por meio da aplicação de uma lista de verificação.

METODOLOGIA: Trata-se de estudo descritivo, observacional e comparativo, realizado em duas UANs de São Miguel do Oeste, Santa Catarina, denominadas UAN A e UAN B para preservar sua identidade. A UAN A caracteriza-se por gestão centralizada e padronizada, com cardápios e fichas técnicas elaborados institucionalmente e POPs seguindo padrão organizacional. A nutricionista local atua predominantemente na área

administrativa, acompanhando recebimento, estoque, rastreabilidade, documentação e serviços terceirizados. Os colaboradores possuem atribuições específicas relacionadas aos registros de temperaturas, higienização, coleta de amostras e demais controles. A UAN B apresenta gestão local, com maior concentração das atribuições técnicas e administrativas na nutricionista responsável, incluindo cardápios, fichas técnicas, documentação, POPs, Manual de Boas Práticas e controles da unidade. Nesse modelo, a profissional acompanha diretamente diferentes etapas do serviço, concentrando funções de planejamento, supervisão e controle. A avaliação foi realizada por meio de lista de verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, adaptada de Mello (2016) e fundamentada na RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Foram avaliados instalações, equipamentos e utensílios, higienização, matérias-primas, manipuladores, produção, armazenamento, distribuição e documentação. A aplicação ocorreu por observação direta, com classificação dos itens e cálculo do percentual de conformidade. Posteriormente, os resultados foram comparados.

RESULTADOS: A UAN A apresentou 89,8% de conformidade, enquanto a UAN B apresentou 85,2%, diferença de 4,6 pontos percentuais. Embora ambas tenham apresentado percentual superior a 80%, foram identificadas não conformidades estruturais, operacionais e relacionadas ao controle das Boas Práticas. Na UAN A, observaram-se pisos com rachaduras, ausência de fechamento automático em algumas portas, inadequações em sanitários e espaço insuficiente no estoque. Na manipulação, foram observados conversas ou consumo de alimentos durante as preparações e descongelamento de carnes em temperatura ambiente, além de falhas na higienização das embalagens e na verificação da temperatura durante a cocção. Na distribuição, identificou-se proteção inadequada em parte do equipamento de exposição dos alimentos. Na UAN B, verificaram-se inadequações no dimensionamento das instalações, ausência de ralos sifonados e de fechamento nas grelhas, além de portas de sanitários e vestiários sem fechamento automático. Também foram identificadas falhas na manutenção e calibração, sem realização programada e manutenção dos registros. Quanto aos controles, não eram verificadas as temperaturas de matérias-primas e ingredientes refrigerados e congelados no recebimento.

Produtos reprovados não eram necessariamente devolvidos, identificados ou armazenados separadamente, sem determinação formal de sua destinação. Também foram identificadas falhas na higienização das embalagens e na especificação das atividades de higienização dos manipuladores e sua periodicidade. Assim como na UAN A, não havia cartazes de orientação para higienização das mãos nos sanitários.

DISCUSSÃO: Apesar das inadequações, a UAN A apresentou padronização institucional e divisão das responsabilidades. Cardápios e fichas técnicas são elaborados de forma centralizada, os POPs seguem padrão institucional e os colaboradores possuem atribuições específicas para registros, higienização, coleta de amostras e demais controles. Essa estrutura favorece a padronização dos procedimentos e registros, embora os controles documentais não garantam, isoladamente, a execução adequada das práticas. Na UAN B, a maior parte das atribuições técnicas e administrativas está concentrada na nutricionista responsável. Essa concentração pode dificultar o acompanhamento sistemático de manutenção, calibração, registros e monitoramento. Entretanto, por se tratar de estudo observacional, não é possível estabelecer relação causal entre o modelo de gestão e as não conformidades. A UAN A apresentou maior conformidade, resultado que pode estar relacionado à maior padronização institucional e à distribuição das responsabilidades. Na UAN B, observaram-se mais inadequações relacionadas ao acompanhamento de controles e registros. Os resultados sugerem que a organização dos processos e a definição das responsabilidades podem contribuir para o cumprimento das Boas Práticas, embora estrutura, recursos e rotina também possam influenciar. A efetividade desses mecanismos depende, portanto, não apenas da existência de procedimentos, mas de sua aplicação e acompanhamento contínuos. Os percentuais encontrados (85,2% a 89,8%) são compatíveis com o panorama nacional descrito por Oliveira et al. (2022), que, em revisão integrativa de 34 UANs, verificaram que 82,3% foram classificadas como boas a excelentes quanto às Boas Práticas. Os autores observaram maior variabilidade em controle de pragas, documentação e registros, achado convergente com falhas identificadas na UAN B. Pedersetti e Hautrive (2016), em UANs hospitalares da região oeste de Santa Catarina, também observaram maior ocorrência de irregularidades em unidades sem

nutricionista atuando presencialmente na rotina técnica, reforçando a importância da distribuição das responsabilidades e da presença ativa do profissional na gestão dos processos.

CONCLUSÃO: A avaliação demonstrou que ambas as UANs apresentaram grau de conformidade superior a 80%, sendo a UAN A a que apresentou maior percentual (89,8%), em comparação à UAN B (85,2%). As principais não conformidades envolveram aspectos estruturais, práticas de manipulação, controles de recebimento, manutenção e calibração, higienização e registros. Os resultados evidenciam a importância da padronização dos processos, da adequada distribuição das responsabilidades e do acompanhamento contínuo das Boas Práticas. Embora a UAN A tenha apresentado maior conformidade, ambas necessitam de ações corretivas e monitoramento periódico. A aplicação do checklist mostrou-se relevante para identificar fragilidades e subsidiar melhorias na gestão da segurança dos alimentos.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Segurança Alimentar. Unidade de Alimentação e Nutrição. Gestão em Saúde.

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, DF, 16 set. 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 set. 2026.

MELLO, Yasmin Andreolli de. Análise do processo de implantação das boas práticas de fabricação (BPF): case do Restaurante Mello. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Administração) – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2016. Disponível em:

<https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/server/api/core/bitstreams/45f354e2-b680-4e84-a5a6-943529e97299/content>. Acesso em: 13 set. 2026.

OLIVEIRA, Juliana de et al. Panorama sanitário de boas práticas de fabricação em unidade de alimentação e nutrição hospitalares. *Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde*, Vitória, v. 24, n. 2, p. 135-143, 2022.

Disponível em: <https://doi.org/10.47456/rbps.v24i2.37039>. Acesso em: 16 set. 2026.

PEDERSSETTI, Maiara Tecchio; HAUTRIVE, Tiffany Prokopp. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 23, n. 1, p. 849-858, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/san.v23i1.8644531>. Acesso em: 16 set. 2026.

E-mails: luarack@msn.com; pinheirodeamorimcalita@gmail.com; ligia.prieto@unoesc.edu.br; josianemarcon@unoesc.edu.br.