

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS ADOTADAS NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL NA CIDADE DE PELOTAS - RS

PEREIRA, Maristela Costamilan¹; PACHECO Fabiana²; GRANADA Grazielle Guimarães³

¹ Acadêmica do curso de Nutrição - UFPel - essenciadevida2@hotmail.com

² Nutricionista, Pós graduada em Administração Hospitalar - fabpan@gmail.com

³ Orientadora, Docente/faculdade de Nutrição UFPel - grazigran@ibest.com.br

1 INTRODUÇÃO

De acordo com dados epidemiológicos as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) constituem uma das maiores fontes de surtos de doenças veiculadas por alimentos (CARMO, 2005). Quando se trata de uma UAN hospitalar este perigo se torna mais eminente, já que o público atendido geralmente é de pessoas acamadas, imunodeprimidas, idosas ou com a saúde fragilizada. O que justifica a adoção de práticas rigorosas de segurança dos alimentos a fim de minimizar a possibilidade de transmissão de infecção hospitalar através de alimentos contaminados (NETO, 2006).

Portanto é necessária a aplicação de um conjunto de medidas capazes de garantir segurança, salubridade e sanidade ao alimento em todas as etapas da produção. No Brasil, em 2002, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) elaborou e publicou a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 que torna obrigatório a implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em todas as UAN, os POP são instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. A mesma resolução aprova uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002).

Em 2004 foi publicado a RDC nº 216, que dispõe do regulamento das Boas Práticas (BP) para Serviços de Alimentação (SA), tornando obrigatório a elaboração e utilização do Manual de Boas Práticas a todos os estabelecimentos da área de alimentos, BP é um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos SA a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos (BRASIL, 2004).

No âmbito estadual, coube a Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, através da Portaria nº 78 (2009), a elaboração da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com o objetivo de padronizar os instrumentos de verificação das BP e facilitar as ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação (Rio Grande do Sul, 2009).

Este estudo teve por objetivo avaliar e classificar as condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em um hospital da rede privada no município de Pelotas-RS, utilizando a aplicação de lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Foi elaborada uma lista de verificação na forma de *check list*, com base na Portaria nº 78 (Rio Grande do Sul, 2009), em virtude da ausência, no Brasil, de um instrumento legal de avaliação para área de produção de alimentos em hospitais (NETO, 2006). Foram avaliados oitenta e sete itens divididos em 11 blocos: Edificação, instalação, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de pragas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Exposição ao consumo do alimento preparado; Documentação e registro, e Responsabilidade.

A coleta de dados ocorreu em um único dia, na última semana de abril de 2011, no turno da manhã por ser o de maior movimento na produção. O *check list* foi preenchido na própria UAN por meio de observação direta e indagação aos funcionários e à nutricionista do local. Para cada item atendido foi anotado SIM, para cada item não atendido foi anotado NÃO, e os que não eram pertinentes à avaliação foram classificados como NA (não se aplica). Os pontos considerados não conforme foram relatados de forma clara.

Os dados foram tabulados e analisados com a ajuda do programa Excel, na tabulação dos pontos para cada resposta SIM, foi atribuído o valor de um ponto, para cada resposta NÃO o valor de zero, os itens NA foram retirados do total de itens não tendo sido computados no resultado final (ROSSI, 2006).

A classificação foi realizada baseada na RDC nº 275 (BRASIL, 2002), que classifica os estabelecimentos de acordo com o percentual de itens atendidos em três grupos: Grupo 1 - de 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2 - de 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3 - de 0 a 50% de atendimento dos itens, como bom, regular e ruim respectivamente.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme os resultados mostrados na Tabela 1, o bloco edificação foi o que apresentou menor adequação, a área de produção de 48,07m², está aquém da área mínima de 75m² recomendada pelo Ministério da Saúde para cozinhas hospitalares (TEIXEIRA 1990) e não está sendo utilizada de forma a seguir uma linha de fluxo racional o que pode vir a comprometer a produção dos alimentos e/ou a saúde dos trabalhadores. Souza (1990) relata que a falta de espaço para executar as operações de trabalho encontram-se entre os fatores que predis põem à ocorrência de acidentes e de doenças ou 'queixas' relacionadas ao trabalho. Akutsu et. al (2005) relata que quando a unidade já esta construída e/ou em funcionamento, dificilmente o nutricionista responsável pela UAN conseguirá conduzir interferências neste item. Os autores verificaram inadequação em grande número de estabelecimentos comerciais, com fluxo inapropriado para o processamento de alimentos em segurança.

Quanto à Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, verificou-se 87,5% de adequação, no entanto a falta de local adequado para o correto armazenamento dos utensílios utilizados para a higienização da UAN, estiveram fora da conformidade. Resultado este bem diferente do encontrado por Neto (2005), onde o autor relata que dos 18 hospitais pesquisados somente um mantinha registro dos procedimentos de higienização por escrito. Este resultado não conforme se repetiu com Rossi (2006), pois em seu trabalho encontrou falta de comprovação da capacitação dos funcionários responsáveis pela higienização, pouca frequência nas operações de higiene e apenas uma pequena parcela dos estabelecimentos estudados (20%) mantinham registros das operações de higiene.

O bloco relativo aos manipuladores envolve questões que retratam a higiene pessoal e asseio dos manipuladores, o seu preparo e treinamento para a função, e a responsabilidade da direção do estabelecimento com a saúde dos funcionários.

No total dos itens, a UAN obteve 54,5% de adequação, no que trata da apresentação, asseio, higiene pessoal, treinamento, supervisão e capacitação em higiene pessoal, manipulação e contaminação de alimentos e em doenças transmissíveis por alimentos, todos os itens foram conformes, contrariando o resultado encontrado por Genta et. al (2005), que constataram entre os restaurantes estudados, alto grau de não conformidade no item treinamento contínuo em higiene e manipulação de alimentos. Akutsu et. al (2005) enfatizou a importância da adequada seleção, treinamento e avaliação dos manipuladores, tratando estes itens do *check list* como questões cruciais para a prevenção da maioria das doenças veiculadas por alimentos.

Em relação ao bloco denominado matérias-primas, ingredientes e embalagens a UAN obteve baixa pontuação, 46,15% visto que não possuía termômetro para alimentos nem para equipamentos.

Quanto ao preparo do alimento os itens que dizem respeito aos procedimentos de higienização dos hortifrutigranjeiros; Utilização de ovos; Guarda de amostras; Embalagens para armazenamento; Adoção de medidas a fim de minimizar risco de contaminação cruzada e exposição de perecíveis à temperatura ambiente, todos estavam conformes, totalizando um percentual de 68,5% de conformidades.

Inadequadamente, o restaurante dos funcionários está abrigando móveis e utensílios em desuso no hospital e em função disto, o bloco exposição ao consumo figurou com 80% de adequação.

Dos sete itens que compõem o bloco documentação e registro, quatro estão conformes, entre eles a implantação de dois dos POP considerados obrigatórios pela RDC nº 275 - Controle integrado de pragas e vetores e Higienização do reservatório. Quanto a estes itens a adequação foi de 42,85% (BRASIL, 2002).

Em relação aos itens Responsabilidade, Controle integrado de pragas, Abastecimento de água e Manejo de resíduos, o percentual de adequação foi de 100% de adequação.

A UAN visitada apresentou 60,91% dos itens avaliados como adequados, tendo sido classificada no grupo 2 (atendimento de 51% a 75%) segundo o padrão estabelecido na RDC nº 275. Neto (2006) estudando a utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos em áreas produtivas de Unidades de Alimentação e Nutrição dos hospitais de Brasília – DF comparou os percentuais de atendimentos obtidos entre as UANs de hospitais públicos e privados e verificou que a média das conformidades encontradas nas unidades da rede pública de atendimento à saúde ou entidades sem fins lucrativos foi de 85,99%, enquanto que nas unidades de hospitais da rede privada foi de 66,43%.

Tabela 1. Blocos avaliados e conformidades

Blocos avaliados e conformidades	nº de itens	nº de conformidades	% de adequação
Edificação, instalação, equipamentos	18	7	38,8
Móveis e utensílios, Higienização de instalações, equipamentos	8	7	87,5
Móveis e utensílio, Controle integrado de pragas	1	1	100
Abastecimento de água	3	3	100
Manejo de resíduos	2	2	100
Manipuladores	11	6	54,5
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	13	6	46,15
Preparação do alimento	16	11	68,5
Exposição ao consumo do alimento preparado	5	4	80
Documentação e registro	7	3	42,85
Responsabilidade	3	3	100
Total	87	53	60,91

4 CONCLUSÃO

O estudo mostra a necessidade de melhor adequação das Boas Práticas no hospital, evitando a partir da adoção de medidas de controle, que esta UAN possa vir a se tornar agente facilitador de transmissão de DTA e/ ou infecções hospitalares.

5 REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAUJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**. Campinas. N°18 (3): 419-427. Maio/Jun. 2005.

BRASIL. **Resolução 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. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm> . Acesso em: 23 jul. 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216**, de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 23 jul. 2011

CARMO, G, M, I. Vigilância Epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil. **Secretaria de vigilância em saúde**. 2005. Disponível em;<www.anvisa.org.br> Acesso em: 23 jul. 2011

GENTA, T, M, S.; MAURÍCIO, A, P.; MATIOLLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, V.27, n.2, p. 151-156, 2005.

ABERC, **MANUAL de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividade**. Editora Metha Ltda. São Paulo.

NETO, M, S. **Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos hospitais de Brasília-DF**. Dissertação (Mestrado) Universidade de Brasília, 2006. Disponível em<
http://repositorio.bce.unb.br/bitstream/10482/1799/1/2006_Manoel%20Silva%20Neto
>. Acesso em: 23 jul. 2011

RIO GRANDE DO SUL, SECRETARIA DA SAUDE – **Portaria nº 78/2009**. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em:
<http://www.saude.rs.gov.br/dados/1293546540816portaria%2078-09%20pag.%2035.pdf>> Acesso em: 23 jul. 2011

ROSSI, C, F. **Condições Higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo Self – service de Belo Horizonte - MG**. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Farmácia. 2006.

SOUZA, A, A. **Saúde do trabalhador no processo de alimentação coletiva**. Centro de Ciências da saúde: NTR/UFSC. Florianópolis. Mimeo.1990.

TEIXEIRA, S, M, F, G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990.