

## APLICAÇÃO DE *CHECK LIST* EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**LIERMANN, Lusiana Chagas<sup>1</sup>; GRANADA, Grazielle, Guimarães<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas - Acadêmica do curso de Nutrição;  
E-mail: [lusiana.liermann@gmail.com](mailto:lusiana.liermann@gmail.com).

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas, Docente Faculdade de Nutrição.  
E-mail: [grazigran@ibest.com.br](mailto:grazigran@ibest.com.br)

### 1 INTRODUÇÃO

O controle de qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição compreende muitos itens, os quais focam em ações que visam melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. Para o controle de qualidade de uma unidade é necessária a implantação de programas que contribuam para o alcance destes objetivos. Dentre eles, podemos citar as Boas Práticas (BP's) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

As BP's compreendem os procedimentos que necessitam ser adotados pelos serviços de alimentação, afim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária pertinente. Já os POP's são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Ambos contribuem para o alcance do controle de qualidade em alimentos (ANVISA, 2002).

Com o intuito de avaliar a eficiência das boas práticas em um serviço de alimentação, se faz necessária a aplicação do *check list*, instrumento aplicado em unidades que tem por objetivo avaliar o grau de aplicação das BP's no serviço. (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O *check list* consiste em uma ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos, dividido em categorias, que abrangem vários itens a serem avaliados quanto à sua conformidade em relação às BP's.

Com base neste contexto o presente estudo teve por objetivo avaliar a adequação aos itens descritos no *check list* em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

### 2 MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição da cidade de Pelotas- RS no mês de janeiro de 2012.

Trata-se de um estudo descritivo observatório, o qual se consistiu da aplicação de um *check list* adaptado da Portaria nº 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O instrumento foi adaptado ao tipo de serviço que a unidade presta. O *check list* constou de itens divididos em categorias, os quais cita-se: condições de edificações, equipamentos e utensílios, matéria prima, fluxo de produção e pessoal na área de produção, totalizando 60 itens analisados.

A avaliação do *check list* assinala os itens como conforme, não conforme ou não se aplica. A classificação da unidade foi realizada conforme a resolução RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002), que classifica o grau de atendimento à legislação como bom

(76-100%), regular (51-75%) ou ruim (0-50%). Os resultados foram tabulados no programa *Microsoft Excel 2007*<sup>®</sup> para a obtenção dos resultados.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A aplicação do *check-list* na Unidade de Alimentação e Nutrição, conforme demonstra a fig. 1, encontrou um bom percentual de adequação perante os itens analisados, porém observou-se ainda uma pequena porcentagem de inadequações, as quais devem ser corrigidas a fim de garantir condições higiênico-sanitárias cada vez melhores.

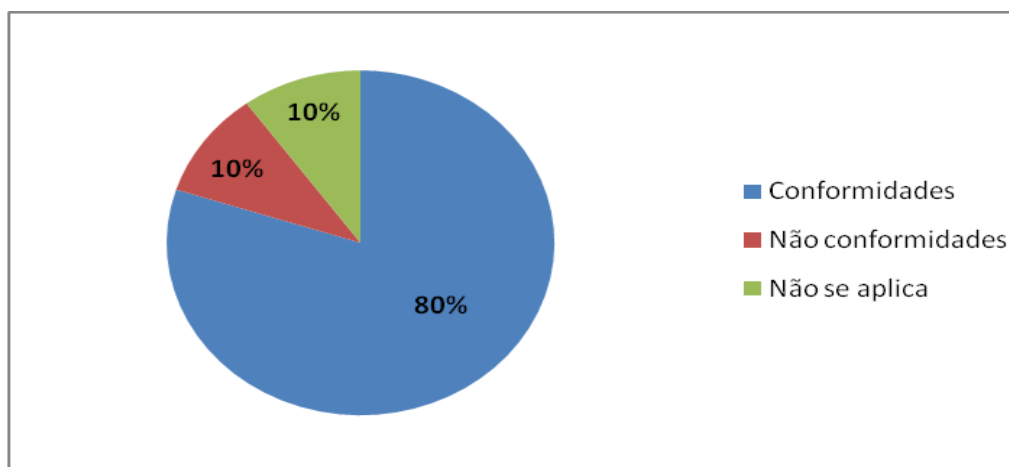


Figura 1: Percentual de adequação avaliado conforme a aplicação do *check list* adaptado da Portaria 78/2009.

Um estudo realizado por Akutsu et. al. (2005), que avaliou 10 Unidades de Alimentação e Nutrição, através da aplicação do *check list*, classificou apenas 20% do total de estabelecimentos como “bom”, conforme o grau de atendimento a legislação.

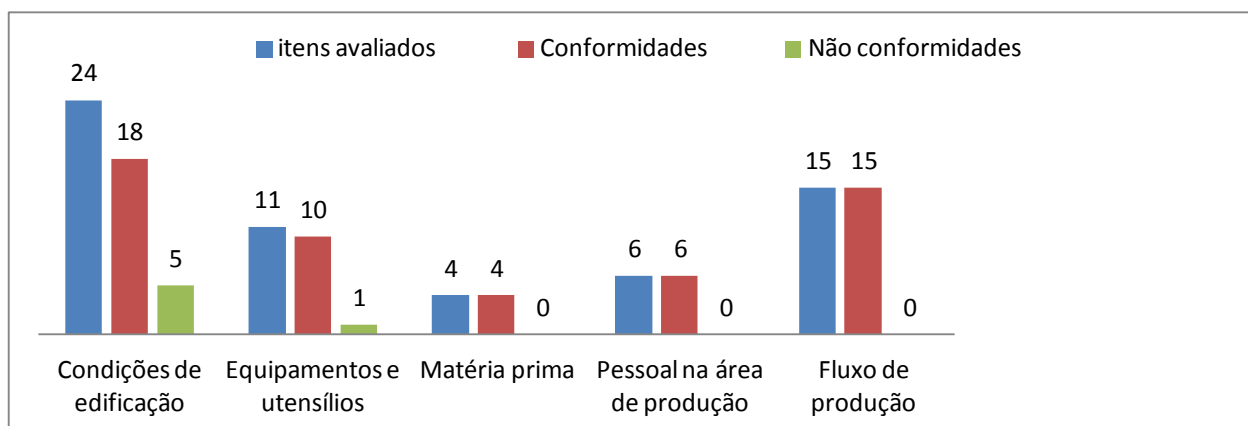


Figura 2: Total de itens avaliados por categorias do *check list*.

Com relação aos itens avaliados no *check list*, podemos perceber, conforme a fig. 2, que os itens da categoria “condições de edificações” e “equipamentos e

utensílios” apresentaram não-conformidades, sendo que os itens que compreendem condições de edificações apresentaram maiores não conformidades quando comparados a equipamentos e utensílios. Porém, ressalta-se que 75% dos itens abrangidos pela categoria condições de edificações estão dentro das conformidades. Já os itens de matéria prima, fluxo de produção e pessoal na área de produção não apresentaram nenhuma não-conformidade.

Foram avaliados um total de 60 itens, dos quais 48 se mostraram conformes, 6 não conformes e 6 não aplicáveis à unidade, novamente mostrando um bom percentual de adequação segundo a classificação da RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002).

Entre os itens não-conformes, foram encontrados: piso inadequado, ou seja com rachaduras; ausência de proteção em ralos e sifões quebrados; baixa iluminação e luminárias em mal estado de conservação; exaustores deficientes e ausência de termômetro incluso em equipamentos.

As não-conformidades em cada item foram notificadas e orientações foram fornecidas, visando a correção dos mesmos e a minimização dos riscos na produção de alimentos.

#### 4 CONCLUSÃO

Em geral, a unidade classificou-se com um bom percentual de adequação à resolução RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002), correspondendo a 80,0% de adequação aos itens do *check list*. Porém, faz-se necessária a correção de itens especificados acima para uma adequada eficácia no desenvolver das tarefas proporcionando um melhor controle de qualidade, garantindo as condições higiênico-sanitárias exigidas na legislação.

#### 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R.C.; et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr**, v.18, n.3, p. 419-427. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **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 e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível no endereço: [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275\\_02rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm) Acesso em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>> Acesso em: 12 março 2012.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial** do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, publicado em 30/01/2009.

