

AValiação DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES PERTENCENTES À MICRORREGIÃO DE GUAPORÉ – RIO GRANDE DO SUL

Taiane Kétlin Bresolin¹, Patrícia Fassina²

Resumo: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares têm como objetivo ofertar uma alimentação equilibrada nutricionalmente e de boa qualidade sanitária, de forma a contribuir, em conjunto ao tratamento clínico, na recuperação dos pacientes, bem como garantir alimentação básica aos trabalhadores que exercem suas funções diariamente nos hospitais. Para o controle higiênico-sanitário da área alimentar existem legislações específicas que devem ser respeitadas para assegurar um ambiente adequado, onde os alimentos são manipulados e produzidos, a fim de evitar contaminantes de origem química, física e/ou biológica e, conseqüentemente, as doenças transmitidas por alimentos e os seus agravos decorrentes. Neste contexto, objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias das UANs de dois hospitais pertencentes à Microrregião de Guaporé, Rio Grande do Sul. Estudo do tipo observacional, transversal, de abordagem quantitativa, realizado durante o mês de junho de 2021. As UANs dos hospitais analisados foram denominadas de UAN 1 e UAN 2 e para a avaliação das condições higiênico-sanitárias utilizou-se a Portaria nº 78 de 2009, a qual constitui uma lista de verificação em boas práticas (*checklist*) que contém 152 critérios de avaliação distribuídos em 12 categorias. Ainda, foi utilizada a RDC nº 275 de 2002 para classificar as condições higiênico-sanitárias encontradas em cada unidade hospitalar. Os resultados mostraram que ambas as UANs atingiram 100% de adequação nas categorias “Controle Integrado de Pragas”, “Manejo de Resíduos”, “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, “Documentação e Registro”, e “Responsabilidade”. Entretanto, na UAN 1 observou-se 97,05% (n=33) de adequação para a categoria “Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, 88,89% (n=8) de conformidade para “Abastecimento de Água” e 88,46% (n=23) de critérios adequados para a categoria “Preparação do Alimento”. Na UAN 2 observou-se 93,33%

1 Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade do Vale do Taquari - Univates - tkbresolin@universo.univates.br

2 Nutricionista, Mestre em Ambiente e Desenvolvimento. Docente do curso de Nutrição, Universidade do Vale do Taquari - Univates - patriciafassina@univates.br

(n=14) de conformidade para a categoria “Manipuladores”, seguido de 88,89% (n=8) de conformidade para “Abastecimento de Água”, 88,24% (n=15) de adequação para “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, 82,35% (n=28) dos critérios adequados para “Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, 73,07% (n=19) de conformidade para “Preparação do Alimento”, “Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado 50%” e 22,22% (n=2) de adequação para “Exposição ao Consumo do Alimento Preparado”. Ainda, verificou-se que a UAN 1 apresentou um percentual total de 96,71% de adequação e a UAN 2 totalizou um percentual de 82,24% de adequação. Concluiu-se que as UANs hospitalares averiguadas foram classificadas, conforme a RCD 275/2002, no Grupo 1, considerado de melhor qualidade higiênico-sanitária, apesar dos critérios em não conformidade encontrados.

Palavras-chave: segurança alimentar sanitária; *checklist*; manipulação de alimentos; serviços de alimentação; controle sanitário de alimentos e bebidas.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são consideradas estabelecimentos onde ocorrem manipulação e preparação de alimentos, dentre elas hospitais, empresas e escolas que dispõem de refeitórios, os quais devem obrigatoriamente seguir os protocolos da legislação vigente para os serviços de alimentação (OLIVEIRA; OLIVEIRA; PEREIRA, 2017). A UAN compreende uma unidade de trabalho relacionada com a alimentação e nutrição, fornecendo refeições prontas que sejam nutricionalmente equilibradas para coletividades cativas. O cuidado com a qualidade sanitária dos locais de produção de alimentos, assim como a preocupação em ofertar um alimento nutricionalmente adequado, faz com que os estabelecimentos adotem uma gestão baseada na organização e na estruturação das funções dos diferentes cargos, a fim de dispor de serviços eficazes, aprimorando-os sempre que necessário para que melhorias aconteçam como forma de garantir qualidade ao processo produtivo dos alimentos ofertados nesses locais (SUSIN *et al.*, 2017). Diante disto, pode-se assegurar, através de condições higiênico-sanitárias adequadas e treinamento dos funcionários para as demandas nos serviços de alimentação e nutrição, uma refeição livre de contaminação, evitando a ocorrência de surtos que podem ser ocasionados nos alimentos, garantindo segurança em relação à saúde do consumidor (PANDOLFI; MOREIRA; TEIXEIRA, 2020).

Os surtos alimentares são ocasionados pelas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) que ocorrem em qualquer etapa da cadeia de produção alimentar, ou seja, a partir da manipulação inadequada, assim como a falta de higienização adequada dos alimentos, dos utensílios utilizados para o preparo do alimento e/ou das mãos do manipulador durante o preparo de uma refeição. As DTAs também podem ocorrer devido ao armazenamento incorreto dos insumos provenientes para o preparo das refeições ou durante o transporte e distribuição das refeições prontas (JÚNIOR *et al.*, 2020). Além disso, o uso de água contaminada, a aquisição e consumo de alimentos de procedência duvidosa e a ingestão ou manipulação de alimentos crus são outros fatores

associados ao desenvolvimento de DTAs (SORAGNI; BARNABE; MELLO, 2019). As DTAs podem ser ocasionadas por microrganismos patogênicos, como as bactérias, os vírus, os parasitas, sendo classificadas em biológica. Mas, também podem acontecer por ordem química, quando ocorre contaminação por produtos químicos, como as toxinas presentes nos produtos de limpeza ou embalagens plásticas que entram em contato com o alimento, os metais pesados ou agrotóxicos, ou ainda por ordem física, quando um objeto ou corpo estranho entra em contato com o alimento e conseqüentemente agride a integridade física do consumidor (BERNARDES *et al.*, 2018). Conforme dados do Ministério da Saúde, os locais de ocorrência dos surtos de DTAs contabilizados entre 2009 e 2018, no Brasil, aconteceram, em sétimo lugar, na área hospitalar e unidades de saúde, com uma prevalência de 4,2% (BRASIL, 2019).

A área hospitalar exerce função importante de acolhimento e de recuperação através de tratamentos clínicos adequados aos pacientes. Para que ocorra uma recuperação eficiente, diversos métodos de controle higiênico-sanitário devem ser adotados nos hospitais pelas equipes de saúde que exercem funções para garantir a melhora no diagnóstico do paciente, desde a chegada do indivíduo à unidade hospitalar, assim como em todo o período de sua hospitalização (SILVA; TAVARES, 2019). Também é preciso controle em relação à saúde do trabalhador local, que precisa estar adequada para o enfrentamento de suas funções diárias na unidade, sendo os métodos de controle higiênico-sanitário dos profissionais da saúde na unidade hospitalar relacionados a hábitos de higiene adequados, como a higienização frequente das mãos para o controle de agentes microbiológicos, evitando a proliferação microbiana no ambiente hospitalar (GOMES; MORAES, 2018). Esse monitoramento sanitário também acontece em se tratando da alimentação ofertada na unidade, que precisa suprir uma oferta adequada de nutrientes, através de alimentos livres de contaminantes, mantendo os alimentos íntegros, garantindo suporte nutricional e segurança à saúde do consumidor da unidade de alimentação (AZEVEDO, 2021).

Para a gestão adequada de uma Unidade de nutrição alimentar hospitalar exige-se a presença de um profissional, sendo de competência o nutricionista, que possui conhecimento técnico e prático para lidar com as funções que acontecem na unidade. Os métodos de controle sanitário incluem desde o cuidado com a estrutura física da unidade, o recebimento dos insumos, o controle do estoque, o treinamento dos manipuladores na unidade, o controle de realização das preparações, o controle e distribuição das refeições prontas, bem como em se tratando da saúde do trabalhador local e do controle periódico de manutenção preventiva dos registros obrigatórios vigentes na legislação (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018). É de extrema importância que esse controle aconteça de forma rotineira, ou seja, diariamente na UAN, pois isso garante que o ambiente esteja livre de agentes causadores de doenças, principalmente por se tratar de um local que

está constantemente lidando com patologias, permanecendo sempre de acordo com os critérios previstos na legislação. Para tal avaliação e controle das condições higiênico sanitárias dos alimentos, uma das ferramentas utilizadas para verificar as boas práticas de fabricação de alimentos é a Portaria nº 78, de 30 de Janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), legislação vigente na área alimentar, que constitui um *checklist*, podendo através dele o profissional responsável identificar as conformidades ou não conformidades da unidade averiguada. Além disso, a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002) classifica o local avaliado em grupo 1, considerando um índice de 76 a 100% de atendimento aos critérios de boas práticas; grupo 2, entre 51 a 75% de atendimento dos critérios e grupo 3, de 0 a 50% de atendimento dos critérios.

Tendo em vista a importância das condições sanitárias da infraestrutura e o controle adequado dos procedimentos operacionais que ocorrem na unidade de alimentação hospitalar, este estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição de dois hospitais pertencentes à Microrregião de Guaporé, Rio Grande do Sul.

2. METODOLOGIA

Estudo observacional, transversal, de abordagem quantitativa, realizado durante o mês de Junho de 2021, em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, denominadas de UAN 1 e UAN 2 para o presente estudo, localizadas na Microrregião de Guaporé, Rio Grande do Sul. Para a coleta dos dados foi utilizada a Portaria 78, de 30 de Janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), que constitui um *checklist* como instrumento de avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, incluindo as UANs dos serviços de saúde, conforme a Resolução nº 1224, de 20 de novembro de 2014 (RIO GRANDE DO SUL, 2014).

Em ambas as UANs hospitalares foram avaliadas as 12 categorias pertencentes ao *checklist*, totalizando 152 critérios de avaliação, sendo elas: (1) Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=34 critérios); (2) Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=17 critérios); (3) Controle Integrado de Pragas (n=7 critérios); (4) Abastecimento de Água (n=9 critérios); (5) Manejo de Resíduos (n=3 critérios); (6) Manipuladores (n=15 critérios); (7) Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens (n=12 critérios); (8) Preparação do Alimento (n=26 critérios); (9) Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado (n=6 critérios); (10) Exposição ao Consumo do Alimento Preparado (n=9 critérios); (11) Documentação e Registro (n=7 critérios); (12) Responsabilidade (n=7 critérios).

Neste instrumento, os critérios de avaliação são classificados em “Sim”, “Não” e “NA,” de acordo com as condições do local, sendo assinalados por “X”, ou seja, “Sim” quando em conformidade com a legislação vigente,

“Não” quando não atendem a conformidade e “NA” quando não se aplicam à realidade da unidade.

Para a avaliação das condições higiênico-sanitárias de cada UAN hospitalar foram contabilizados os critérios “Sim” (conforme), “Não” (não conforme) e “NA” (não se aplica) em número e em percentual de adequação de cada categoria da Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), sendo que na percentagem total de adequação de cada unidade hospitalar averiguada foram descontados os critérios “NA”, os quais não serão detalhados neste estudo. Já para a classificação das boas práticas nas UANs hospitalares foram utilizados os parâmetros indicados pela RDC 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que classifica o local avaliado em grupo 1 – 76 a 100% de atendimento dos critérios; grupo 2 – 51 a 75% de atendimento dos critérios; grupo 3 – 0 a 50% de atendimento dos critérios.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COEP) da Univates, conforme a Resolução 466/12, sob parecer de nº 4.235.560. Para a realização do estudo foram aplicados dois Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aos manipuladores de alimentos das UANs. O primeiro TCLE foi aplicado antes da coleta dos dados e o segundo TCLE após a coleta dos dados, de maneira a assegurar que os manipuladores mantivessem os seus hábitos regulares de manipulação de alimentos.

Assim, no primeiro TCLE os indivíduos foram informados apenas sobre os objetivos e os procedimentos do estudo de um modo geral e, no segundo TCLE, os mesmos foram informados que, durante a coleta dos dados, foram observados quanto aos critérios de boas práticas de manipulação de alimentos, dentre elas presença de alguma doença de pele, como micoses nas unhas e mãos, lesões ou sintomas que pudessem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos; o uso do uniforme adequado e completo; boa apresentação e asseio corporal; ser fumante ou não; hábitos de falar, gesticular, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros hábitos que pudessem contaminar o alimento, e também sobre a frequência e periodicidade que realizavam a higienização das mãos. Podendo assim possibilitar que mantivessem ou não o seu consentimento.

Para a análise dos dados coletados, os critérios “Sim”, “Não” e “NA” de cada categoria da Portaria 78/2009 foram contabilizados e transformados em percentuais de conformidades e não conformidade, de acordo com a legislação vigente.

3. RESULTADOS

Na Tabela 1 são apresentados os resultados das conformidades “Sim”, não conformidades “Não” e os critérios não aplicáveis “NA” nas UANs 1 E 2 hospitalares, de acordo com a Portaria 78/2009. Em sua totalidade, a UAN 1 apresentou percentuais de adequação de 96,71%, classificando-a no Grupo

1, conforme exigência da RDC 275/2002 (BRASIL, 2002), configurando boas condições higiênico-sanitárias nesta unidade hospitalar. Já a UAN 2 atingiu um percentual de adequação de 82,24% do total dos critérios analisados, classificando-a também no Grupo 1, segundo a RDC 275/2002 (BRASIL, 2002) (Tabela 1).

Tabela 1 – Avaliação de duas unidades de alimentação e nutrição hospitalares da Microrregião de Guaporé - Rio Grande do Sul.

UAN 1 Categoria	SIM n	SIM %	NÃO n	NÃO %	NA n	NA %	UAN 2 Categoria	SIM n	SIM %	NÃO n	NÃO %	NA n	NA %
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=34 critérios)	33	97,05	1	2,95	-	-	Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=34 critérios)	28	82,35	4	11,76	2	5,89
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=17 critérios)	17	100	-	-	-	-	Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=17 critérios)	15	88,24	1	5,88	1	5,88
Controle integrado de pragas (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-	Controle integrado de pragas (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-
Abastecimentos de água (n=9 critérios)	8	88,89	-	-	1	11,11	Abastecimentos de água (n=9 critérios)	8	88,89	-	-	1	11,11
Manejo de resíduos (n=3 critérios)	3	100	-	-	-	-	Manejo de resíduos (n=3 critérios)	3	100	-	-	-	-
Manipuladores (n=15 critérios)	15	100	-	-	-	-	Manipuladores (n=15 critérios)	14	93,33	-	-	1	6,67
Matérias-primas, ingredientes e embalagens (n=12 critérios)	12	100	-	-	-	-	Matérias-primas, ingredientes e embalagens (n=12 critérios)	12	100	-	-	-	-
Preparação do alimento (n=26 critérios)	23	88,46	-	-	3	11,54	Preparação do alimento (n=26 critérios)	19	73,07	6	23,08	1	3,85
Armazenamento e transporte do alimento preparado (n=6 critérios)	6	100	-	-	-	-	Armazenamento e transporte do alimento preparado (n=6 critérios)	3	50	3	50	-	-
Exposição ao consumo do alimento preparado (n=9 critérios)	9	100	-	-	-	-	Exposição ao consumo do alimento preparado (n=9 critérios)	2	22,22	-	-	7	77,78
Documentação e registro (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-	Documentação e registro (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-
Responsabilidade (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-	Responsabilidade (n=7 critérios)	7	100	-	-	-	-
TOTAL (n=152 critérios)	147	96,71	1	0,65	4	2,64	TOTAL (n=152 critérios)	125	82,24	14	9,21	13	8,55

SIM – adequado/conforme; NÃO – inadequado/não conforme; NA – não se aplica; % percentual; n = número de critérios.

4. DISCUSSÃO

As categorias “Controle Integrado de Pragas”, “Manejo de Resíduos”, “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, “Documentação e Registro”, e “Responsabilidade”, analisadas através da aplicação do *checklist* da Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), apresentaram 100% de conformidade nas duas unidades hospitalares do presente estudo. Ambas, evidenciaram a preocupação da adequação às medidas higiênico-sanitárias em relação às exigências da referida legislação, dada a importância em prevenir a ação de agentes patológicos e, conseqüentemente, as doenças de origem alimentar causadas por esses perigos ao consumidor. Esse conjunto de medidas higiênico-sanitárias adotado nos serviços de alimentação e nutrição hospitalares visa diminuir os riscos de contaminação dos alimentos, principalmente pela presença de pacientes enfermos hospitalizados, que estão em maior vulnerabilidade em comparação com indivíduos saudáveis, garantindo segurança tanto alimentar quanto em relação à recuperação da saúde destes pacientes (LIMA; MALINVERNO; CONDE, 2018). Para isso, é possível que o responsável técnico, com formação profissional na área de nutrição, adote as medidas necessárias em cumprimento às tarefas inerentes da gestão na unidade hospitalar, sendo possível controlar as irregularidades e, conseqüentemente, aplicar ações corretivas, bem como exigir dos funcionários o cumprimento das medidas obrigatórias, a fim de garantir as boas práticas de manipulação na unidade (MACHADO; DUTRA; PINTO, 2015).

Em relação às não conformidades, ambas as UANs hospitalares averiguadas no atual estudo apresentaram inadequações na categoria “Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”. A UAN 1 apresentou apenas um critério não conforme, devido à falta de portas dotadas de fechamento automático e de barreiras contra a entrada de vetores na área de preparação e armazenamento dos alimentos, sendo que a unidade atingiu adequação de 97,05% nesta categoria. Já a UAN 2 apresentou quatro critérios não conforme, entre eles a falta de portas dotadas de fechamento automático e barreiras de proteção contra vetores na área de preparação e armazenamento dos alimentos, bem como a falta de controles de manutenção programada dos equipamentos e utensílios, de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição dos alimentos e da manutenção dos equipamentos e utensílios responsáveis pela refrigeração, conservação e distribuição a quente e a frio dos alimentos, atingindo 82,35% de adequação nesta categoria. No estudo de Eckhardt, Pontelli e Basso (2019), onde aplicaram uma Lista de Verificação do PASA/2016 (Programa de Auditoria em Segurança Alimentar) em um Hospital do Exército Brasileiro na região central/RS, observaram 91,0% de adequação nesta categoria, inferior à UAN 1, mas superior à UAN 2, sendo que os critérios não conforme diferenciaram-se dos achados no presente estudo, pois ocorreram na área externa da unidade, com focos de insalubridade e objetos em desuso, atraindo animais, vetores e acumulando lixo nas proximidades. Nas UANs

avaliadas por Zeni e Silva (2015), no RS, por meio do *checklist* da RDC n° 275/2002 (BRASIL, 2002), obteve-se conformidade de 71,05% nesta categoria, abaixo do preconizado pela legislação e inferior ao atual estudo, mas com critérios não conforme semelhantes em relação falta de controle periódico do estado de conservação e manutenção preventiva dos equipamentos. Nos serviços de alimentação a adequação da categoria “Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” evita os riscos de estrutura inadequada e a atração de pragas e vetores. Manter as condições adequadas de infraestrutura, como ventilação, iluminação, portas de fechamento automático, telas de proteção nas portas externas e janelas ajudam no combate a agentes indesejáveis, assim como os cuidados de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados nas preparações, garantindo que os alimentos preparados neste ambiente estejam seguros em relação a sua qualidade (CECON; COMARELLA, 2015).

Na categoria “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, apenas a UAN 2 apresentou uma não conformidade devido à falta de troca constante (a cada 2 horas, não excedendo 3 horas) de panos de limpeza não descartáveis utilizados em superfícies que entram em contato com o alimento, obtendo 88,24% de adequação nesta categoria. Em um estudo realizado por Reis, Flávio e Guimarães (2015) em uma UAN hospitalar de Montes Claros/MG, onde utilizaram a RDC n° 275/2002 (BRASIL, 2002), que também avalia a categoria citada, encontraram 90,0% de adequação, semelhante ao resultado encontrado no presente estudo, porém diferenciando-se do critério não conforme, que estava relacionado à falta de local adequado para o armazenamento dos produtos de limpeza. Em outro estudo, realizado por Mello *et al.* (2013), ao quantificarem a avaliação de sete UANs no município de Porto Alegre/RS por meio da aplicação da Portaria 78/2009, todas as UANs averiguadas apresentaram péssimas condições em relação a esta categoria, pois nenhuma delas apresentou mais de 10,0% de adequação aos critérios da legislação vigente, onde destacaram-se não conformidades relacionadas ao uso inadequado das esponjas, dos panos de limpeza e ao armazenamento incorreto de produtos saneantes. O conjunto de medidas de higiene determinados na categoria “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” da legislação vigente nas UANs é indispensável para a retirada das impurezas e o controle dos agentes microbianos no ambiente e superfícies que entram em contato com alimentos, devido ao seu alto poder de proliferação que, por consequência, contaminam os alimentos, podendo ocasionar doenças e surtos alimentares, com sintomas gastrointestinais indesejáveis ao consumidor (STOLARSKI *et al.*, 2015).

Na categoria “Preparação do Alimento”, a UAN 2 apresentou seis critérios não conforme, dentre os quais incluiu-se a falta de cuidados em relação as mercadorias, pois os produtos perecíveis permaneciam expostos à temperatura ambiente além do tempo mínimo determinado para a preparação do alimento, o descongelamento ocorria de forma inadequada, o processo de

resfriamento do alimento preparado não respeitava a redução da temperatura de 60°C a 10°C em no máximo 2 horas, sendo observado tempo maior que o preconizado, e não eram realizados monitoramentos da qualidade dos óleos e de temperatura de conservação à quente. Além disso, o processo de higienização dos hortifrutigranjeiros era inadequado, resultando em 73,07% de adequação para esta categoria. Em uma unidade hospitalar privada, localizada em Porto Alegre/RS, Silva *et al.* (2015) encontraram 75,00% de adequação através da aplicação da Portaria 78/2009 para a referida categoria, semelhante à UAN 2 do presente estudo, inclusive em relação aos critérios não conforme, os quais incluíram ações que aumentavam o risco de contaminação cruzada, tais como exposição prolongada do alimento durante as preparações, processos de descongelamento inadequado e manipulação de alimentos crus e cozidos na mesma bancada. Em outro estudo realizado por Grosbelli *et al.* (2021), onde verificaram dois restaurantes comerciais em um município de pequeno porte no norte do RS, por meio do *checklist* da Portaria 78/2009, encontraram resultados inferiores ao presente estudo em ambas as unidades averiguadas, sendo de 30,7% de adequação para o restaurante A e 46,1% de adequação para o restaurante B nesta categoria, com itens de não conformidade semelhantes ao presente estudo em relação ao tempo mínimo necessário dos produtos perecíveis em temperatura ambiente e inadequações em relação ao tratamento térmico. Em vista disso, ressalta-se que, nas UANs, o preparo adequado dos alimentos é fator essencial contra agravos em decorrência da contaminação e surtos de DTAs, pois entre os agentes etiológicos há cerca de 250 transmitidos por água/alimentos contaminados, que causam sintomas como náuseas, diarreia, dores abdominais, podendo ocasionar síndromes complexas, como as renais, respiratórias ou alérgicas, ou até mesmo gerar um quadro de sepse podendo levar a morte. Portanto, todas as medidas de higiene sanitária previstas na legislação vigente devem acontecer durante o preparo dos alimentos como forma de evitar esses agravos (NUNES *et al.*, 2017).

Para a categoria “Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado”, a UAN 2 apresentou três critérios não conformes, os quais configuraram inadequações quanto às condições de tempo e temperatura desde a distribuição até o consumo dos alimentos, comprometendo a sua qualidade higiênico-sanitária, bem como a falta de controle da temperatura através de registros. Além disso, os carrinhos térmicos hospitalares utilizados para o transporte do alimento preparado até os quartos dos pacientes não estavam em bom estado de conservação para garantir as condições necessárias para a manutenção da temperatura dos alimentos durante o tempo de duração do trajeto, o que configurou um percentual de 50,0% de adequação. No estudo realizado por Pederssetti e Hautrive (2016), ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de quatro UANs hospitalares na Região Oeste de Santa Catarina/SC por meio de uma lista de verificação baseada na RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002) e na RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), resoluções que abrangem a referida categoria, o percentual de conformidade encontrado para a Unidade A foi

de 33,3%, inferior aos achados na UAN 2 do presente estudo, sendo de 66,6% para as Unidades B e C e de 100% para a Unidade D, superiores aos achados da UAN 2 do presente estudo, mas semelhantes em relação aos itens não conforme, incluindo as condições inadequadas de conservação dos carrinhos térmicos nas unidades averiguadas. Em outro estudo realizado por Lenz *et al.* (2019), que avaliaram duas UANs em dois municípios do Vale do Taquari/RS por meio da Portaria 78/2009, obtiveram percentual de conformidade de 100% na Unidade A e 80,0% na Unidade B, resultado superior aos achados na UAN 2 do presente estudo, mas também semelhantes quanto ao critério de não conformidade relacionado a falta de controle de temperatura no transporte das refeições. O transporte do alimento preparado, tanto o transporte externo na unidade através de veículos, quanto o transporte interno, enfatizado neste estudo, direcionado aos quartos hospitalares através de carrinhos térmicos, devem atender às condições de tempo e temperatura que evitem a proliferação de microrganismos patogênicos que sobreviveram ao processo de cocção do alimento. Desta forma, devem seguir os métodos de controle sanitários, que incluem boas condições de conservação dos veículos de transporte ou carrinhos térmicos e higienização adequada, além da garantia da manutenção da temperatura do compartimento da carga conforme a exigência do tipo de alimento preparado (FREITAS; OLIVEIRA; DAMASCENO, 2018), sendo igual ou superior a 60°C para as preparações quentes e até 5°C para as preparações frias (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No que se refere à classificação das UANs hospitalares do presente estudo, conforme a RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002), ambas foram classificadas no Grupo 1, considerado com boas condições higiênico-sanitárias, pois atenderam a maior parte das exigências previstas na legislação vigente, sendo que a UAN 1 atingiu o percentual de 96,71% e a UAN 2 percentual de 82,24% de adequação. Em um estudo realizado por Reis, Flávio e Guimarães (2015), ao aplicarem a RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002) em uma UAN hospitalar na cidade de Montes Claros/MG, foi observado resultado inferior às UAN 1 e 2 do presente estudo, com 77,00% de adequação dos critérios analisados. Já em outro estudo, realizado por Vasques e Madrona (2016), no qual aplicou-se um *checklist* com base na RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002) em uma UAN no município de Marialva/PR, os critérios avaliados atingiram um percentual de 86,00% de adequação da unidade. O atendimento às exigências previstas nas legislações vigentes da área alimentar é importante, pois com o crescente número de indivíduos que busca os serviços de saúde e, conseqüentemente, necessitam realizar suas refeições nas unidades hospitalares, visando à recuperação do seu estado clínico, faz com que os serviços de alimentação destes locais se responsabilizem pela oferta de alimentos seguros. Assim, a RDC nº 275/2002 tem como finalidade classificar o local de produção de refeições de acordo com a percentagem total de critérios em conformidade averiguados, como forma de avaliar se atende a maior parte das exigências previstas na legislação vigente,

proporcionando uma alimentação segura (DARE; BERNARDO; CHAUD, 2018).

Em relação às limitações do presente estudo, consideram-se que os dados foram coletados em uma única vez, não tendo sido propostas ações corretivas a serem aplicadas nas UANs hospitalares no decorrer do estudo para as não conformidades encontradas, sendo que apenas foi citada a importância de cada categoria do instrumento utilizado na pesquisa, de modo que o controle higiênico-sanitário aconteça com frequência. Porém, seria relevante propor ações em conjunto aos profissionais gestores das unidades averiguadas. Além disso, a pesquisa foi programada para ser realizada em número maior de unidades hospitalares pertencentes à Microrregião de Guaporé/RS, mas houve desistência por parte de uma unidade hospitalar no momento da coleta dos dados, configurando diminuição do número de hospitais analisados, tornando a pesquisa com menor abrangência que o esperado.

5. CONCLUSÃO

A partir da análise dos resultados obtidos por meio da lista de verificação de boas práticas no presente estudo, conclui-se que as duas UANs hospitalares apresentaram um bom percentual de adequação, ambas atendendo a maior parte das exigências da legislação vigente. A UAN 1 atingiu maior percentual de adequação, apresentando qualidade eficaz na gestão da unidade e na manipulação dos alimentos. Porém, a UAN 2 obteve menor percentual de adequação, devido à critérios de inadequações relacionados a infraestrutura da unidade, os quais abrangeram a falta de estrutura adequada na entrada da unidade contra a atração de pragas e vetores, bem como a falta de manutenção preventiva dos equipamentos, móveis e utensílios, e inadequações em relação a higienização dos hortifrútis. Além disso, em se tratando do preparo das refeições, as não conformidades estavam relacionadas à exposição inadequada de produtos perecíveis, ao descongelamento inadequado de insumos e a falta de monitoramento dos óleos e gorduras. Outro fator relevante observado foi no transporte interno das refeições prontas, pois os carrinhos térmicos responsáveis pela distribuição nos quartos estavam em péssimo estado de conservação, comprometendo a qualidade das refeições ofertadas.

Apesar disso, ambas as UANs foram classificadas no Grupo 1 quanto ao atendimento satisfatório das condições higiênico-sanitárias. Em vista disso, sugere-se que através da aplicação do instrumento de boas práticas utilizado neste estudo e dos resultados obtidos, o profissional gestor das unidades avaliadas poderia utilizá-lo como ferramenta para possíveis ações corretivas, as quais contribuiriam para a oferta de melhorias nas unidades, aperfeiçoando os serviços prestados, assegurando um ambiente seguro, livre de DTAs, boa qualidade das refeições distribuídas e conseqüentemente, mantendo boa recuperação aos pacientes internados, bem como aos trabalhadores que realizam suas refeições diariamente nas unidades hospitalares avaliadas.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, Gabriela B. A. de. **Adoção de ferramentas de qualidade para aprimoramento da segurança sanitária alimentar em serviços de alimentação.** 2021. Dissertação de Mestrado (Mestrado Profissional em Segurança Alimentar e Nutricional) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO. Rio de Janeiro, RJ, 04 abr. 2021. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/13253?show=full>. Acesso em: 02 out. 2021.
- BERNARDES, Nicole B.; FACIOLI, Larissa de S.; FERREIRA, Maria L.; COSTA, Raissa de M.; SÁ, Ana C. F. de. Intoxicação alimentar um problema de saúde pública. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, Crato, Ceará, v.12, n. 42, p. 894-906, 2018. DOI: <https://doi.org/10.14295/online.v12i42.1373>. Disponível em: <https://online.emnuvens.com.br/id/article/view/1373/1969>. Acesso em: 25 set. 2021.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Brasília, DF. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 04 ago. de 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: Informe 2018.** Brasília, DF, 2019. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2021.
- CECON, Tayana de S. F.; COMARELLA, Larissa. Check list de avaliação higiênico-sanitária para Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, São José do Rio Preto, São Paulo, v. 8, n.4, p.136-158, jul. 2016. ISSN: 2316-2864. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/revistasaude/index.php/saudeDesenvolvimento/article/view/434>. Acesso em: 16 out. 2021.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução/CFN nº 600 de 23 de maio de 2018.** Brasília, DF. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm#:~:text=Texto%20retificado%20em%2023%20de,sociedade%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs. Acesso em: 10 set. de 2021.
- DARE, Camilla; BERNARDO, Desiree R. D.; CHAUD, Daniela M. A. Avaliação das condições físicas e higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Saúde**, Santa Maria, Rio Grande do Sul, v.44, n.1, p. 1-7, jan./abr. 2018. DOI: <https://doi.org/10.5902/2236583430911>. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/revistasaude/article/view/30911>. Acesso em: 28 ago. 2021.
- ECKHARDT, Adriana; PONTELLI, Luciana F.; BASSO, Cristiana. Avaliação estrutural de um serviço de alimentação hospitalar do exército brasileiro. **Revista Disciplinarum Scientia**, Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, Rio Grande do Sul, v.20, n.2, p.517-522, out. 2019. ISSN: 2177-3335. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2912>. Acesso em: 03 set. 2021.

FREITAS, Thalia K. P. de.; OLIVEIRA, Fabiano A. de.; DAMASCENO, Leandro S. Verificação da execução das boas práticas através da supervisão contínua em uma UAN hospitalar. **Revista Diálogos Acadêmicos**, Fortaleza, Ceará, v.7, n.2. jun./dez. 2018. ISSN: 2448-1270. Disponível em <http://revista.fametro.com.br/index.php/RDA/article/viewFile/193/194>. Acesso em: 18 set. 2021.

GOMES, Magno F.; MORAES, Vivian L. O programa de controle de infecção relacionada à assistência à saúde em meio ambiente hospitalar e o dever de fiscalização da agência nacional de vigilância sanitária. **Revista Direito Sanitário**, São Paulo, São Paulo, v.18 n.3, p. 43-61, mar. 2018. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9044.v18i3p43-61>. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rdisan/article/view/144647>. Acesso em: 07 out. 2021.

GROSELLI, Caroline; PICCOLI, Cilda; STURMER, Jaqueline; ZANARDO, Vivian P. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais em uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. **Revista Perspectiva**, Erechim, Rio Grande do Sul, v. 45, n. 169, p. 83-92, mai. 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.31512/persp.v.45.n.169.2021.136.p.83-92>. Disponível em: https://redib.org/Record/oai_articulo3307974-avaliao%C3%A7%C3%A3o-das-condi%C3%A7%C3%B5es-higi%C3%AAnico-sanit%C3%A1rias-em-restaurantes-comerciais-em-uma-cidade-do-norte-do-rio-grande-do-sul. Acesso em: 28 out. 2021.

JÚNIOR, Guttemberg N. dos S.; ANDRADE, Cháritas de A.; MILANESI, Gabriella A.; MILANESI, Felipe A.; MILANESI, Almir; SILVA, Lívia S. G. R. e; BEZERRA, Rodrigo A. A relevância do responsável técnico nutricionista na prevenção de surtos alimentares em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Brazilian Journal of Development**, Curitiba, Paraná, v.6, n.10, p. 77795-77807, out. 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n10-273>. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/18193>. Acesso em: 14 out. 2021.

LENZ, Bruna E.; BACKES, Jennifer; BERTANI, Juliana P. B.; FASSINA, Patricia. Verificação de boas práticas em duas unidades de alimentação e nutrição inseridas em dois municípios do Rio Grande do Sul. **Revista Simbio-Logias**, Botucatu, São Paulo, v.11, n.15, jan. 2019. DOI: 10.32905/19833253.2019.11.15p62. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/verificacao_de_boas_praticas_em_duas_uans.pdf. Acesso em: 25 out. 2021.

LIMA, Cristiane; MALINVERNO, Emanuele; CONDE, Simara R. Conhecimento sobre boas práticas de fabricação em duas unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Uningá**, Maringá, Paraná, v.55. n. 1, p. 1-11, jan./mar. 2018. ISSN: 2318-0579. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uninga/article/view/2098>. Acesso em: 29 set. 2021.

MACHADO, Roberto L. P.; DUTRA, André de S.; PINTO, Mauro S. V. **Boas práticas de fabricação (BPF). Embrapa: Agroindústria de alimentos**. Rio de Janeiro, jun. 2015. ISSN: 1516-8247. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>. Acesso em: 14 ago. de 2021.

MELLO, Jozi F. de; SCHNEIDER, Sibele; LIMA, Mateus S. de; FRAZZON, Jeverson; COSTA, Marisa da. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre-RS. **Revista Alimentos e Nutrição = Brazilian Journal of Food and Nutrition**, Araraquara, São Paulo, v.24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013. ISSN: 0103-4235. Disponível em: <http://servbib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/175/2146>. Acesso em: 16 set. 2021.

NUNES, Silene M.; CERGOLE-NOVELLA, Maria C.; TIBA, Monique R.; ZANON, Cirlei A.; BENTO, Iria S. da S.; PASCHUALINOTO, Ana L.; THOMAZ, Irineu; SILVA, Aline A. da; WALENDY, Claudia H. Surto de doença transmitida por alimentos nos municípios de Mauá e Ribeirão Pires – SP. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, São Paulo, v.31, n. 264-265. jan./fev. 2017. ID: biblio-833113. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/04/833113/264-265-sitecompressed-97-102.pdf>. Acesso em: 17 out. 2021.

OLIVEIRA, Danyela A.; OLIVEIRA, Jayne L. de; PEREIRA, Karina N. Análise dos principais fatores de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN. **Revista South American Journal of Basic Education, Technical and Technological**, Rio Branco, Acre, v. 1, n.1, p. 234-239, dez. 2017. ISSN: 2446-4821. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371>. Acesso em: 05 out. 2021.

PANDOLFI, Isabela A.; MOREIRA, Larissa Q.; TEIXEIRA, Estelamar M. B. Segurança alimentar e serviços de alimentação – revisão de literatura. **Revista Brazilian Journal of Development**, Curitiba, Paraná, v. 6, n.7, p. 42237-42246, jul. 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n7-002>. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/12477>. Acesso em: 13 out. 2021.

PEDERSSETTI, Maiara T.; HAUTRIVE, Tiffany P. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição hospitalares da região oeste de Santa Catarina. **Revista Segurança alimentar e nutricional**, Campinas, São Paulo, p.849-858, out. 2016. DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v23i1.8644531>. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8644531>. Acesso em: 18 out. 2021.

REIS, Helenice F.; FLÁVIO, Eliete F.; GUIMARÃES, Rosani S. P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Revista Unimontes Científica**, Montes Claros, Minas Gerais, v. 17, n.2, p.68-81, abr. 2020. ISSN: 2236-5257. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/unicientifica/article/view/1926>. Acesso em: 29 set. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da saúde. Portaria 1224, de 02 de dezembro de 2014**. Porto Alegre, RS, dez. 2014. Disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/legislacoes-atualizadas-sobre-vigilancia-de-alimentos>. Acesso em: 20 ago. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da saúde. Portaria 78, de 30 de janeiro de 2009.** Porto Alegre, RS, jan. 2009. Disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/legislacoes-atualizadas-sobre-vigilancia-de-alimentos>. Acesso em: 01 ago. de 2021.

SILVA, Ana A. da; BASSANI, Lilian; RIELLA, Caroline de O.; ANTUNES, Maria T. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: Ênfase na segurança dos alimentos. **Revista Caderno pedagógico**, Lajeado, Rio Grande do Sul, v.12, n.1, p. 111-113, 2015. ISSN: 1983-0882. Disponível em: <http://www.univates.br/revistas/index.php/cadped/article/view/937>. Acesso em: 23 out. 2021.

SILVA, Francilene P. da; TAVARES, José F. Nutrição e Gastronomia: aliados no bem estar e na recuperação de pacientes hospitalizados. **Revista Diálogos em Saúde**, Cabedelo, Paraíba, v.2, n.2, p. 36-52, jul./dez, 2019. ISSN 2596-206X. Disponível em: <https://periodicos.iesp.edu.br/index.php/dialogosemsaude/article/view/369>. Acesso em: 07 dez. 2021.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson S.; MELLO, Tatiana R. de C. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Revista Estação Científica**, Macapá, Amapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, abr./jun, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31>. Disponível em: <https://periodicos.unifap.br/index.php/estacao/article/view/4370>. Acesso em: 26 out. 2021.

STOLARSKI, Márcia C.; DORIGO, Andréa B.; CUNHA, Fernanda B. da.; OLIVEIRA, Stela de. **Boas práticas de manipulação de alimentos**, Curitiba: SEED-PR, v. 1, 2015. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 24 ago. 2021.

SUSIN, Viviana; PEREIRA, Fernanda B.; GREGOLETTO, Maria L. de O.; CREMONESE, Cleber. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Vigilância Sanitária em Debate: sociedade, ciência e tecnologia**, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, v.5, n.1, p. 60-68, mar. 2017. DOI: <https://doi.org/10.22239/2317-269X.00820>. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5705/570562912009/html/>. Acesso em: 25 set. 2021.

VASQUES, Crislayne T.; MADRONA, Grasielle S. Aplicação de *checklist* para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, São Paulo, v. 30, p. 252-253. jan./fev. 2016. ID: biblio-846570. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846570/separata-53-58.pdf>. Acesso em: 24 set. 2021.

ZENI, Bianca S.; SILVA, Ana B. G. da. Avaliação higienicossanitária de equipamentos, utensílios, e instalações em UAN. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, São Paulo, v. 29, n. 242 – 243. mar./abr. 2015. ID: vti-460672. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/vti-460672>. Acesso em: 01 out. 2021.