UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC
CURSO DE NUTRIÇÃO

IZABELA ROSA MATIAS

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA EMPRESA PRIVADA DO SUL DE SANTA CATARINA: UM ESTUDO DE CASO

ARARANGUÁ/SC
2025

IZABELA ROSA MATIAS

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA EMPRESA PRIVADA DO SUL DE SANTA CATARINA: UM ESTUDO DE CASO

Artigo apresentado ao Curso de Nutrição Semipresencial para cumprimento da disciplina TCC 2 na Universidade do Extremo Sul Catarinense.

Orientador: Prof. Mestre Edimar Torres Zanoni

ARARANGUÁ/SC

2025

IZABELA ROSA MATIAS

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA EMPRESA PRIVADA DO SUL DE SANTA CATARINA: UM ESTUDO DE CASO

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado pela Banca Examinadora para obtenção do Grau de Bacharel, no Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Araranguá, 15 de abril de 2025

BANCA EXAMINADORA

Prof. Edimar Torres Zanoni (UNESC) – Orientador(a)

Profa. Sharon Martins Freitas (UNESC) – Membro Banca

Profa. Sabrina da Silva (UNESC) – Membro Banca

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA EMPRESA PRIVADA DO SUL DE SANTA CATARINA: UM ESTUDO DE CASO

Izabela Rosa Matias[1]

RESUMO

A segurança alimentar é uma questão de relevância global, especialmente nos estabelecimentos que produzem alimentos, onde a manipulação inadequada pode levar a doenças transmitidas por alimentos (DTAs), representando uma grave ameaça à saúde pública. A adoção de boas práticas na manipulação é essencial para assegurar a qualidade e segurança dos produtos oferecidos aos consumidores. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 275, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é um importante marco regulatório que define os padrões higiênico-sanitários necessários para garantir a segurança alimentar em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Este estudo teve como principal objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias em uma UAN de uma empresa privada no sul de Santa Catarina, utilizando o checklist da RDC 275. Além disso, procurou-se destacar a importância das boas práticas na manipulação de alimentos, dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas para prevenir DTAs. O estudo envolveu observações e coleta de dados em diversas áreas da unidade, com ênfase na conformidade com as normas sanitárias. E a avaliação realizada revelou um desempenho satisfatório em diversas áreas, atendendo parcialmente às normas sanitárias. No entanto, foram identificadas oportunidades de melhoria em alguns setores, principalmente na estrutura da unidade. A classificação ficou no grupo 2, com adequação entre 51% e 75%. Embora tenha apresentado pontos positivos, também evidenciou áreas críticas que requerem atenção. Considerando as limitações do estudo, realizado em uma única unidade das 12 que essa empresa tem por Santa Catarina, sugere-se então que futuras pesquisas explorem as razões subjacentes às áreas de melhoria e investiguem estratégias eficazes para promover a conformidade sanitária. Em conclusão, os resultados oferecem uma visão abrangente da conformidade sanitária, destacando a importância

da adesão às regulamentações para garantir segurança alimentar e satisfação dos colaboradores. Além do exposto, salienta-se a relevância de um profissional nutricionista para garantir a qualidade e segurança dos serviços prestados, especialmente na gestão da unidade e adequação das normas sanitárias.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos, segurança alimentar, unidade de alimentação e nutrição (UAN), manipulação de alimentos, regulamento RDC 275.

1 INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é uma questão de relevância mundial, especialmente nos estabelecimentos que fornecem alimentos, onde a manipulação inadequada pode levar a DTAs. Essas enfermidades constituem uma séria ameaça à saúde pública, resultando em milhões de casos de doenças e até mortes a cada ano. Nesse cenário, adotar boas práticas na manipulação de alimentos é fundamental para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos aos consumidores (Anvisa, 2023).

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 275, criada pela ANVISA, estabelece diretrizes higiênico-sanitárias necessárias para garantir a segurança alimentar. O uso do checklist da RDC 275 se tornou uma ferramenta essencial para avaliar e monitorar as condições higiênico-sanitárias em unidades, contribuindo para uma gestão mais eficiente da qualidade e segurança dos alimentos (Anvisa, 2023).

Este estudo tem como objetivo principal avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição localizado no sul de Santa Catarina, por meio da aplicação do checklist da RDC 275. Ademais, busca explorar a importância das boas práticas na manipulação de alimentos nos serviços de alimentação, os POPs e o MBP em unidades na prevenção de DTAs.

É importante ressaltar o papel do profissional de nutrição na UAN, não apenas na elaboração de cardápios equilibrados, administração de custos e funcionários, mas também na implementação e monitoramento das boas práticas de manipulação de alimentos. A atuação de profissionais qualificados é fundamental para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, além de incentivar hábitos alimentares saudáveis.

Dessa forma, este estudo pretende contribuir para a melhoria contínua da gestão da qualidade em unidades alimentares, fornecendo informações importantes para a promoção da segurança alimentar e a prevenção de doenças transmitidas por

alimentos. A compreensão e a aplicação adequada das boas práticas de manipulação e o cumprimento das normas sanitárias são essenciais para garantir a confiança dos consumidores.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

As DTAs são provocadas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, como bactérias e suas toxinas, vírus, ou parasitas intestinais oportunistas. Também podem ser causadas por substâncias físicas, como fios de cabelo, fragmentos de vidro, terra e madeira, ou por substâncias químicas, como produtos de limpeza, metais pesados e resíduos de pesticidas. Existem mais de 250 tipos de DTAs identificadas globalmente, e os sintomas podem variar de leves a graves, constituindo um problema de saúde pública mundial. Além dos sintomas digestivos, essas doenças podem causar problemas em outros órgãos, como rins, fígado e sistema nervoso central (Anvisa, 2023).

Um evento é considerado um surto de DTAs quando duas ou mais pessoas apresentam sintomas semelhantes após consumir alimentos ou água provenientes de uma mesma fonte, geralmente em uma área específica. Para doenças graves, como Botulismo e Cólera, a confirmação de apenas um caso pode ser suficiente para definir um surto (ANVISA, 2023). Organizações como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) frequentemente coletam dados sobre DTAs em nível global. A OMS estima que milhões de pessoas adoecem e muitas morrem a cada ano devido a essas doenças, com os números variando conforme a região e as condições socioeconômicas (Anvisa, 2023).

O Ministério da Saúde aponta que investir em melhorias na infraestrutura de saneamento básico é essencial para prevenir, controlar e reduzir os riscos e surtos de DTAs. Por outro lado, práticas como a promoção da higiene pessoal e coletiva e o manejo adequado dos alimentos são cruciais para a prevenção. Medidas específicas para reduzir o risco de contaminação alimentar, como o consumo de carnes bem cozidas, água tratada e alimentos preparados e armazenados de maneira higiênica, são recomendadas. As hortaliças devem ser bem lavadas, com ênfase na lavagem

em água corrente com esfregação mecânica antes do consumo ou preparo, e podem ser desinfetadas mergulhando-as em uma solução composta por 10 ml de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água tratada (Anvisa, 2023).

No Brasil, a ANVISA é uma das principais responsáveis por coletar e divulgar informações sobre surtos de DTAs. O Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) também é uma importante fonte de dados para monitorar essas doenças (Anvisa, 2023).

2.2 BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A maior parte dos surtos de DTAs ocorre devido a falhas durante o processo de produção, como a manipulação inadequada, uso incorreto da temperatura de preparo e armazenamento, contaminação cruzada, falta de higiene pessoal, limpeza deficiente de equipamentos e utensílios, e contato de manipuladores infectados com alimentos prontos para consumo. Portanto, a implementação de sistemas de controle de qualidade e a manutenção da higiene são cruciais durante a manipulação de alimentos. Muitas vezes, essas práticas são negligenciadas ou realizadas de forma inadequada, o que facilita o crescimento de microrganismos contaminantes (Embrapa, 2006).

Destacasse a importância da aplicação das BPM em restaurantes para garantir a qualidade das refeições e evitar a propagação de doenças decorrentes de alimentos contaminados por microrganismos. A necessidade de métodos adequados de higienização, além do treinamento de colaboradores para garantir a segurança alimentar. Além disso, também ressalta a importância da supervisão de profissionais especializados, como técnicos, tecnólogos e engenheiros de alimentos e nutricionistas, para verificar o cumprimento das normas sanitárias vigentes e garantir que os alimentos sejam seguros para o consumo (Souza, 2023).

A segurança alimentar é uma preocupação global, e a adoção de boas práticas na manipulação de alimentos é crucial para minimizar os riscos de contaminação. A implementação de práticas adequadas, desde a produção até o consumo, é vital para evitar a contaminação e assegurar a qualidade microbiológica dos alimentos (Ministério da saúde, 2024).

A adoção de boas práticas em todas as etapas da cadeia alimentar é fundamental para prevenir DTAs. Destaca que cerca de 60% das DTAs são de origem microbiológica e estão relacionadas diretamente à higiene inadequada dos manipuladores, constituindo importantes problemas de saúde pública. Em vista disso, também ressalta a importância da percepção do consumidor em relação à segurança do alimento, pois esse fator pode influenciar variáveis socioeconômicas e até mesmo auxiliar na efetividade da implantação das legislações. Assim, é essencial adotar medidas como a proteção pessoal dos manipuladores, a correta manipulação e armazenamento dos alimentos, o controle das temperaturas e o uso de água potável para reduzir o risco de contaminação e transmissão de patógenos (Santos, 2022).

A implementação e fiscalização de regulamentações sanitárias são consideradas estratégias eficazes para promover boas práticas na manipulação de alimentos. No entanto, é igualmente importante investir em programas educacionais para profissionais da área de alimentos e em campanhas de conscientização para o público em geral. A literatura enfatiza que a educação contínua sobre higiene e manipulação segura de alimentos é fundamental para reduzir a incidência de DTAs (Anvisa, 2023).

2.3 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) E MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

De acordo com a ANVISA, os POPs são documentos que detalham minuciosamente as práticas operacionais a serem seguidas em todas as fases da manipulação de alimentos, desde o recebimento dos ingredientes até a distribuição das refeições. Esses procedimentos são essenciais para garantir que os alimentos sejam preparados em condições higiênicas adequadas, controlando aspectos como a temperatura, a higiene pessoal dos manipuladores, a limpeza das instalações, o controle de pragas e o descarte correto de resíduos. A implementação dos POPs é fundamental para evitar a contaminação dos alimentos e proteger a saúde dos consumidores. Também servem como uma base sólida para a qualidade e segurança alimentar em refeitórios, restaurantes e outros estabelecimentos que fornecem refeições coletivas (Anvisa, 2023).

O MBP é um documento elaborado pela Anvisa que estabelece diretrizes e procedimentos para garantir a qualidade e segurança dos alimentos em estabelecimentos que produzem, manipulam, transportam e vendem alimentos (Anvisa, 2020). Ademais, a RDC 275/2002, da Anvisa, informa os padrões de segurança alimentar que devem ser seguidos para garantir a segurança do consumo de alimentos (RDC 275, 2023)

O MBP é fundamentado nas melhores práticas regulatórias e tem como objetivo principal garantir que os alimentos sejam produzidos, manipulados, transportados e vendidos de forma segura e saudável. Além disso, o MBP também visa prevenir contaminações e doenças transmitidas por alimentos, protegendo a saúde dos consumidores (Anvisa, 2020).

A implementação de MBP e POPs em UAN é uma medida importante para assegurar a segurança alimentar e a saúde dos colaboradores, mesmo onde não há uma exigência legal para sua adoção. Estudos científicos mostram que a falta de diretrizes formais pode levar a práticas inadequadas na manipulação de alimentos, aumentando o risco de contaminação e de DTAs (Anvisa, 2023).

Mesmo em contextos sem exigências legais, incorporar essas diretrizes pode ser uma estratégia proativa adotada por unidades para reduzir riscos e demonstrar um firme compromisso com a saúde pública. Em decorrência disso, a literatura sugere que a implementação voluntária de Boas Práticas pode ser um diferencial competitivo no setor, pois os consumidores estão cada vez mais conscientes e exigentes quanto à segurança dos alimentos que consomem (Andrade, 2013)

2.4 PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A atuação do nutricionista em UAN tem se mostrado essencial para promover a saúde e atender às necessidades nutricionais dos colaboradores. Estudos recentes revelam que a orientação oferecida por esses profissionais é fundamental para aprimorar a qualidade nutricional dos alimentos servidos (Akutsu, 2005). O papel do nutricionista vai além da simples análise de nutrientes, englobando aspectos como segurança alimentar, variedade de alimentos, controle das porções e oferta de opções adequadas para diferentes necessidades dietéticas.

A propósito, a presença de nutricionistas na UAN não apenas promove escolhas alimentares mais saudáveis, mas também pode influenciar os hábitos alimentares dos colaboradores (Luna, 2015). A orientação personalizada fornecida por esses profissionais contribui para a conscientização sobre a importância de uma dieta equilibrada, impactando positivamente a saúde dos frequentadores desses locais. A atuação do nutricionista também pode auxiliar na implementação de estratégias para reduzir o teor de sódio, açúcar e gorduras saturadas nos alimentos, ajudando na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (Nitzkel, 2012). Em resumo, a presença do nutricionista em UAN é suportada por evidências científicas que destacam seu papel crucial na promoção da saúde pública e na oferta de opções alimentares mais nutritivas e equilibradas. Ao considerar não apenas a composição nutricional, mas também a educação alimentar e a adequação às necessidades individuais, os nutricionistas desempenham um papel estratégico na criação de ambientes alimentares mais saudáveis e na prevenção de doenças relacionadas à alimentação.

Além do papel do nutricionista, a gestão eficiente da cozinha em estabelecimentos alimentícios está estreitamente ligada à implementação eficaz de boas práticas de manipulação de alimentos. Estudos indicam que uma organização eficiente da cozinha e uma rotina operacional bem definida são fundamentais para prevenir contaminações alimentares e garantir a segurança (Silva, 2021). A integração desses princípios organizacionais fortalece a base para a aplicação consistente das boas práticas em toda a cadeia alimentar.

A presença de nutricionista contribui para aplicação de atividades e tarefas de administração e organização do local, realizada indiretamente através da capacitação continua dos colaboradores, gestão dos resíduos e a definição de rotinas operacionais.

A capacitação contínua dos colaboradores é um aspecto crucial para a adesão às boas práticas de manipulação de alimentos. A literatura aponta que equipes bem treinadas não só seguem melhor as normas sanitárias, mas também entendem a importância da manipulação segura dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação (Silva, 2021; Camargo, 2007). A capacitação deve englobar não apenas o conhecimento técnico, mas também a conscientização sobre a higiene pessoal e a importância da temperatura adequada no armazenamento de alimentos perecíveis, por exemplo.

A sustentabilidade e a redução do desperdício alimentar estão intimamente ligadas às práticas adequadas de manipulação de alimentos. Estudos mostram que práticas sustentáveis, como o aproveitamento total dos ingredientes e a implementação de processos que minimizam resíduos, não só promovem a responsabilidade ambiental, mas também são compatíveis com uma abordagem mais consciente e eficiente na manipulação de alimentos em restaurantes (Silva, 2019). Assim, a integração desses princípios atende não apenas a considerações ecológicas, mas também aprimora a eficiência operacional.

A organização e a rotina operacional são fundamentais para o sucesso na manipulação de alimentos em UAN. Uma estrutura organizacional sólida é essencial para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir os riscos de contaminação. A designação de espaços e tarefas, a segregação de tarefas e o estabelecimento de procedimentos operacionais claros são necessários para criar um ambiente propício à aplicação eficaz das boas práticas de manipulação de alimentos (Silva, 2020).

A rotina operacional, está diretamente relacionada à organização, que é um fator determinante na prevenção de erros e na manutenção dos padrões sanitários. A implementação consistente de uma rotina estruturada contribui para a estabilidade operacional e garante a conformidade com as normas de segurança. Além disso, a rotina operacional também ajuda a reduzir os riscos de contaminação e a garantir a qualidade dos alimentos (Silva, 2020).

2.5 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

O principal objetivo do programa é melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, promovendo sua saúde e prevenindo doenças relacionadas ao trabalho, através da oferta de incentivos fiscais. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como prioridade atender os trabalhadores de baixa renda e é gerido em conjunto pelo Ministério do Trabalho e Previdência, a Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil do Ministério da Economia e o Ministério da Saúde. A meta do programa é promover a saúde dos trabalhadores brasileiros, garantindo segurança alimentar e nutricional. Atualmente, o programa beneficia mais de 21,5 milhões de trabalhadores no Brasil, sendo que cerca de 86% deles recebem até 5 salários-mínimos. Esses trabalhadores recebem o benefício através de aproximadamente 300 mil empresas participantes do PAT em todo o país (Ministério

do trabalho e emprego, 2023). Inclusive, é importante avaliar não apenas as condições higiênicas e sanitárias da UAN, mas também a qualidade nutricional das refeições. O nutricionista desempenha um papel fundamental na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e na promoção de uma alimentação mais adequada, equilibrada e segura para os trabalhadores.

3 METODOLOGIA

Este estudo teve por finalidade realizar uma pesquisa de natureza básica. Para alcançar os objetivos propostos e melhor apreciação deste trabalho, foi utilizada uma abordagem quali-quantitativa. Com intuito de conhecer a problemática sobre a área de estudo realizada ao qual foi realizada uma pesquisa descritiva, exploratória e explicativa. Finalidade desses tipos de pesquisa juntamente proporcionam maiores informações sobre determinado assunto, procuram estabelecer uma relação da natureza dessas relações, identifica fatores determinantes, causas e porquês daquele determinado fenômeno, levando a um aprofundamento daquela realidade (Andrade, 2007).

O local onde foi realizado a pesquisa fica em Santa Catarina, na cidade de Criciúma. A unidade de alimentação e nutrição é propriedade de uma empresa particular do ramo de alimentação, onde fornecem refeições dentro de outras empresas no estado. A cozinha se localiza ao lado da empresa onde fornece as refeições aos funcionários, ou seja, fica em uma sala alugada.

A amostra definida foi não probabilística e intencional. Segundo Gil (2002), na amostra intencional os indivíduos são selecionados de acordo com certas características mais relevantes pelos pesquisadores e participantes. Esse estudo foi feito em uma cozinha onde há funcionários com cargo de cozinheiro, auxiliares de cozinha e a nutricionista (população) ao qual será feito os questionamentos.

O estudo foi aplicado com base no questionário RDC 275 ANVISA. Essa RDC trata-se de um documento que estipula os requisitos sanitários do edifício, as condições de higiene das instalações, o controle de água, entre outros fatores, para garantia de qualidade do produto final.

Dentro desse ``cheque-list´´ há temas como Edificações e instalações, Equipamentos, Móveis e utensílios, Manipuladores, Produção e transporte do alimento e documentação. O questionário foi realizado juntamente com a nutricionista

responsável. E o resultado da pesquisa foi feito com base no questionário da Anvisa RDC 275, avaliando cada item se está de acordo ou não com as normas exigidas, e foram respostas de sim e não no programa Excel. Assim, ao final obtivemos um resultado em quantidade e percentual, separado por categoria e também o total das categorias juntas.

Sendo uma pesquisa de cunho quali-quantitativa, após a coleta devida dos dados, foi observado que alguns itens não se aplicavam e foram excluídos da análise. Sendo verificado o percentual de adequação dentre os itens válidos para UAN.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este artigo apresenta os resultados da avaliação da UAN de Criciúma/SC, que serve diariamente cerca de 210 refeições de segunda a sexta-feira, sendo 180 refeições no almoço e 30 refeições no jantar, totalizando cerca de 4.200 refeições por mês. A equipe é composta por 1 nutricionista, 2 cozinheiras, 3 auxiliares para o almoço e 1 cozinheira para o jantar. O buffet é composto de 2 proteínas, 2 guarnições, 3 tipos de salada, 1 sobremesa, arroz e feijão fixos e 2 sabores de suco disponíveis, a proteína e a sobremesa não podem ser repetidas, o restante é servido livremente. A análise abrange categorias específicas: Edificações e Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, Manipuladores, Produção e Transporte e Documentação. Foram excluídos 39 itens não aplicáveis na unidade, sendo 7 de Edificações, 1 de Equipamentos, 31 de Produção e Transporte. Dessa forma, 126 itens foram avaliados, por se tratar de uma cozinha de UAN, houveram itens que não faziam parte das exigências e trabalhos prestados da unidade em questão. Os resultados são apresentados abaixo.

Tabela 1 – Resultados da Aplicação do Checklist

CATEGORIAS DOS ITENS AVALIADOS	TOTAL DE ITENS AVALIADOS	Itens CONFORMES	Itens NÃO CONFORMES
1.Edificação e instalações	72	45 (62,0%)	27 (37,5%)
2.Equip., móveis, itens.	20	15 (75%)	5 (25%)
3.Manipuladores	14	11 (78,5%)	3 (21,45)
4.Produção e Transporte	3	0 (0%)	3 (100%)
5.Documentação	17	11 (64,7%)	6 (35,2%)
TOTAL:	126	82 (65,0%)	44 (34,9%)

Resultado	
Legenda:	A UAN ANALISADA SE ENQUADRA NO GRUPO 2, TENDO SUA AVALIAÇÃO FINAL COM 65,0% DE ADEQUAÇÃO. ( ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens (x) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

Fonte: Elaborado pelo Autor.

A análise detalhada através do checklist revelou discrepâncias significativas em relação aos padrões da ANVISA, 65,0% dos itens avaliados estão em conformidade, enquanto 34,9% não se aplicam às exigências em questão. Essa avaliação permitiu identificar áreas críticas que necessitam de atenção especial, procedimentos operacionais, treinamento para manipuladores, revisão documental e investimentos em infraestrutura, essenciais para garantir qualidade e segurança.

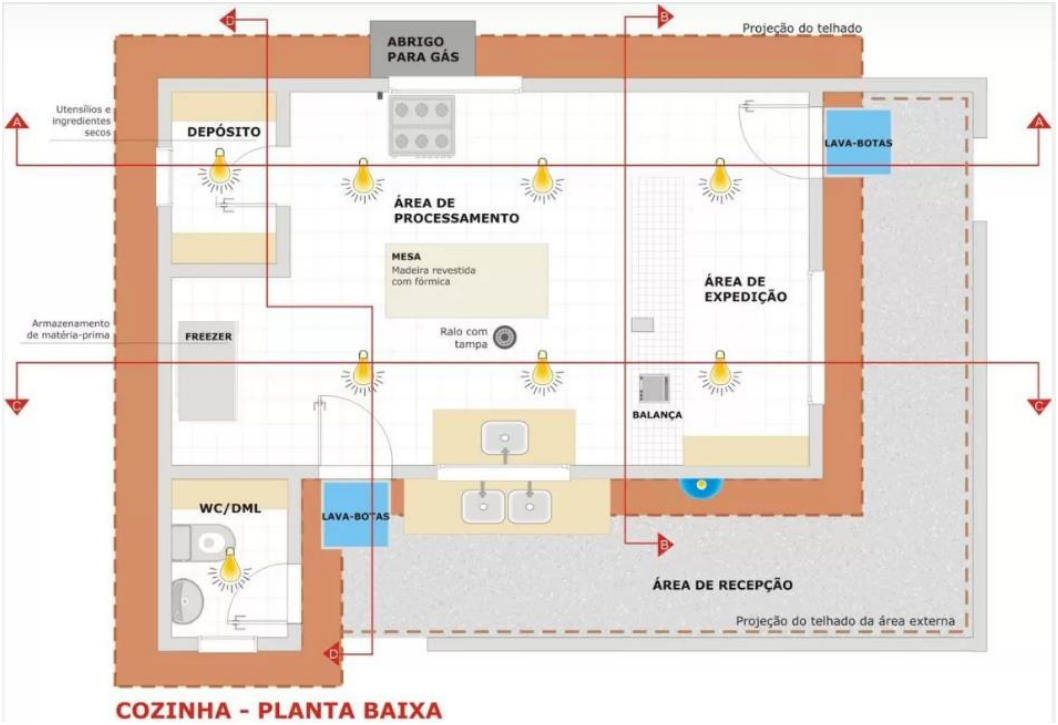
Conforme os itens avaliados de forma individual obtivemos os resultados: 1) Edificações e Instalações (total de 72 itens: 45 conformes – 62,5%, 27 não conformes – 37,5%); 2) Equipamentos, Móveis e Utensílios (total de 20 itens: 15 conformes – 75%, 5 não conformes – 25%; 3) Manipuladores (total de 14 itens: 11 conformes – 78,5% e 3 não conformes – 21,5%; 4) Produção e Transporte (total de 3 itens: 0 conformes – 0% e 3 não conformes – 100%; e 5) Documentação (total de 17 itens: 11 conformes – 64,7% e 6 não conformes – 35,3%)

Analisando a sessão Edificações e Instalações, onde apresenta 62,0% de conformidade a grande parte dos itens avaliados estão dentro das normas. A unidade fica em uma propriedade que é alugada, mas que há a possibilidade de haver melhorias no local. Sendo assim, é necessário a melhoria da parte de fora do local, onde a entrada é com barro, fazendo com que suje o ambiente onde se realiza as refeições. A altura do teto, parede e janelas é muito alta, e de acordo com a ANVISA as unidades devem ter uma estrutura adequada para garantir que os funcionários possam efetuar a limpeza adequadamente e que haja uma boa climatização pelas portas e janelas. Além do mais, falta proteção das lâmpadas para evitar acidentes, mas a iluminação é adequada, por ter o ambiente todo branco ajuda bastante o trabalho do dia a dia, e de acordo com as normas da ANVISA, as paredes e pisos devem ter cor clara para facilitar a limpeza. As portas e janelas não têm telas, a ANVISA informa que a UAN deve possuir telas nas janelas e portas para prevenir a

entrada de insetos, animais e outros vetores que possam contaminar os alimentos e transmitir doenças. Ademais, as telas também protegem os alimentos contra poeira, poluentes e outros agentes externos. As paredes por serem brancas acumulam manchas e necessitam de limpeza diariamente, ou seja, a uma necessidade de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado e de registro de higienização, até porque, a capacitação do colaborador é fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos preparados (Anvisa, 2023).

Em acréscimo, falta um local para os colaboradores trocarem os uniformes, por isso usam os banheiros que os clientes também utilizam, e trocar o uniforme para trabalhar na cozinha é essencial para garantir a higiene e segurança alimentar. Isso previne a contaminação cruzada de alimentos, reduz o risco de doenças transmitidas por alimentos e evita a introdução de agentes patógenos na cozinha, pois o uniforme pode transportar microrganismos e outros contaminantes que podem ser transferidos para os alimentos conforme as normas estabelecidas pela ANVISA. A área de preparo dos alimentos se divide basicamente em estoque e cozinha, então a estrutura pede alterações na sua disposição de ambientes, pois deve ser dividida em áreas específicas: recepção e armazenamento, preparo, cocção, montagem e embalagem, lavagem e sanitização, e descarte de resíduos. Cada área deve ter dimensões adequadas e ser separadas por divisórias ou portas. A estrutura e a posição da cozinha são fundamentais para garantir a higiene, segurança e eficiência dos serviços de alimentação de acordo com as diretrizes da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa, 2023).

- Exemplo de uma planta ideal para cozinhas de UAN.



Fonte:https://www.nutrimixassessoria.com.br/dimensionamento-dos-setores-e-areas-da-uan/

A avaliação dos Equipamentos, Móveis e Utensílios apresentou 75% de conformidade, destacando a necessidade de melhorias em registros obrigatórios, como planilhas de controle da temperatura, pois é crucial medir a temperatura dos alimentos na cuba para garantir segurança alimentar e prevenir contaminação. A manutenção preventiva de equipamentos e calibração de instrumentos também necessitam de atenção, dessa forma, é fundamental designar um responsável pela operação de manutenção. Sobre o registro de higienização é preciso melhorar o controle e ter também a comprovação de capacitação para essa função, pois é essencial manter uma rotina organizada para garantir a segurança alimentar e prevenir a propagação de doenças (Anvisa, 2023).

A avaliação dos Manipuladores apresentou 78,5% de conformidade, exigindo atenção especial aos seguintes pontos críticos: implementação de programas de capacitação contínuos em higiene pessoal e manipulação de alimentos, documentação de treinamentos realizados e designação de supervisores capacitados. A ANVISA sugere a implementação de programas de capacitação contínuos em higiene pessoal e manipulação de alimentos, documentação de treinamentos

realizados e designação de supervisores capacitados para garantir que os manipuladores de alimentos tenham conhecimento e habilidades adequadas para manipular alimentos de forma segura e higiênica, reduzindo o risco de contaminação e doenças transmitidas por alimentos (Anvisa, 2023).

A maioria dos itens de Produção e Transporte do Alimento não se incluíam na unidade em questão, então dos 3 itens que foram avaliados, os 3 não estavam conformes, pois o fluxo de produção é totalmente junto, onde fazem o pré-preparo (área-suja) também produzem os alimentos e não há controle do fluxo e acesso pessoal. A ANVISA destaca a necessidade de separação física e controle de fluxo entre as áreas de pré-preparo (área-suja) e produção de alimentos, bem como controle de acesso de pessoas, para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança e qualidade dos alimentos (Anvisa, 2023).

O item referente a Documentação teve 35,2% de **não conformidades** por falta do controle de potabilidade da água, POP para manejo de resíduos, existência de POP para manutenção preventiva e calibração dos equipamentos, pois normalmente quando os equipamentos param de funcionar é acionado o responsável pela manutenção, este profissional é eletricista e faz a manutenção no local ou substitui o equipamento por outro reserva, destinado para essas situações de urgência. Além disso, não há POP para programa de recolhimento de alimentos, que é fundamental para reduzir o desperdício, proteger a saúde pública e promover a responsabilidade ambiental. Ao implementar esse programa, é possível evitar o descarte inadequado de alimentos, economizar recursos, diminuir o impacto ambiental e contribuir para a segurança alimentar. A ANVISA enfatiza a importância de implementar o POPs para garantir a segurança e qualidade dos alimentos, incluindo o controle de potabilidade da água, manejo de resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, além de programas de recolhimento de alimentos para reduzir o desperdício e promover a responsabilidade ambiental, como solução pode-se contratar uma empresa especializada em recolha de produtos orgânicos e óleo.

Em resumo, essa unidade foi classificada no Grupo 2, atendendo a 65,0% (82 itens) dos critérios avaliados, o percentual ficou muito baixo e precisa-se urgentemente de ações para melhoria. A análise detalhada revela oportunidades de melhoria. Especificamente, o item 4 que apresentam pior desempenho (0-50% de conformidade), enquanto os itens 1, 2, 3 e 5 mantêm-se no Grupo 2. Fazendo uma breve análise dos resultados, observamos que em todas os temas há uma certa falta

de atenção a alguns pontos que são de extrema importância. Esses erros começam desde a estrutura da unidade, como falta de ambientes que organizariam melhor o trabalho, fazendo com que mais itens estivessem de acordo. E mesmo havendo um nutricionista responsável pelo local, devemos perceber que o trabalho acaba se limitando ao ambiente onde se encontra, pois reformar a estrutura da unidade depende de muitos fatores como projeto com arquiteto, aprovação do cliente (empresa), custo da reforma, tempo para reformar. E enquanto isso não acontece, importante ter um profissional que saiba trabalhar e aproveitar a estrutura, procurando sempre melhorias é essencial.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa realizou uma avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Criciúma, utilizando o checklist da RDC 275. Os resultados fornecem informações valiosos sobre segurança alimentar, operacional e qualidade dos serviços, contribuindo para uma gestão da qualidade mais eficaz. A avaliação revelou que a unidade apresentou conformidade satisfatória em áreas como edificações, instalações e equipamentos, manipuladores e documentações. No entanto, foram identificadas oportunidades de melhoria em produção e transporte, edificação e instalações onde é essencial implementar organização para garantir excelência.

Os resultados desta pesquisa têm implicações significativas para a segurança alimentar e saúde pública. A conformidade com normas sanitárias é essencial para prevenir doenças transmitidas por alimentos, garantir confiança dos colaboradores, além de cumprir regulamentações governamentais. Isso contribui para sustentabilidade e reputação das cozinhas industriais, reduzindo riscos de contaminação e promovendo um ambiente seguro e saudável.

É fundamental reconhecer as limitações deste estudo, pois foi realizado em apenas uma das 12 unidades dessa empresa particular do ramo de alimentação industrial, e em um contexto específico, limitando a generalização dos resultados.

Com base nos resultados deste estudo, recomenda-se que pesquisas futuras sejam feitas para verificar melhorias e analisar os problemas permanentes, e que desenvolvam estratégias eficazes para promover conformidade com normas sanitárias na UAN. Em complemento, estudos longitudinais podem avaliar o impacto

de intervenções corretivas na segurança alimentar e qualidade dos serviços, e também seria interessante criar um setor na empresa de qualidade para implantar e controlar essas não conformidades e revisar os POPs e MBP que são essenciais para garantir uma gestão da qualidade mais eficaz.

Em conclusão, este estudo oferece uma visão abrangente da conformidade com normas sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Criciúma. Apesar de áreas de melhoria, os resultados destacam a importância da adesão às regulamentações sanitárias para garantir segurança alimentar, satisfação dos colaboradores, qualidade dos serviços e conformidade regulamentar, enfatizando a necessidade de implementar melhorias e monitoramento contínuo.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. DE C. et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Revista de Nutrição, v. 18, n. 3, p. 419–427, maio 2005. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdvK/abstract/?lang=pt Acesso em: 4 set. 2024.

ANVISA. RDC 275/2002. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos de alimentos.** Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view Acesso em: 26 mar. 2025.

ANDRADE, J. C. et al. **Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade.** *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 16, n. 3, p. 184–191, jul. 2013. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/971124/1/2013144.pdf Acesso em: 4 set. 2024.

SOUSA, J. D. de; DAVI, A. A importância das boas práticas de manipulação de alimentos no controle de microrganismos causadores de doenças: Revisão de literatura. Agron Food Academy, 30 out. 2023. Disponível em: https://agronfoodacademy.com/a-importancia-das-boas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos-no-controle-de-microrganismos-causadores-de-doencas-revisao-de-literatura/ Acesso em: 11 mar. 2025.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de Boas Práticas.** Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view Acesso em: 15 mar. 2025.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Procedimentos Operacionais Padrão.** Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos/programa-de-analise-de-residuos-em-alimentos/procedimentos-operacionais-padrao-pops Acesso em: 15 mar. 2025.

Brasil**.** Ministério da Saúde. **Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).** Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha Acesso em: 26 ago. 2024.

Brasil**. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.** Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat. Acesso em: 26 ago. 2024.

CAMARGO, L. L. V. **Padronização dos treinamentos para manipuladores de alimentos e bebidas antes do ingresso nos serviços de alimentação do SESI em Joinville e Jaraguá do Sul/SC.** Curso de Especialização em Gestão de Alimentos e Bebidas. Florianópolis: Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), nov. 2007. Disponível em: https://repositorio.animaeducacao.com.br/items/ea314a60-f5c4-4470-9461-3530c118a698/full. Acesso em: 5 set. 2024.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Boas Práticas de Manipulação em Bancos de Alimentos**. Outubro, 2006. Disponível em: < https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/boaspraticasbancoalimentos.pdf> Acesso em: 15 mar. 2025.

LUNA, Iris Regina Pimentel de; MONTENEGRO, Tânia Lúcia. **O nutricionista e a gestão de qualidade de alimentos em serviços de alimentação.** Higiene Alimentar, v. 29, n. 244/245, p. 39-45, maio-jun. 2015. Disponível em: https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/244-245.pdf. Acesso em: 4 set. 2024.

Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente**. Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar Informe - 2024**. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/handle/10183/157808 Acesso em: 4 set. 2024.

NITZKE, J. A. et al. Segurança alimentar: retorno às origens? **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, n. spe, p. 02–10, maio 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bjft/a/5vWRd3J8NWyXJvjMppT8g5r/?format=pdf&lang=pt > Acesso em: 4 set. 2024.

NUTRIMIX Assessoria. **Dimensionamento dos setores e áreas da UAN**. [s.d.]. Disponível em: https://www.nutrimixassessoria.com.br/dimensionamento-dos-setores-e-areas-da-uan/ Acesso em: 18 nov 2024.

SILVA, J. M. G. dá et al. **Vivências de uma capacitação e seu impacto no conhecimento de manipuladores de alimentos: relato de experiência extensionista.** Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 10, p. e170101018484, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i10.18484. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/18484. Acesso em: 4 set. 2024.

SILVA, Katia Maria Bezerra da. **Conhecer para (su) gerir: desperdícios relacionados às práticas de sustentabilidade no restaurante universitário**. 2019. 161f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Processos Institucionais) - Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2019. Disponível em: https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/27691 Acesso em: Acesso em: 4 set. 2024.

SANTOS, Luciana Ruschel. **Boas práticas na manipulação de alimentos: uma revisão.** Brazilian Journal of Food Technology, v. 25, e2021234, 2022. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bjft/a/4Mm4qfpSfCkZ93spjd5CB8b/ Acesso em: 11 mar 2025.