

EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE PELOTAS/RS

NATHALIA MATTIES MAAS¹ MARISTELA NUNES SIQUEIRA²; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA³

¹ Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição - nathalia_maas@yahoo.com.br

² Hospital Espírita de Pelotas - maristelasiqueira@uol.com.br

³ Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição - grazigrang@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está longe de ser entendida apenas como local apropriado para que se tenha a manipulação adequada de alimentos. A UAN envolve um complexo sistema operacional com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos para que todos os operadores possam executá-los com clareza (MASCARENHAS *et al.*, 2011). Visa, ainda, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, ajustando-se aos limites financeiros da instituição (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

Por mais que as características da UAN desfavoreçam a execução detalhada e segura de cada etapa do processo produtivo, é importante que haja padronização dos complexos sistemas que envolvem a produção de refeições coletivas, uma vez que são de grande volume. Dessa maneira, o nutricionista deve trabalhar de forma a adequar o entendimento de todo esse complexo e orientar a produção dos alimentos (BUENO *et al.*, 2010).

O dimensionamento da edificação e instalações, segundo a Resolução Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes, a fim de, evitar a contaminação cruzada.

Um layout para que seja bom é aquele que leva em consideração não somente os fatores técnicos operacionais, mas principalmente fatores que interferem no elemento humano, layout é integrar os caminhos dos componentes, a fim de obter o relacionamento mais eficiente e econômico entre homens, equipamentos, funções, movimentos e atividades, desde o início até o fim do processo (MARCO, 2007). A estrutura física sobrepõe todos os outros itens que compõe uma UAN, se a infraestrutura não estiver adequada, os funcionários não terão condições sadias de trabalho, sofrerão maiores riscos de acidente, além de influenciar na qualidade do produto final (AKUTSU *et al.*, 2005). Portanto o objetivo desse estudo é avaliar a adequação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição com o intuito de comparar a estrutura física com o descrito pela literatura, propondo melhorias para os aspectos avaliados com base nas inadequações observadas.

2. METODOLOGIA

Estudo observacional descritivo em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Pelotas/RS, que avaliou a adequação da estrutura física, utilizando o

primeiro bloco de avaliação da Lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da Portaria nº 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009)

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 216 (BRASIL, 2004) foi utilizada como parâmetro de avaliação e a RDC nº 275 (BRASIL, 2002) foi utilizada para classificar a UAN, a qual será considerada como: BOM - 76 a 100% de atendimento dos itens, REGULAR - 51 a 75% de atendimento dos itens e INSATISFATÓRIO - 0 a 50% de atendimento dos itens.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 80 itens avaliados, no bloco que identifica as edificações e instalações, três não se aplicavam à unidade, totalizando 77 aplicáveis. Destes 47 estavam em conformidade, o que representa 61,0% e 30 estavam em não conformidade, ou seja 39,0%. A Figura 1 mostra a conformidade e não conformidade por cada item.

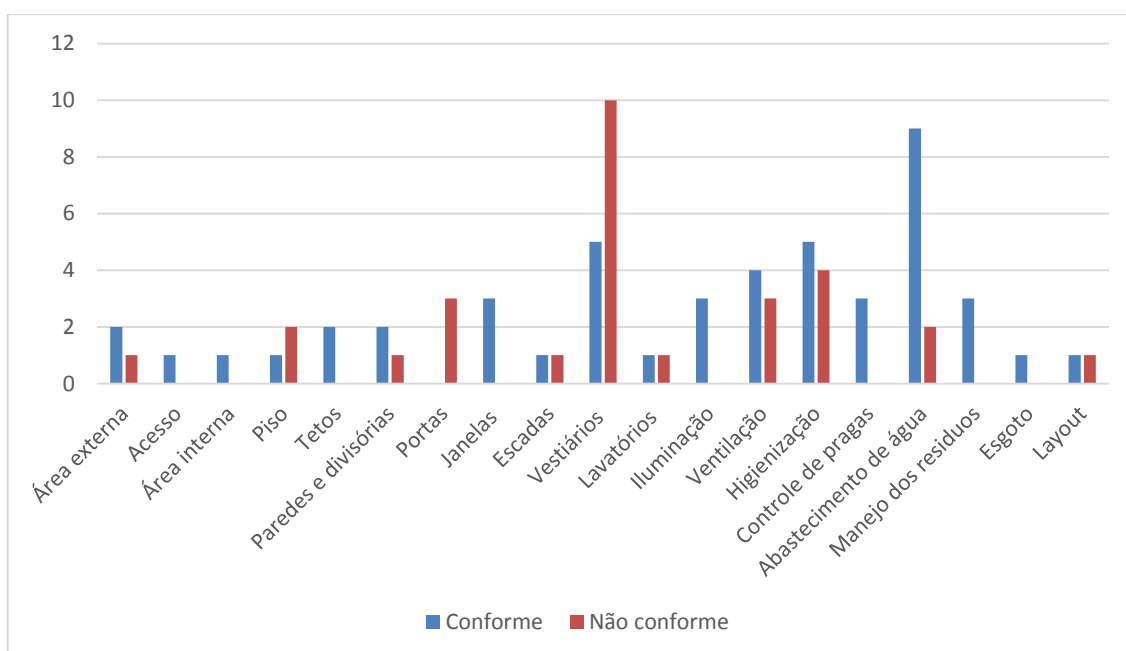


Figura 1. Incidência de não conformidade e conformidade por item

Em uma pesquisa que avaliou dez Unidades Produtoras de Refeições no estado de São Paulo, foi encontrado 38% de não conformidades no item de edificações, instalações e saneamento. Semelhante ao encontrado no nosso trabalho. Já em Porto Alegre, onde 40 restaurantes foram avaliados, a maioria apresentou problemas estruturais e higiênicos (SEIXAS *et al.*, 2008; AYRES *et al.*, 2003).

Segundo ARRUDA (2002), é de extrema importância a participação de profissionais qualificados, como nutricionistas, na etapa do planejamento físico de uma UAN, pois possuem experiência tanto na área administrativa quanto na operacionalização das atividades de um restaurante. PROENÇA (1993) cita que as instalações devem ser projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais por meio de fluxos contínuos, sem o cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, além de satisfazer o comensal com o serviço oferecido.

Podemos observar que os itens que mais requerem cuidados são os pisos, portas, escadas, lavatórios e layout, dentre eles, chama mais atenção aos vestiários, que estão com um alto índice de inconformidades. O fato da unidade em questão ser de uma instituição pública e depender de processos burocráticos para resolver os problemas encontrados, especialmente os estruturais, faz com que demande tempo excessivo para a resolução, o que está além da atribuição do responsável técnico.

4. CONCLUSÕES

Com este estudo pode-se concluir que as instalações devem ser projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, isso influenciará na qualidade do serviço prestado. Com a análise da estrutura física, podemos perceber que alguns itens podem ser melhorados, portanto sugere-se: troca do material utilizado no piso, adequação das portas, revestimento da escada de acesso com material para facilitar a higienização, adequação dos vestiários destinados aos funcionários, lavatórios com acionamento automático e reorganização do layout. Além disso, reavaliação periódica dos itens relacionados à estrutura física.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011. 352p.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. L.; ARAÚJO, W. C.; Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002, v. 2, p. 234- 236.

AYRES, C. Avaliação da condição higiênico-sanitária de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação vigente. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 16-17, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Acessado em 29 jun. 2015. online. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/> Diário Oficial da União. 2004

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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. Acessado em 5 jun. 2015. online. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>

BUENO, N. B.; ARAÚJO, A. J. S.; LÚCIO, G. M. A.; CORREIA, A. G. S.; COMES, M. F. F. A. Diagnóstico da implementação de boas práticas na manipulação de alimentos na unidade produtora do Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba.

In: V Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte Nordeste de Educação Tecnológica, 2010, Maceió/AL. Anais do V CONNEPI, 2010.

MARCO, F. F. Análise das Condições Organizacionais e Ambientais de uma Cozinha Industrial. Chapéco, SC. Março de 2007. 18 f. Monografia (Especialização em Engenharia da Segurança do trabalho) - Unochapéco. 2007.

MASCARENHAS, C. J. C.; FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. Planta baixa de Unidades de alimentação e nutrição: Uma abordagem prática em três modalidades: comercial, industrial e institucional. Enciclopédia Biosfera. Centro científico conhecer. Goiana. v.7, n.13, p. 1784 – 1792, 2011.

PROENÇA, R. P. C. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de Alimentação Coletiva.** 2003. 143f. (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis; 1993. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/75889> Acesso em: 09 jul. 2015

RIO GRANDE DO SUL. Portaria n. 78/2009. 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. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Rio Grande do Sul, 30 de janeiro de 2009. Acessado em 25 jun. 2015. online. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br/dados/1293546540816portaria%2078-9%20pag.%2035.pdf>

SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HOFFMAN, F..L. Check-list para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Revista Analytica, n. 33, p. 36 – 40. 2008.