

## Importância das rotinas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Capacitação para equipe do serviço de nutrição do Hospital Espírita de Pelotas

LAURA GULARTE<sup>1</sup>; PAMELA SALERNO<sup>2</sup>; MARISTELA SIQUEIRA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [laura-gularte@hotmail.com](mailto:laura-gularte@hotmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [pamnutri@yahoo.com.br](mailto:pamnutri@yahoo.com.br)

<sup>3</sup>Nutricionista Hospital Espírita – [maristelasiqueira@uol.com.br](mailto:maristelasiqueira@uol.com.br)

### 1. INTRODUÇÃO

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) todo estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, é considerado um serviço de alimentação (MELLO et al., 2013). O objetivo principal das UANs (unidade de alimentação e nutrição) é o de fornecer alimentação nutricionalmente equilibrada a fim de preservar ou recuperar a saúde dos seus consumidores (FRANTZ et al., 2008). A nutrição hospitalar se apresenta como de suma importância para a recuperação da saúde dos pacientes, uma vez que os alimentos são direcionados a pessoas enfermas cuja imunidade pode estar debilitada, a responsabilidade com a inocuidade e segurança dos alimentos é maior ainda, podendo um surto de toxi-infecção alimentar em ambiente hospitalar trazer consequências e agregar riscos de morte aos pacientes (NETO, 2006).

Entende-se como qualidade em UANs o fornecimento de alimentos íntegros, livres de contaminantes de origem física, química e biológica, que sejam de boa aceitação sensorial, bem como, de acordo com as necessidades nutricionais e expectativas do cliente. Desta forma, é intrínseco às atividades das UANs o conceito da inocuidade dos alimentos, representado pela qualidade higiênico-sanitária e produção de alimento seguro (MELLO et al., 2013).

Tem-se como ferramenta indispensável para a obtenção de alimentos higiênicos e seguros, o programa de qualidade Boas Práticas de Fabricação (BPF). A ANVISA define boas práticas como todos os procedimentos que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). De acordo com a Portaria 368/97, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, as Boas Práticas de Fabricação são normas e procedimentos exigidos na elaboração de produtos alimentícios para o consumo humano. Atualmente, no Brasil, as BPF são previstas em legislação específica para os serviços de alimentação. Dentre os instrumentos utilizados nas BPF, o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são documentos importantes que descrevem e padronizam as ações dentro de uma UAN para a preparação de um alimento seguro. Nesses documentos estão descritos os procedimentos adequados de conduta higiênica e preparação de alimentos, assim como as formas de controle e registros dos mesmos (GONÇALVES, 2012).

Para diagnosticar preliminarmente a adesão às boas práticas, a legislação brasileira indica a aplicação de lista de verificação, onde seus resultados permitem identificar pontos de não conformidade e mediante isso, traçar ações corretivas (MELLO et al., 2013). É indiscutível que os programas de treinamento específicos para manipuladores de alimentos são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes

(ANDREOTTI et al., 2003). Souza (2009) relata que nos últimos tempos, muito se fala em segurança do trabalho nas empresas e formas de prevenção da ocorrência de acidentes, quer sejam relacionados com a saúde física ou psicológica dos colaboradores na qual as UANs são locais sujeitos a uma série de riscos e acidentes de trabalho, principalmente pelo tipo de atividades que são desenvolvidas neste serviço, quer pela falta de utilização e/ou uso incorreto de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), ainda, o mesmo autor complementa que a utilização e a escolha dos EPI's são fundamentais para minimizar a exposição dos trabalhadores aos riscos de acidentes durante o trabalho, sendo que muitas das atividades desenvolvidas em UANs são consideradas de alta intensidade em termos de esforço físico repetido, podendo ocasionar prejuízos à condição física e/ou postural dos colaboradores (SOUZA, 2009).

Em razão da importância do bom funcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição foi realizada uma capacitação para a equipe do serviço de nutrição do Hospital Espírita de Pelotas, com o objetivo de evidenciar a importância de cumprir as rotinas na UAN para promover a qualidade do serviço de alimentação oferecido através do cumprimento das rotinas já estabelecidas na UAN do Hospital Espírita de Pelotas.

## **2. METODOLOGIA**

A capacitação ocorreu no auditório do Hospital Espírita de Pelotas (HEP), Pelotas - RS, situado na Avenida Domingos de Almeida, 2969, é um hospital especializado em saúde mental, proporcionando atenção integral aos pacientes que apresentam sofrimento psíquico, depressão, ansiedade, psicose, agitação psicomotora, alcoolismo, dependência de drogas e outros transtornos mentais. Foi destinada para a equipe do serviço de nutrição que inclui despenseiro, cozinheiras, serviço de copa, refeitório e padeira. Um total de 20 funcionários. A capacitação ocorreu em um único dia, no horário da troca dos turnos (13h), para que todos da equipe estivessem presentes. A capacitação contou com uma aula teórica, ministrada pela estagiária de nutrição com o auxílio de um projetor de slides do auditório do HEP.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A capacitação para equipe do serviço de nutrição do HEP, sobre importância das rotinas em uma UAN, ocorreu em um dia com duração de 40 minutos no auditório do hospital. Todas as funcionárias incluindo, cozinheiras, padeiras, copeiras, auxiliares de cozinhas e despenseiro estavam presentes na capacitação, onde todos os funcionários presentes assinaram uma ata confirmando sua presença.

Deste modo, a aula teve por finalidade ser bem simples, clara e objetiva, utilizando um vocabulário usual sem termos técnicos e com pouca escrita nos slides, a fim de que todos presentes conseguissem compreender o que estava sendo apresentado. A apresentação se baseou nas rotinas vividas diariamente dentro da UAN do HEP, utilizando exemplos daquela unidade. A aula foi abordada com alguns questionamentos as funcionárias sobre as rotinas, para que houvesse interação delas. Além disso, ao final da capacitação foram esclarecidas as dúvidas das funcionárias, procurando debater o assunto com elas. O treinamento teve uma boa aceitação pelas funcionárias.

O estudo contou com uma limitação, pois não foi possível avaliar após a capacitação se houve melhora na UAN em relação às rotinas, se as funcionárias passaram a cumprir todas suas rotinas diárias, devido ao tempo de estágio, no entanto foi proposto que seja repetido com mais frequência na unidade.

No estudo de Fortes et al., (2015) foi relatado que a aplicação de treinamentos e capacitações em Boas Práticas de Manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos é imprescindível, visando à garantia das condições higiênico-sanitárias do produto final, além de informar o público alvo, também reforça a conscientização e mudança de comportamentos sobre aspectos relevantes na produção e manipulação de alimentos seguros, tornando-os multiplicadores destas informações, semelhante ao presente estudo onde foi realizada uma capacitação para conscientizar as funcionárias da UAN sobre a importância de manter as rotinas.

O estudo de Castro (2007), ao avaliar a percepção dos manipuladores quanto ao alimento seguro, constatou que apenas 4 dos 109 entrevistados tiveram percepção satisfatória e, destes, 50% haviam sido capacitados anteriormente. A pesquisa enfatiza a importância da forma de abordagem dos conteúdos durante a capacitação para que o conhecimento seja adquirido e aplicado no dia a dia, devido a isto a capacitação para as funcionárias do HEP foi feita de forma simples, clara e objetivo, sem o uso de termos técnicos para que todos pudessem compreender e posteriormente pôr em prática o que foi passado.

Estudos recentes evidenciam que não existe associação entre o nível de conhecimento, as atitudes e as práticas dos manipuladores de alimentos (GONZALES et al., 2009). Pois o conhecimento em segurança alimentar não assegura que as práticas corretas sejam realizadas, sendo importante a formação contínua dos manipuladores de alimentos para a produção de alimentos seguros (TOKUC et al., 2009).

#### **4. CONCLUSÕES**

Foi verificado grande interesse e interação por parte dos colaboradores da Unidade, onde participaram ativamente com atenção e questionamentos. Sugerimos que treinamentos sobre procedimentos padrões em uma UAN e sua importância, bem como outros treinamentos pertinentes à unidade sejam revistos e realizados com frequência. Também se sugere que seja realizada uma verificação da efetividade do treinamento posteriormente.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDREOTTI, A.; BALERONI, H. F.; PAROSCHI, V. B.; PANZA, S. G.; Importância do treinamento para manipuladores em relação à higiene pessoas. **INICIAÇÃO CIENTIFICA CESUMAR**, v. 5, n.1, p. 29-33, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 16 set.2004. p. 25. BRASIL. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993.

CASTRO, F. T. Restaurantes do tipo self-service: análise dos aspectos sanitários e dos manipuladores de estabelecimentos localizados nos shoppings centers da cidade do Rio de Janeiro/ RJ. 2007. 105 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.

FORTES, M.; FRIGO, M.; PERIN, J.; LUVIZON, M.; ZANETIN P.; CAVALER, S.; BELLÉ, T.; KIESCOSKI, K.; DIAS, V.; VIANA, C.; STARKOFF, K.; FATEL, E. Aplicação de treinamento de boas práticas de alimentação de alimentos no município de Santa Izabel do Oeste – Paraná. **Anais do V SEPE e V Jornada de Iniciação Científica**. Vol. V. 2015

FRANTZ, C.B.; BENDER, B.; OLIVEIRA, A.B.A.; TONDO, E.C. Evaluation of production process records of fifteen food services and nutrition units. **Alim.Nutr.**, Araraquara, v. 19, n. 2, p. 167-175, abr./jun. 2008.

GONÇALVES, J. M. **Avaliação das Boas Práticas adotadas nas cozinhas hospitalares da cidade de Pelotas/RS**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, 2012.

GONZALEZ, C.D.; PERRELLA N.G.; RODRIGUES R.L.; GOLLÜCKE, A.P.B.; SCHATAN, R.B.; TOLEDO, L.P. Knowledge and risk perception of food handlers about food hygiene in commercial restaurants. **Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr.**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 45-56, 2009.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Evaluation of good practices and hygiene in food and nutrition units in Porto Alegre – RS. **Alim. Nutr.=Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v.24, n.2, p. 175-182, 2013.

NETO, M. S. Diagnóstico Situacional da Utilização das Ferramentas de Segurança na Produção de Alimentos nas Cozinhas das Unidades de Alimentação e Nutrição dos Hospitais de Brasília/DF. Dissertação (Mestrado), Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2006.

SOUZA, T. C. **Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição: Prevenção de acidentes e uso de equipamentos de proteção**. 2009. 44f. (Trabalho de conclusão de curso) - Universidade La Salle, Curso de Graduação de Bacharelado em Nutrição, Canoas, 2009.

TOKUC, B.; EKUKLU, G.; BERBEROGU, U.; BILGE, E.; DEDELER, H. Attitudes and self-reported practices of food service staff regarding food in Edirne, Turkey. **Food Control**, v. 20, n.6, p. 565-568, 2009.