

## ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPÊUTICO

JÚLIA KANTORSKI ALMEIDA<sup>1</sup>; LETÍCIA REIS PEREIRA<sup>2</sup>; CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – juliakantorskialmeida@hotmail.com*

<sup>2</sup>*Prefeitura Municipal de Pelotas - letipereira@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – chirleraphaelli@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

A Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) se configura como um conjunto integrado de diferentes pontos de atenção destinados ao cuidado de pessoas em sofrimento psíquico e com necessidades decorrentes do uso prejudicial de álcool e drogas, no âmbito do Sistema Único de Saúde. É composta por serviços de atendimento, acolhimento e tratamento, na qual pertencem os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e os Serviços Residenciais Terapêuticos (SRT). O SRT consiste em uma modalidade de moradia assistida destinada ao acolhimento e moradia de pessoas com transtornos mentais severos e persistentes egressas de hospitais psiquiátricos. O espaço tem por finalidade oferecer uma condição de vida digna e segura, promovendo o cuidado em liberdade, como uma estratégia de desinstitucionalização (ARGILES et al, 2013).

Nesse cenário, a cozinha da moradia assume papel fundamental na garantia da segurança alimentar e nutricional dos residentes, sendo responsável pelo fornecimento de refeições saudáveis e com condições higiênico sanitárias adequadas. Em uma Unidade de Alimentação Coletiva (UAN), os alimentos podem estar suscetíveis a uma série de fatores de risco de contaminação durante seu recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição, e assim é essencial implementar das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (MARMETINI, RONQUI, ALVARENGA, 2010).

As BPF correspondem a um conjunto de procedimentos e condutas que devem ser adotados nas cozinhas para assegurar a qualidade e a inocuidade dos alimentos. A implementação das BPF é regulamentada pela Resolução RDC nº 216/2004, Portaria SES nº 799/2023 com critérios mínimos para o funcionamento adequado de serviços de alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2023; BRASIL, 2004).

Nesse contexto, o Manual de Boas Práticas (MBP) representa uma ferramenta técnica essencial para a operacionalização das boas práticas na rotina diária dos serviços de alimentação. Trata-se de um documento que organiza, padroniza e orienta os procedimentos adotados na unidade, contribuindo para a conformidade sanitária, a segurança dos alimentos ofertados e a qualificação dos serviços prestados (MARMETINI, RONQUI, ALVARENGA, 2010).

Diante disso, objetiva-se elaborar e implementar o MBP aplicado à cozinha do SRT, que atualmente não dispõe desse material, a fim de garantir a segurança dos alimentos, a padronização dos processos, a prevenção de contaminações e a promoção da saúde dos moradores.

### 2. METODOLOGIA

O MBP do presente projeto foi elaborado com a descrição de todas as atividades realizadas na cozinha do SRT, sendo exclusivo e intransferível. Devem ser realizadas atualizações recorrentes conforme possíveis alterações na estrutura física ou operacional da organização. Em primeiro momento, foi aplicada a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovada pela Portaria SES 799/2023 complementar à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e realizada a classificação da UAN quanto à sua adequação das Boas Práticas (RIO GRANDE DO SUL, 2023; BRASIL, 2004). Esta contém 203 itens que podem ser classificados como “Conforme”, “Não Conforme” e “Não se Aplica” e foi aplicada no local, a partir de análise visual com registro manual, em prancheta, pela estagiária, na presença da nutricionista supervisora. Para a classificação, utilizou-se a fórmula: (Conformes / (Conformes + Não Conformes)) × 100 e considerou-se os seguintes pontos de corte: péssimo (0% - 19%), ruim (20% - 49%), regular (50% - 69%), bom (70% - 90%) ou excelente (91% - 100%) (SACCOL et al, 2012).

Com base na avaliação, se elaborou um plano de ação, a partir da ferramenta 5W2H, que permite visualizar os pontos críticos de uma UAN de forma mais prática e clara, cujo objetivo consiste na regularização das não conformidades identificadas e passíveis de adequação, visto que o serviço se enquadra como uma moradia e não como um serviço e alimentação maior (SILVA et al., 2020). O referido plano apresenta a descrição individualizada de cada não conformidade, o detalhamento das medidas corretivas propostas e os prazos estabelecidos para sua devida adequação.

O MBP foi elaborado através do software Microsoft Word® e organizado em seções que contemplam: a identificação do Serviço de Alimentação; a caracterização dos recursos humanos envolvidos; a descrição das edificações e instalações físicas, bem como dos procedimentos de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; o manejo adequado de resíduos e rejeitos; e o detalhamento do processo produtivo, abrangendo as etapas de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos.

No anexo do MBP estão apresentados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de pragas e vetores; Higienização do reservatório de Água; Higiene e saúde dos manipuladores; Lavagem e higienização de mãos; e Higienização de hortifrutigranjeiros. Constam também as Instruções de Trabalho referentes aos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e às normas de conduta dos funcionários, bem como a Planilha de Controle de Recebimento de Matérias-Primas, Planilha de Higienização dos Reservatórios de Água, Planilha de Controle de Treinamento dos Manipuladores, Planilha de Controle de Temperaturas dos Equipamentos e Alimentos e o respectivo Plano de Ação. Posterior à implementação do MBP, a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação foi reaplicada para possibilitar a comparação dos resultados obtidos.

### 3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Na primeira aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a classificação encontrada para a UAN do SRT foi de 48% de conformidade, sendo classificado como “Ruim”, com a respectiva distribuição por categoria: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e

utensílios: 48%, ruim; Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: 73%, bom; Controle integrado de vetores e pragas urbanas: 0%, péssimo; Abastecimento de água: 60%, regular; Manejo de resíduos: 33%, ruim; Manipuladores: 38%, ruim; Matérias-primas, ingredientes e embalagens: 63%, regular; Preparação e armazenamento do alimento: 27%, ruim; Exposição ao consumo do alimento preparado: 71%, bom; Documentação e registro: 66%, regular; Responsabilidade: 42%, ruim; “Transporte do alimento preparado” e “Produção de alimentos preparados sem glúten em serviços de alimentação” não foram considerados.

Os principais pontos críticos identificados foram o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, a Preparação e Armazenamento do Alimento, o Manejo de Resíduos, Manipuladores e Responsabilidade, todos classificados entre péssimo e ruim, evidenciando fragilidades operacionais que exigem melhorias. Após a elaboração do MBP e a sua implementação no serviço, a UAN apresentou melhora significativa em sua classificação geral, registrando um aumento de 21 pontos percentuais e atingindo 69% de conformidade, enquadrando-se na categoria “regular”.

De modo semelhante aos resultados encontrados, o estudo realizado por SOUZA et al (2013), em UAN da cidade de Santa Maria, RS, apresentou uma melhora significativa de 12 pontos percentuais após a implementação do MBP, demonstrando a importância da sua existência em uma UAN.

Observou-se ainda evolução expressiva nas categorias que requeriam maior atenção, com os respectivos resultados e classificação: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: 86%, bom; Controle integrado de vetores e pragas urbanas: 100%, excelente; Manejo de resíduos: 67%, regular; Manipuladores: 71%, bom; Matérias-primas, ingredientes e embalagens: 84%, bom; Preparação e armazenamento do alimento: 48%, ruim; Documentação e registro: 100%, excelente; Responsabilidade: 100%, excelente.

As melhorias na categoria de “Controle integrado de vetores e pragas urbanas” se mostram de fundamental importância no controle das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e na segurança dos moradores e dos manipuladores. Ademais, o conhecimento dos manipuladores quanto às BPF, também é de suma importância dentro de uma UAN, visto que a higiene pessoal e do ambiente de trabalho constitui um dos principais fatores na prevenção das DTHA e tem impacto na organização e higiene do ambiente de trabalho, na qualidade da manipulação, preparação e armazenamento dos alimentos e no manejo de resíduos. A atuação adequada dos manipuladores influencia diretamente a qualidade microbiológica dos alimentos, tornando indispensáveis a capacitação contínua e o cumprimento rigoroso das práticas higiênico sanitárias (BRASIL, 2018; SILVA, 2024 apud BORGES et al., 2020).

#### 4. CONSIDERAÇÕES

A elaboração e implementação do MBP no SRT demonstrou impacto positivo na melhoria das condições higiênico sanitárias e na padronização dos processos da UAN. Os resultados obtidos evidenciam a eficácia do MBP como ferramenta de gestão, padronização e qualificação dos serviços, reforçando seu papel essencial na garantia da segurança alimentar e na promoção da saúde dos moradores. As Boas Práticas se mostram fundamentais para prevenir contaminações, assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos e promover a saúde dos moradores, especialmente em um contexto de

vulnerabilidade. Além de atender às exigências legais, o MBP fortalece a rotina operacional, padroniza procedimentos e contribui para a melhoria contínua dos serviços, garantindo que a segurança alimentar seja prioridade permanente.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARGILES, C. T. L.; KANTORSKI, L. P.; WILLRICH, J. Q.; ANTONACCI, M. H.; COIMBRA, V. C. C. Redes de sociabilidade: construções a partir do serviço residencial terapêutico. **Ciência & Saúde Coletiva**, Pelotas, v. 18, n.7, p. 2049–2058, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 abr. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. **Surtos de Doença Transmitidas por Alimentos no Brasil**. Brasília, 2018.

BORGES, P. J. et al. Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em restaurante universitário. **Revista Univap**, 26, n. 52, p. 80-92, 2020.

MARMETINI, P. R.; RONQUI, L.; ALVARENGA, O. V. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, Rondônia, p. 263-273, 2010.

PANETTA J. C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 57. p. 8-10, 1998.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº 799/2023**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial do Estado, Porto Alegre, 2023.

SACCOL, A.L.F. et al. **Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas Práticas em Empresas Alimentícias**. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda, 2012.

SILVA, D. E. dos S.; TAVARES, J. F. Boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão da literatura. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 7, n. 3, p. e70282 , 2024.

SILVA, E. C. dos S.; RODRIGUES, A. J. da S.; SOUZA, K. S. F. de; TAVARES, A. de L; FARIAS, D. O. de. Aplicação da metodologia MASP em uma indústria alimentícia localizada no interior do estado da Paraíba. **Revista Gestão Industrial**, Ponta Grossa, v. 16, n. 3, p. 01-21, 2020.

SOUZA, M.S.; MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em UAN. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.24, n.2, p. 1-5, 2013.