

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM MUNICÍPIO DO VALE DO TAQUARI – RS

Jenifer Silva da Silva¹
Franco Torres Giovanella¹
Patricia Fassina²

Resumo

O presente estudo objetivou avaliar as condições sanitárias de uma UAN que presta serviços de alimentação para uma empresa do ramo alimentício do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, descritivo e observacional realizado no mês de setembro de 2021. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias do local foi utilizado o *checklist* da Portaria 78/2009, que possui 153 critérios categorizados em 12 grupos. No entanto, foram identificados 23 critérios “Não Aplicáveis” (NA), que não foram contabilizados, restando 130 itens de avaliação. A UAN analisada apresentou um índice de 81,97% de conformidade à legislação. As categorias “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, “Controle integrado de pragas”, “Manejo de Resíduos”, “Armazenamento e transporte de alimentos preparados”, “Exposição ao consumo do alimento preparado” e “Documentação e Registro” apresentaram 100% de conformidade. No entanto, não conformidades (N) foram identificadas na categoria “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios”, com 12,5%, “Abastecimento de água” 25%, “Manipuladores”, com 33,3%, “Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens”, com 60%, “Preparação de alimentos”, com 26,6% e “Responsabilidade técnica”, com 80%, totalizando 18,03%. A Unidade atendeu a maioria dos critérios de adequação da legislação que representam boas condições higiênico-sanitárias.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Segurança alimentar sanitária; Boas práticas de manipulação

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais de trabalho ou órgão de uma empresa que têm como função a realização de atividades relacionadas à alimentação e nutrição de todos os seus clientes, independentemente da sua função na empresa (ROSA; MONTEIRO, 2014). Assim, objetivam o fornecimento de refeições coletivas balanceadas de acordo com os padrões dietéticos e higiênicos estabelecidos, visando às necessidades nutricionais dos indivíduos, priorizando a sua saúde (ROCHA *et al.*, 2017). Para isso, necessitam dispor de um local adequado e funcional que ofereça segurança dentro das normas técnicas de higiene e qualidade dos alimentos, bem como planejamento físico, materiais e equipamentos apropriados,

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade do Vale do Taquari – UNIVATES.

² Nutricionista Mestra em Ambiente e Desenvolvimento. Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Vale do Taquari – UNIVATES.

além de um quadro de funcionários suficiente e capacitado, resultando em condições higiênico-sanitárias adequadas (NOVINSKI; ARAÚJO; BARATTO, 2017).

Além disso, as UANs podem ser aderidas ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), um Programa governamental instituído pela Lei nº. 6.321, de 14 de abril de 1976, que tem como objetivo a melhora da situação nutricional dos trabalhadores para promover saúde e prevenir doenças profissionais (BRASIL, 1976). Conforme descrito na Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006, a Unidade deve oferecer, no mínimo, uma porção de frutas e uma porção de vegetais nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e nas refeições menores (desjejum e lanche), ao menos, uma porção de frutas (BRASIL, 2006).

Para a produção e fornecimento de uma alimentação adequada, nutritiva e segura para o seu cliente, a UAN, como uma Unidade de trabalho, necessita de um adequado planejamento (ROSA; MONTEIRO, 2014). A alimentação coletiva que envolve as UAN, sendo institucional ou comercial, pública ou privada, é uma das áreas de atuação do Nutricionista. Este profissional tem o papel de gerente e supervisor do local, com atribuições de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018). Porém desempenha um papel muito além destas atividades relacionadas diretamente à nutrição, envolvendo-se em contratações, gestão de pessoas e de serviços, seleção e pesquisa a novos fornecedores e produtos, entre outros (ROCHA et al., 2017), além de ser o responsável técnico das UANs aderidas ao PAT (BRASIL, 2006).

No entanto, mesmo com os avanços tecnológicos ao longo dos anos, as UANs, em geral, ainda apresentam condições físicas impróprias, como fluxos inadequados, ruídos excessivos, temperatura elevada, pouca ventilação, iluminação inadequada, instalações com falta de manutenção e más condições dos equipamentos, além dos erros humanos, tanto dos responsáveis quanto dos funcionários (CANONICO; PAGAMUNICI; RUIZ, 2014). Problemas relacionados aos fluxos das Unidades podem ocasionar contaminações de alimentos e até acidentes de trabalho, tendo como exemplo o fluxo utilizado pelos colaboradores responsáveis pela produção, que envolve desde a área de aquisição de insumos até a área de distribuição das refeições (BELPHMAN; LEITE, 2017).

Segundo a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, todas as etapas da produção de alimentos até a sua entrega para o cliente precisam de uma avaliação de riscos, as quais são esclarecidas pelas normas de boas práticas de produção para os serviços de alimentação (BRASIL, 2004). A implementação das boas práticas é uma forma de atingir um padrão de qualidade dos alimentos e prevenir as doenças transmitidas por alimentos (DTA), sendo

imprescindível o treinamento dos manipuladores. Visto que os maiores casos de DTA estão relacionados aos processos indevidos e/ou manipulação imprópria, devido à falta de capacitação técnica dos manipuladores (MARTINÉZ-TOMÉ, VERA, MURCIA, 2000; ROSA *et al.*, 2008; BRASIL, 2016b).

Nas UAN, os alimentos ficam mais expostos, por isso o risco de contaminação na manipulação e procedimentos não adequados são maiores. Sendo assim, além da RDC 216/2004, que estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos (BRASIL, 2004), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, visando estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para garantir melhores condições higiênico-sanitárias necessárias na manipulação e processamento dos alimentos, complementando as boas práticas (BRASIL, 2002). No estado do Rio Grande do Sul, a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 aprovou a lista de verificação em boas práticas para os serviços de alimentação utilizada para no controle higiênico-sanitário dos alimentos, sendo constituída por 12 categorias, totalizando 153 critérios de avaliação (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Essas legislações determinam procedimentos que servem como um guia para que os responsáveis pela produção de refeições a façam de maneira adequada e com segurança, desde a construção física de uma UAN até o momento da distribuição das refeições.

Diante da importância do tema para a alimentação coletiva, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições sanitárias de uma UAN que presta serviços de alimentação para uma empresa do ramo alimentício do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, com a finalidade de administrar refeições nutritivas e equilibradas dentro do padrão higiênico-sanitário, além de colaborar para a promoção da saúde e promover melhores hábitos alimentares dos trabalhadores.

Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal, quantitativo, descritivo e observacional realizado no mês de setembro de 2021, durante o estágio curricular obrigatório de Alimentação Institucional do curso de graduação em nutrição, em uma UAN do ramo alimentício localizada em um município do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul.

A Unidade funciona no sistema de concessão, em que a empresa contratante cede o local de produção e distribuição para que outra empresa contratada especializada administre, elabore as refeições, contrate a equipe e gerencie o local. A equipe é composta por duas nutricionistas, três cozinheiras, 12 auxiliares de cozinha e duas auxiliares de higienização, distribuídas nos

turnos diurno e noturno. A UAN serve, diariamente, em torno de 415 almoços, 220 jantares e 15 ceias.

O planejamento de cardápio da UAN analisada, nas refeições principais, é composto pelo prato base (arroz e feijão), refogado de legumes, três tipos de saladas, dois tipos de proteína (pratos principais) e duas guarnições (acompanhamentos/complementos), além de dois tipos de sobremesa, sendo uma delas a fruta, além de suco e água. Dessa forma, é possível identificar que a Unidade oferece a proposta de cardápio imposta na legislação do PAT.

Para a coleta de dados, foi utilizado um instrumento de listagem de verificação, o *checklist*. Esta ferramenta de verificação constitui os requisitos exigidos pela Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), que tem como objetivo estabelecer boas práticas nos serviços de alimentação para garantir condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Esse *checklist* é composto por 153 critérios de avaliação categorizados em 12 grupos: (1) “Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” (n=34); (2) “Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios” (n=17); (3) “Controle integrado de pragas” (n=7); (4) “Abastecimento de água” (n=9); (5) “Manejo de resíduos” (n=3); (6) “Manipuladores” (n=15); (7) “Matérias-primas, ingredientes e embalagens” (n=12); (8) “Preparação do alimento” (n=26); (9) “Armazenamento e transporte do alimento preparado” (n=6); (10) “Exposição ao consumo do alimento preparado” (n=9); (11) “Documentação e registro” (n=8); (12) “Responsabilidade técnica” (n=7).

Para os critérios de avaliação do *checklist* em conformidade, foi marcada a opção “S” (sim), para aqueles que não atendiam os quesitos solicitados, foram registrados como “N” (não), e os critérios não pertinentes à realidade da UAN foram marcados como “NA” (não aplicável). A aplicação do *checklist* foi realizada pelos estagiários através da observação da Unidade, durante o seu funcionamento, com a participação das nutricionistas do local e, quando solicitadas temperaturas de recebimento, armazenamento e distribuição das preparações de cadeias quente e fria, estas foram aferidas com o auxílio de um termômetro tipo espeto da marca Tp101®. Os resultados obtidos foram transformados em percentuais de critérios em conformidade, não conformes e não aplicáveis, de acordo com a legislação vigente.

Resultados

Ao realizar a aplicação do *checklist* (Tabela 1), foram identificados critérios que não se enquadravam na UAN, os quais foram assinalados como NA (não aplicável). A análise identificou 23 critérios NA na Unidade, sendo critérios de “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” (n=8), “Higienização de Instalações, Equipamentos,

Móveis e Utensílios” (n=1), “Abastecimento de água” (n=1), “Manipuladores” (n=3), “Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens” (n=2), “Preparação de alimentos” (n=9), “Armazenamento e transporte de alimentos preparados” (n=2), “Exposição ao consumo do alimento preparado” (n=1) e “Responsabilidade técnica” (n=2). Todos estes não foram contabilizados na percentagem de conformidades da UAN, restando assim um total de 130 critérios de avaliação.

A Unidade apresentou 81,97% (n=100) de conformidades (S) referente à Portaria 78 de 2009, de acordo com as adequações das seguintes categorias “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” 100% (n=26), “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” 87,5% (n=14), “Controle integrado de pragas” 100% (n=7), “Abastecimento de água” 75% (n=6), “Manejo de Resíduos” 100% (n=3), “Manipuladores” 66,6% (n=8), “Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens” 40% (n=4), “Preparação de alimentos” 73,3% (n=11), “Armazenamento e transporte de alimentos preparados” 100% (n=4), “Exposição ao consumo do alimento preparado” 100% (n=8), “Documentação e Registro” 100% (n=8) e “Responsabilidade técnica” 20% (n=1) (Tabela 1).

O percentual de itens em não conformidade (N), foi de 18,03%(n=22), sendo as categorias: “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” 12,5% (n=2), “Abastecimento de água” 25% (n=2), “Manipuladores” 33,3% (n=4), “Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens” 60% (n=6), “Preparação de alimentos” 26,6% (n=4) e “Responsabilidade técnica” 80% (n=4), identificando o total de 21 critérios de inconformidades (Tabela 1).

Tabela 1. Percentagem de atendimento dos quesitos avaliando de acordo com a distribuição dos itens.

Categorias	Resultados (n)			Resultados (%)	
	NA	S	N	S	N
1 Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=34)	8	26	-	100	-
2. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (n=17)	1	14	2	87,5	12,5
3. Controle integrado de pragas (n=7)	-	7	-	100	-
4. Abastecimento de água (n=9)	1	6	2	75	25
5. Manejo de Resíduos (n=3)	-	3	-	100	-
6. Manipuladores (n=15)	3	8	4	66,7	33,3

7. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens (n=12)	2	4	6	40	60
8. Preparação de alimentos (n=24)	9	11	4	73,33	26,66
9. Armazenamento e transporte de alimentos preparados (n=6)	2	4	-	100	-
10. Exposição ao consumo do alimento preparado (n=9)	1	8	-	100	-
11. Documentação e Registro (n=8)	-	8	-	100	
12. Responsabilidade (n=7)	2	1	4	20	80
TOTAL				81,97%	18,03%

Legenda: NA = não aplicável; S = sim; N = não.

Discussão

A partir da Portaria 78/2009 aplicada neste estudo, foi possível identificar um percentual de 81,97% (n= 100) de conformidades referente às condições higiênico-sanitárias da UAN analisada, resultado semelhante ao identificado no estudo de Neumann e Fassina (2016), que apresentou um percentual de 85,00% (n=119) de conformidades em outra Unidade de um município do Vale do Taquari/RS. Na pesquisa realizada por Vargas *et al.* (2018), para avaliar a adequação das boas práticas, através da mesma Portaria 78/2009, em uma UAN hospitalar universitária de Porto Alegre/RS, também foi demonstrado um resultado similar ao presente estudo, com 86,40% de conformidades.

Em contrapartida, a pesquisa de Stoffel e Piemolini-Barreto (2018), apresentou uma adequação de apenas 69,22% em relação à mesma legislação, mas aplicado em um restaurante da Serra Gaúcha/RS, sendo o local foi classificado em adequado com restrição, podendo ocasionar riscos à saúde do consumidor. A análise realizada por Blanger, Nunes e Sant'Anna (2017), em 13 serviços de alimentação credenciados na Secretaria de Saúde do município de Encantado/RS, evidenciou uma baixa adesão às adequações da Portaria 78/2009, apresentando um percentual médio de somente 67,42% de conformidades ao *checklist* da legislação, sendo os locais classificados em situação de risco sanitário regular.

Conforme descrito por Neumann e Fassina (2016), os serviços de alimentação devem atingir um percentual mais próximo possível de 100% de adequação à legislação, pois desta maneira a UAN irá proporcionar saúde e segurança alimentar aos comensais.

Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

No presente estudo esta categoria apresentou 100% de adequação à Portaria 78/2009. Foi possível identificar que a UAN avaliada possui características físicas e estruturais como

pisos, tetos, forros, paredes, portas, janelas, iluminação, ventilação e instalações sanitárias em conformidade. Já no estudo de Lenz *et al.* (2019), em duas Unidades do Vale do Taquari/RS, foi identificado um percentual médio de 82% de conformidade na mesma categoria, sendo os critérios em não conformidade devido à falta de manutenção dos equipamentos e utensílios de sabonete líquido antisséptico para higienização das mãos nos lavatórios. Na pesquisa de Silva *et al.* (2015), a referida categoria foi classificada com 85,45%, inferior à UAN analisada neste estudo, sendo as únicas irregularidades encontradas referentes às portas sem acionamento automático e as telas não removíveis, dificultando a limpeza.

A estrutura física das UANs deve ser apropriada e funcional para garantir que a execução do serviço e a manipulação dos alimentos sejam seguras, dentro das rigorosas técnicas de higiene estabelecidas pela legislação. Portanto, é essencial planejar, adequar e realizar os aspectos físicos da Unidade de acordo com os fluxos de clientes, bem como dos funcionários, de produção, incluindo as etapas de recebimento, armazenamento, preparação e distribuição dos alimentos, além do manejo de resíduos (MACEDO *et al.*, 2020), bem como dos funcionários, de produção, incluindo as etapas de recebimento, armazenamento, preparação e distribuição dos alimentos, além do manejo de resíduos.

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

A UAN avaliada no atual estudo possui um cronograma mensal para higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios. No entanto, os funcionários não realizam os registros das operações de limpeza e desinfecção, não obtendo controle do processo. Por essa razão a Unidade apresentou apenas 87,50% de adequação à legislação corroborando com o estudo de Miranda e Baião (2011), que também apresentou um alto índice de conformidade em um restaurante de Salvador/BA, sendo de 88,23%, cujas inadequações se deram somente à inexistência de capacitação de funcionários para executar as atividades de higienização. Resultado similar ao presente estudo também foi identificado por Silva *et al.* (2015), sendo classificado com 91% de adequações em uma UAN hospitalar de Porto Alegre/RS, sendo que as inadequações encontradas foram devido à falta de local específico para guardar produtos sanitizantes, uso do mesmo uniforme entre os funcionários que realizavam funções diferentes, incluindo manipulação de alimentos e higienização do ambiente, e ausência de higienização das esponjas de limpeza.

Já no estudo de Stoffel e Piemolini-Barreto (2018), realizado em um restaurante da Serra Gaúcha/RS, a categoria de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios foi classificada com 82,34% de adequação, sendo ainda um resultado satisfatório, uma vez que as

operações de limpeza são realizadas constantemente, garantindo condições higiênico-sanitárias apropriadas, porém com percentual de adequação inferior ao presente estudo devido à falta de higienização e substituição das esponjas de limpeza e a não utilização de panos descartáveis. No entanto ressalta-se que, atingir alto índice de conformidade nesta categoria, é de extrema importância para a qualidade e segurança da refeição a ser preparada, visto que se os equipamentos, móveis e utensílios não forem higienizados e registrados corretamente com frequência, ao entrar contato direto com o alimento, tornam-se grande fonte de contaminação (FERREIRA *et al.* 2011).

Controle integrado de pragas

O controle integrado de pragas e vetores urbanos é um sistema que abrange medidas preventivas e corretivas para impedir a atração, abrigo e acesso e/ou proliferação de vetores e pragas, impossibilitando a contaminação e qualidade dos alimentos (BRASIL, 2004). O controle de pragas da UAN avaliada no presente estudo é de responsabilidade da empresa contratante, sendo que não foram encontradas irregularidades para esta categoria, resultando em 100% de adequação à legislação. Em diversos estudos foi possível identificar que o controle de pragas é realizado corretamente, não apresentando irregularidades (MIRANDA; BAIÃO, 2011; VARGAS, *et al.*, 2018; BLANGER; NUNES; SANT'ANNA, 2017; STOFFEL; PIEMOLINI-BARRETO, 2018; SILVA *et al.*, 2015).

Abastecimento de água

No presente estudo, a UAN analisada obteve 75% de conformidade, sendo 25% de inadequação por fazer uso de água de fonte alternativa e não realizar testes de potabilidade e apresentar laudos laboratoriais da água utilizada na produção e no consumo dos clientes, bem como o armazenar o gelo de forma inapropriada, juntamente com carnes e embutidos, possibilitando a proliferação de contaminação. Os mesmos critérios de não conformidade foram observados por Lima *et al.* (2020), em 52 serviços de alimentação da cidade de Dourados-MS.

O fornecimento de água de qualidade é essencial para promover saúde e segurança alimentar para a população, do contrário poderá ser um veículo para diversos microrganismos patogênicos (CRUZ; CENCI; MAIA, 2006). Conforme descrito na Resolução RDC nº 91, de 30 de junho de 2016, é de fundamental importância a realização periódica de boas práticas sanitárias para obter controle e condições adequadas da água nas UAN (BRASIL, 2016a).

Manejo de Resíduos

A Unidade avaliada foi classificada com um percentual de 100%, realizando todo o processo adequado de descarte e armazenamento de resíduos, bem como apresentando coletores conforme as exigências estabelecidas pela Portaria 78/2009. Colaborando com este resultado, a pesquisa de Vargas *et al.*, (2018) apresentou o mesmo percentual de conformidades na UAN em ambiente hospitalar. Em contrapartida, o estudo de Blanger, Nunes e Sant'Anna (2017) apontou um percentual de somente 33,34% de itens conformes, devido à maioria dos serviços de alimentação participantes da pesquisa não realizarem o controle, armazenamento e disposição final dos resíduos.

Conforme descrito pela Portaria 78/2009, as lixeiras dos serviços de alimentação devem ser de fácil higienização e transporte, também devem estar íntegros, obtendo identificação, tampas, saco plástico adequado e em quantidade suficiente (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Além disso, o lixo deve ser retirado com frequência e guardado em local fechado e isolado. Fonseca *et al.* (2010) alerta que, se os quesitos exigidos pela legislação não forem adotados, o local será propício à proliferação de roedores e vetores, resultando na contaminação dos alimentos.

Manipuladores

Para esta categoria a UAN avaliada obteve um resultado de 66,66% de adequações, apresentando 33,33% de não conformidades, pois a Unidade não realiza a supervisão e o controle de saúde dos manipuladores e, quando questionados, os funcionários relataram que apenas informavam as nutricionistas responsáveis quando estavam doentes e precisavam ir ao médico, sendo possível identificar que muitos faltavam ao trabalho por motivos de doença. Além disso, a Unidade não efetua capacitações de manipulação de alimentos e de condições higiênico-sanitárias na admissão e de forma periódica. No estudo de Grosbelli *et al.* (2021), foi identificado um resultado semelhante em dois restaurantes do norte do Rio Grande do Sul, ficando em média de 63,50% de conformidades, tendo as mesmas inadequações evidenciadas no presente estudo. Por outro lado, Silva *et al.* (2015) demonstraram somente 14% de inconformidade nesta categoria, devido aos maus hábitos de algumas funcionárias que utilizavam maquiagem, também falavam durante a manipulação dos alimentos e não higienizavam as mãos constantemente durante a preparação dos mesmos.

Os manipuladores dos serviços de alimentação desempenham um papel fundamental nas condições higiênico-sanitárias, pois são responsáveis por todo o processo produtivo, desde o recebimento, armazenamento, preparação e distribuição das refeições. Desta forma, é

essencial a realização de treinamentos constantemente, pois qualquer descuido no processo poderá resultar em contaminação por microrganismos patogênicos (MELLO *et al.*, 2010).

O controle de saúde dos manipuladores deve ser acompanhado periodicamente, realizando exames clínicos semestrais, inclusive os exames para detectar doenças infectocontagiosas, devido às patologias que podem transmitir para o alimento através do manipulador. Ressaltando a importância do funcionário que apresentar sinais e sintomas que suspeitos como, vômitos, diarreias, febre, infecções cutâneas, entre outros, devem ser imediatamente afastados da função e encaminhados para atendimento médico (BRASIL, 2021).

Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens

Referente a essa categoria, a UAN do atual estudo apresentou um percentual de 60% de inconformidades, pois a Unidade não realizava inspeções no recebimento de produtos, também não verificava e controlava as temperaturas dos alimentos, assim como não realizava corretamente o armazenamento de alimentos refrigerados e congelados, devido à falta de espaço, e, conseqüentemente, não executava a organização correta dos diferentes gêneros alimentícios, interferindo também para o processo de descongelamento. O estudo de Mello *et al.* (2013), realizado com sete Unidades de grande porte empresarial do município de Porto Alegre/RS, identificou um percentual de adequação menor ao presente estudo, de apenas 50%, em todos os serviços de alimentação avaliados, devido a uma grande inconformidade nos processos e temperaturas referente ao armazenamento das matérias-primas e alimentos prontos para consumo, assim como observado por Grosbelli *et al.* (2021) em dois restaurantes de uma cidade no norte do Rio Grande do Sul/RS, que apresentaram um percentual médio de 50% de inadequações, devido às mesmas práticas realizadas na UAN do presente estudo.

Resultado diferente foi encontrado no estudo de Lenz *et al.*, (2019), onde foi identificado apenas uma irregularidade referente ao armazenamento incorreto de alimentos em cadeia fria, ficando com o percentual de 8,33% de inadequações, assim o alto percentual de conformidade se deu por aplicar frequentemente as boas práticas para garantir uma melhor integridade do alimento e saúde do consumidor. Conforme a Portaria 78/2009, na etapa de recebimento, os produtos devem ser inspecionados criteriosamente, atendendo às exigências pré-estabelecidas de cada produto, assim como as temperaturas dos alimentos refrigerados e congelados devem estar adequadas para posteriormente serem armazenados em local adequado, a fim de manter a temperatura ideal e segura. Ainda, os alimentos vencidos e/ou em embalagens inapropriadas devem ser devolvidos imediatamente ao fornecedor e, por fim, todos os alimentos devem ser guardados em local arejado e em condições higiênico-sanitárias adequadas para

promover matéria-prima própria para consumo (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Preparação de alimentos

A UAN analisada apresentou um percentual de 73,33% de conformidades na Unidade para a categoria de preparação de alimentos. As irregularidades evidenciadas foram devido à falta de espaço em refrigeradores, pois o local deixava os alimentos refrigerados expostos à temperatura ambiente com um dia de antecedência da preparação, ficando acima do tempo e em temperaturas impróprias referentes ao permitido na legislação, além de, muitas vezes, realizar o descongelamento de carnes desta forma. Além disso, muitos alimentos não eram armazenados com identificação e data de validade corretas.

Na avaliação da UAN hospitalar, Silva *et al.* (2015) identificaram um percentual de 75% de adequação à legislação, sendo as inconformidades referente a falta de higienização das mãos e troca de bancada quando havia troca de atividade, o restante das irregularidades eram as mesmas das apresentadas anteriormente. Na análise de Grosbelli *et al.*, (2021), as duas Unidades comerciais avaliadas apresentaram um percentual médio de apenas 38,50%, pois ambas as empresas não realizavam as rigorosas práticas higiênico-sanitárias conforme exigido na Portaria 78/2009, em relação a temperatura dos produtos perecíveis, que não ficavam em temperatura ambiente além do tempo máximo determinado para a sua preparação, falta de identificação do alimento que não era utilizado em sua totalidade, de controle de temperatura dos alimentos na distribuição e da guarda de amostras dos alimentos preparados.

A adesão das boas práticas de manipulação dos alimentos e a conscientização dos funcionários envolvidos é fundamental para obter o controle das condições higiênico-sanitárias durante o preparo das refeições, deixando os alimentos em temperaturas adequadas, sendo identificados e datados para garantir segurança e qualidade dos alimentos oferecidos aos clientes (SPINELLI *et al.*, 2014). Segundo as legislações vigentes para os serviços de alimentação, os equipamentos devem ser dimensionados corretamente, a fim de assegurar que as matérias-primas fiquem armazenadas adequadamente, sendo acondicionados e monitorados conforme a legislação vigente para obter proteção contra contaminantes (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). No cálculo do dimensionamento dos equipamentos de cadeia fria, deve considerar o descongelamento de alimentos, além do espaço necessário para o armazenamento dos insumos em geral.

Armazenamento e transporte de alimentos preparados, Exposição ao consumo do alimento preparado e Documentação e Registro

O presente estudo mostrou que a UAN avaliada foi classificada com 100% de adequação nas categorias de armazenamento e transporte de alimentos preparados, exposição ao consumo do alimento preparado e documentação e Registro. Foi possível verificar que os alimentos preparados eram mantidos, preparados, controlados e guardados conforme exigidos pela legislação, promovendo assim segurança alimentar aos comensais. Além disso, durante a exposição o alimento era mantido dentro das condições higiênico-sanitárias, bem como os equipamentos e utensílios estavam adequados para uso. Em relação a documentação e registros, o local possuía à disposição o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

No estudo de Lenz *et al.* (2019), onde foram avaliados duas Unidades, onde uma delas apresentou os mesmos resultados citados anteriormente, no entanto a outra foi classificada com 100% de adequação somente no tópico de documentação e registro, os demais ficaram com um percentual de 84,5% de conformidades. Almeida e Saccol (2010) observaram que nenhum serviço de alimentação possuía documentos e registros de Boas Práticas, no estudo foram avaliados dezesseis terminais rodoviários em cinco cidades do Rio Grande do Sul, a conclusão foi que certamente os responsáveis desconheciam as legislações vigentes.

A Portaria 78/2009 determina que na categoria de armazenamento e transporte de alimentos preparados, deve haver um rigoroso controle de temperatura, assim como os alimentos devem ser identificados, datados e rubricados, além disso, o transporte deve ser higienizado e livre de pragas e vetores. Na categoria de exposição ao consumo do alimento preparado, a legislação exige que os equipamentos estejam sob temperatura adequada e controlada, também os manipuladores devem adotar procedimentos de higienização para proteger de contaminação, utilizando utensílios ou luvas e realizando a antisepsia das mãos constantemente. Referente à categoria de documentação e registro, a referida Portaria solicita que os serviços de alimentação disponham do MBP e os POPs, com o intuito de sanar dúvidas e obter controle dos procedimentos realizados, devendo estar à disposição dos funcionários e à autoridade sanitária (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Responsabilidade técnica

Neste estudo, a UAN avaliada apresentou 80% de inadequações, este resultado foi devido à ausência de treinamentos feitos pelas responsáveis, assim como oferecidos para as demais funcionárias, desta forma não haviam documentos para registro referente às capacitações. O estudo de Grosbelli *et al.*, (2021) também apontou a ausência de treinamentos, no entanto, os demais itens do tópico estavam em conformidade, resultando em 57,1% de

inconformidades em ambos os restaurantes avaliados. Em contrapartida, Mello *et al.* (2013) demonstraram resultados positivos nesta categoria em todas as sete Unidades de grande porte em Porto Alegre/RS, apresentando 100% de adequação à Portaria 78/2009.

O profissional nutricionista possui responsabilidade técnica e administrativa para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Além de gerenciar a Unidade para proporcionar ao cliente uma refeição adequada nutricionalmente, assim como condições higiênico-sanitárias e segurança alimentar (CFN, 600/2018). Conforme as exigências da Resolução RDC nº 275/2002, os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POP, realizando os treinamentos necessários, de forma periódica. Esses treinamentos devem estar descritos detalhadamente e documentados como anexo no MBP, incluindo a carga horária, o cronograma, a frequência de realização, os assuntos abordados e os nomes dos funcionários capacitados, sendo arquivados para maior controle do procedimento (BRASIL, 2002).

Conclusões

Diante dos resultados encontrados na UAN avaliada, foi possível identificar que o índice de conformidade encontrado representou as boas condições higiênico-sanitárias, devido ao local atender a maioria dos critérios de adequação exigidos na Portaria 78/2009. No entanto, é possível a realização de melhorias no serviço de alimentação em relação a execução e adequação das planilhas de registro e de capacitações periódicas dos funcionários, assim a Unidade terá maior índice de conformidade e, conseqüentemente, garantirá maior segurança alimentar e saúde aos consumidores.

Referências

- ALMEIDA, Louise A.; SACCOL, Ana L. F. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, São Paulo, v. 3, nov. 2010. Disponível em: http://bjft.ital.sp.gov.br/especiais/2010/artigos_bjb_v70ne/04_bjft_v13ne_13e0102.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.
- BELPHMAN, Cristiane; LEITE, Damaris B. G. Readequação do layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar na cidade de Ponta Grossa-Paraná. **Revista Nutrir**, Ponta Grossa, Paraná, v. 1, n. 7, jan./dez. 2017. Disponível em: <http://www.cescage.com.br/revistas/index.php/nutrir/article/view/219>. Acesso em: 26 nov. 2021.
- BLANGER, Letícia D.; NUNES, Marta R. S.; SANT'ANNA, Voltaire. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação com self-service de Encantado - RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, v. 3, n. 1,

p. 194-214, 2017. Disponível em:

<http://revista.uergs.edu.br/index.php/revuergs/article/view/532/143>. Acesso em: 26 nov. 2021.

BRASIL. Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976. Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador. Brasília, DF: Presidência da República, 1976.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6321.htm. Acesso em: 26 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 91, de 30 de junho de 2016a. Dispõe sobre as Boas Práticas para o Sistema de Abastecimento de Água ou Solução Alternativa Coletiva de Abastecimento de Água em Portos, Aeroportos e Passagens de Fronteiras. Brasília, DF, 30 jun. 2016. Disponível em:

https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/23165933/do1-2016-07-01-resolucao-rdc-n-91-de-30-de-junho-de-2016-23165637. Acesso em: 26 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 13 set. 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 12 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 16 out. 2002. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_r ep.pdf. Acesso em: 26 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Surto de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: Informe 2016. Brasília, DF, 2016b. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-em-dezembro-de-2016/>. Acesso em: 19 nov. 2021.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Brasília, DF, 2006. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias/pat_portaria_193_2006.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Portaria/MTP nº 423, de 7 de outubro de 2021. Aprova a nova redação da Norma Regulamentadora nº 17 – Ergonomia. Brasília, DF, 07 out. 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/mtp-n-423-de-7-de-outubro-de-2021-351614985>. Acesso em: 26 nov. 2021.

CANONICO, Flávia S.; PAGAMUNICI, Lilian M.; RUIZ, Suelen P. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. **Uningá Review**, Maringá, Paraná, v. 19, n. 2, p. 05-08, jul./set., 2014. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1541/1153>. Acesso em: 26 nov. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a

efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, DF. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 26 nov. 2021.

CRUZ, Adriano G.; CENCI, Sérgio A.; MAIA, Maria C. A. Pré-requisitos para implementação do sistema APPCC em uma linha de alface minimamente processada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 104-109, jan./mar. 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/9Tpm3zkGHq7wJPcJLdjg5kn/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 26 nov. 2021.

FERREIRA, Miriam A.; SÃO JOSÉ, Jackline F. B.; TOMAZINI, Ana P. B.; MARTINI, Hércia S. D.; MILAGRES, Regina C. M.; PINHEIRO-SANT'ANA, Helena M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2011/ses-22124/ses-22124-2915.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2021.

FONSECA, Michelle P.; MANFRIDINI, Livia A.; SÃO JOSÉ, Jackline F. B.; TOMAZINI, Ana P. B.; MARTINI, Hércia S. D.; RIBEIRO, Rita C. L.; SANT'ANA, Helena M. P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, São Paulo, v. 21, n. 2, p. 251-257, abr./jun. 2010. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/615/a11v21n2.pdf>. Acesso em: 26 jan. 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. **Perspectiva**, Erechim, Rio Grande do Sul, v. 45, n. 169, p. 83-92, mar. 2021. Disponível em: <http://ojs.uricer.edu.br/ojs/index.php/perspectiva/article/view/136/65>. Acesso em: 26 nov. 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, p. 62-76, 2019. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/verificacao_de_boas_praticas_em_duas_uans.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.

LIMA, Mônica B.; SATURNINO, Caroline M. M.; TOBAL, Thaíse M. Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, São Paulo, v. 9, n. 9, e433997418, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/7418/6601>. Acesso em: 26 nov. 2021.

MACEDO, Joyce L.; OLIVEIRA, Amanda S. S. S.; PEREIRA, Irislenc C.; FERRAZ, Josisane R. S.; ASSUNÇÃO, Magnólia J. S. M. Aspectos físicos e funcionais de uma unidade de alimentação e nutrição de um município maranhense. **Revista Desafios**, Palmas, Tocantins, v. 7, n. 2, 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6381/16552>. Acesso em: 26 nov. 2021.

MARTÍNÉZ-TOMÉ, Magdalena; VERA, Ana M.; MURCIA, Maria A. Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. **Food Control**, v. 11, n. 6, p. 437-445, 2000. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713500000062?via%3Dihub>. Acesso em: 26 nov. 2021.

MELLO, Aline G.; GAMA, Maurício P.; MARIN, Victor A.; COLARES, Lucélia G. T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, São Paulo, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

MELLO, Jozi F.; SCHNEIDER, Sibelee; LIMA, Mateus S.; FRAZZON, Jeverson; COSTA, Marisa. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Alimentos e Nutrição** Araraquara, São Paulo, v. 24, n. 2, abr./jun. 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/175/2146>. Acesso em: 26 nov. 2021.

MIRANDA, Ana C. B.; BAIÃO, Rita C. L. Avaliação das boas práticas na fabricação de preparações à base de pescados crus em restaurante japonês. **Revista Eletrônica da Fainor**, Vitória da Conquista, Bahia, v. 4, n. 1, p. 52- 61, jan./dez. 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/277104782_Avaliacao_das_Boas_Praticas_na_Fabricacao_de_Preparacoes_a_Base_de_Pescados_Crus_em_Restaurante_Japones. Acesso em: 26 nov. 2021.

NEUMANN, Luida; FASSINA, Patricia. Verificação de Boas Práticas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Município do Vale do Taquari - RS. **Revista Uningá Review**, Maringá, Paraná, v. 26, n. 1, p. 13-22, abr./jun. 2016. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1791/1397>. Acesso em: 26 nov. 2021.

NOVINSKI, Ana Paula F.; ARAÚJO, Gesika C. BARATTO, Indiomara. Resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. São Paulo, v.11, n. 66. p. 451-458, 2017. Disponível em: <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/569/464>. Acesso em: 26 nov. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 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. Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009. Disponível em: http://www.tramandai.rs.gov.br/download/portaria_estadual_078_2009.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.

ROCHA, Gracielle G.; MIYAGI, Alice M. C.; GUIMARÃES, Livia I. G.; CARDOSO, Vanessa L.; MATIAS, Andrea C. G.; SPINELLI, Mônica G. N.; ABREU, Edeli S. Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. **Rev. Simbio-Logias**, São Paulo, v. 9, n. 12, dez. 2017. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/revistasimbio-logias/caracterizacao_de_nutricionistas-_de_unidade.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.

ROSA, Carla O.B.; MONTEIRO, Márcia R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014, 376p.

ROSA, Monique S.; NEGREIROS, Sarah R. F.; SEBRA, Larissa M. J.; STAMFORD, Tânia L. M. Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição de preparações à base de carne em escolas municipais de Natal (RN), Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, São Paulo, v.

21, n. 1, p. 21-28, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/bSvyZJgkjS8wt3ghHv5kvrk/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 26 nov. 2021.

SILVA, Ana A.; BASSANI, Lilian; RIELLA, Caroline O.; ANTUNES, Maria T. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. **Caderno Pedagógico**, Lajeado, Rio Grande do Sul, v. 12, n. 1, p. 111-123, 2015. Disponível em: <http://www.univates.br/revistas/index.php/cadped/article/view/937>. Acesso em: 26 nov. 2021.

SPINELLI, Mônica G. N.; COELHO, Jaqueline M., SACCOL, Ana L. F. Comparação das Boas Práticas entre restaurantes comerciais da região Central e região Sul da cidade de São Paulo (SP). **Revista Univap**, São José dos Campos, São Paulo, v. 20, n. 35, p. 119-129, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/290908296_COMPARACAO_DAS_BOAS_PRATICAS_ENTRE_RESTAURANTES_COMERCIAIS_DA_REGIAO_CENTRAL_E_REGIAO_SUL_DA_CIDADE_DE_SAO_PAULO_SP/fulltext/569c8ae608ae748dfb10693e/COMPARACAO-DAS-BOAS-PRATICAS-ENTRE-RESTAURANTES-COMERCIAIS-DA-REGIAO-CENTRAL-E-REGIAO-SUL-DA-CIDADE-DE-SAO-PAULO-SP.pdf. Acesso em: 26 nov. 2021.

STOFFEL, Fernanda; PIEMOLINI-BARRETO, Luciani T. Avaliação de boas práticas em restaurante especializado em culinária oriental. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 276/277, p. 53-57, jan./fev. 2018. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/883096/276-277-site-53-57.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2021.

VARGAS, Fabiana S.; SANTOS, Lísia P.; SANTOS, Viviana R.; STRASBURG, Virgílio J. Avaliação da adequação às boas práticas em serviço de nutrição de um hospital universitário de Porto Alegre/RS. **Disciplinarum Scientia**, v. 19, n. 3, p. 549-557, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2436>. Acesso em: 26 nov. 2021.

EVALUATION OF GOOD PRACTICES IN A FOOD AND NUTRITION UNIT IN A MUNICIPALITY IN VALE DO TAQUARI – RS

Abstract

This study aimed to evaluate the sanitary conditions of a FNU that provides food services for a food company in Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. This is a cross-sectional, quantitative, descriptive and observational study carried out in September of 2021. To assess the hygienic-sanitary conditions of the place, the checklist of Ordinance 78/2009 was used, which has 153 criteria categorized into 12 groups. However, 23 “Not Applicable” (NA) criteria were identified, which were not accounted for, leaving 130 evaluation items. The analyzed UAN presented an index of 81.97% of compliance with the legislation. The categories "Building, Facilities, Equipment, Furniture and Utensils", "Hygiene of Facilities, Equipment, Furniture and Utensils", "Integrated pest control", "Waste management", "Storage and transport of prepared food", "Exhibition consumption of prepared food" and "Documentation and Registration" were 100% compliant. However, non-conformities (N) were identified in the category "Sanitation of Facilities, Equipment, Furniture and Utensils", with 12.5%, "Water supply" 25%, "Handlers", with 33.3%, "Materials Raw Materials, Ingredients and Packaging", with 60%, "Food preparation", with 26.6% and "Technical responsibility", with 80%, totaling

18.03%. The Unit met most of the legislation's adequacy criteria that represent good hygienic-sanitary conditions.

Keywords: Food services; Food safety; Good manipulation practices

EVALUACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN UNA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE UN MUNICIPIO DE VALE DO TAQUARI - RS

Resumen

El presente estudio tuvo como objetivo evaluar las condiciones sanitarias de una FNU que brinda servicios de alimentos para una empresa de alimentos en Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. Se trata de un estudio transversal, cuantitativo, descriptivo y observacional realizado en septiembre de 2021. Para evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del lugar, se utilizó el checklist de la Ordenanza 78/2009, que tiene 153 criterios categorizados en 12 grupos. Sin embargo, se identificaron 23 criterios "No Aplicable" (NA), los cuales no fueron contabilizados, dejando 130 ítems de evaluación. La UAN analizada presentó un índice de cumplimiento de la legislación del 81,97%. Las categorías "Edificio, Instalaciones, Equipo, Mobiliario y Utensilios", "Higiene de Instalaciones, Equipo, Mobiliario y Utensilios", "Control Integrado de Plagas", "Manejo de Desechos", "Almacenamiento y Transporte de Alimentos Preparados", "Consumo de Exhibición de comida preparada" y "Documentación y registro" cumplieron al 100%. Sin embargo, se identificaron no conformidades (N) en la categoría "Saneamiento de Instalaciones, Equipos, Mobiliario y Utensilios", con 12,5%, "Abastecimiento de agua" 25%, "Manipuladores", con 33,3%, "Materias Primas, Ingredientes y Envases" con 60%, "Preparación de alimentos" con 26,6% y "Responsabilidad técnica" con 80%, totalizando 18,03%. La Unidad cumplió con la mayoría de los criterios de adecuación de la legislación que representan buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Palabras clave: Servicios de alimentación; Inocuidad de los alimentos; Buenas Prácticas de Manipulación