

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE TRÊS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Angela Marina Radaelli Biolchi¹
Iasmini Luana da Silva Rosa¹
Laura dos Santos Birkheuer¹
Patricia Fassina¹
Juliana Paula Bruch Bertani²

Resumo

Estudo que objetivou avaliar as Boas Práticas em Serviços de Alimentação em três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do Vale do Taquari/RS. Estudo transversal, observacional realizado durante os meses de fevereiro a maio de 2021, tendo como base as recomendações da Portaria nº 78/2009, a qual apresenta um *checklist* contendo 153 critérios de avaliação divididos em 12 categorias. Cada UAN foi classificada conforme os parâmetros estabelecidos pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que distribuem as categorias de acordo com o percentual de cumprimento das conformidades em Grupo 1 com 76 e 100% de conformidade dos itens avaliados; Grupo 2 com 51 a 75% de conformidades dos itens avaliados; Grupo 3 com menos de 50% das conformidades dos itens avaliados. As três UANs apresentaram percentual total de conformidades acima de 50%, sendo classificadas nos Grupos 1 e 2, evidenciando que todas as unidades apresentaram controle satisfatório em relação às boas práticas de manipulação. Verificou-se entre os serviços de alimentação das empresas uma boa adequação das boas práticas, entretanto, alguns critérios apresentaram inadequações que necessitam ser avaliados para que não comprometam as boas práticas nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos comensais.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Serviços de Alimentação; Controle de Qualidade; Alimentação.

1 Introdução

As Unidades de Alimentação em Nutrição (UANs) são os espaços voltados ao setor de alimentação coletiva, os quais são responsáveis por exercer atividades destinadas à alimentação e nutrição (SATTLEER; ALEXIUS; FRANÇA, 2017). Desta forma, uma UAN está relacionada com a produção de refeições, além de oferecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada com o padrão higiênico-sanitário adequado para refeições realizadas fora de casa, contribuindo para a manutenção da saúde dos colaboradores, favorecendo o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis (SANTOS; ALVES, 2014).

Essas unidades de alimentação podem oferecer refeições para públicos específicos, tais como empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outros (SANTOS; ALVES, 2014). Além disso, as UANs contam com o serviço de um profissional

nutricionista capacitado para desenvolver o papel de gestor. A atuação do nutricionista dentro do campo das refeições coletivas vai além da elaboração de cardápios equilibrados. O profissional precisa de conhecimento sobre a área administrativa e ser capaz de planejar, comprar, estocar, produzir refeições, cumprir orçamentos e custos, e ainda, liderar a equipe. Como responsável técnico e gestor da UAN, o nutricionista precisa demonstrar capacidade de escuta ativa, para avaliar as sugestões dadas pela equipe e assim tomar as decisões adequadas (NUNES; ADAMI; FASSINA, 2017). Além disso, sob a coordenação do nutricionista, os manipuladores de alimentos são responsáveis pelos serviços envolvidos no preparo dos alimentos, desde o recebimento da matéria-prima, preenchimento e controle das planilhas de temperatura, controle de estoque e higienização de utensílios, equipamentos e ambiente, bem como controle, preparo, manipulação e a distribuição dos alimentos (BRASIL, 2004).

Para alcançar um nível adequado de qualidade em um serviço de alimentação, é necessário a implantação de um conjunto de normas, as quais apresentam a forma de manipulação correta dos alimentos, que visam a segurança alimentar. Desta forma, a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, expõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, além da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002). Desta forma, as boas práticas de manipulação devem ser cumpridas pelos manipuladores com o objetivo de assegurar um correto armazenamento, preparo e distribuição, minimizando o desenvolvimento de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013), exercendo papel fundamental na garantia da qualidade e segurança das refeições oferecidas (BRASIL, 2004).

Além disso, a RDC nº 216 de 2004, elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determina a obrigatoriedade da aplicação do procedimento de boas práticas em serviços de manipulação de alimentos, os quais objetivam a segurança alimentar (BOFF; STRASBURG, 2018). Por isso, no Rio Grande do Sul foi criada a Portaria nº 78 de 2009 pela Secretaria Estadual da Saúde, composto por um *checklist* que visa estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (PORTO ALEGRE, 2009). Tais procedimentos envolvem o controle de matérias primas, manutenção de equipamentos e instalações higienizadas, monitoramento de recursos humanos e avaliação das técnicas de produção e de distribuição de alimentos preparados, que objetivam reduzir a ocorrência de surtos de

contaminação através de alimentos, garantindo a saúde dos trabalhadores (PEDERSSETI; HAUTRIVE, 2016).

Considerando o exposto acima, esta pesquisa teve por objetivo avaliar as Boas Práticas em Serviços de Alimentação em três Unidades de Alimentação e Nutrição do Vale do Taquari/RS.

2 Metodologia

Estudo transversal, observacional produzido no decorrer dos meses de fevereiro a maio de 2021, em três UANs, localizadas em duas cidades do Vale do Taquari – RS, descritas como UAN 1, UAN 2 e UAN 3. A pesquisa ocorreu por meio da aplicação do *checklist* da Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009^[7], a qual aprova uma lista de verificação de boas práticas em serviços de alimentação. O *checklist* apresenta 12 categorias que contém 153 critérios, sendo que cada um deles dispõe das opções “Sim”, “Não” e “Não aplicáveis (NA)”. Nos itens que estavam de acordo foi assinalada a opção “Sim”, os itens que estavam fora de conformidade foram assinalados com a opção “Não” e dentre os itens incompatíveis foi assinalado a opção “NA”.

O *checklist* é composto por 12 categorias, totalizando 153 critérios distribuídos em: 1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n = 34 critérios); 2. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n = 17 critérios); 3. Controle integrado de pragas (n = 7 critérios); 4. Abastecimento de água (n = 9 critérios); 5. Manejo de resíduos (n = 3 critérios); 6. Manipuladores (n = 15 critérios); 7. Matérias primas, ingredientes e embalagens (n = 12 critérios); 8. Preparação do alimento (n = 26 critérios); 9. Armazenamento e transporte do alimento preparado (n = 6 critérios); 10. Exposição ao consumo de alimento preparado (n = 9 critérios); 11. Documentação registro das unidades de alimentação institucional (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (n = 8 critérios); 12. Responsabilidade dos manipuladores sobre as atividades de manipulação de alimentos (n = 7 critérios).

Na avaliação de boas práticas nas UANs foram aplicados os parâmetros estabelecidos pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), o qual classifica as categorias de acordo com o percentual de cumprimento das conformidades de cada grupo, através do Grupo 1 com 76 e 100% de conformidade dos itens avaliados; Grupo 2 com 51 a 75% de conformidades dos itens avaliados; Grupo 3 com menos de 50% das conformidades dos itens avaliados.

Os dados coletados foram registrados em planilhas do programa Microsoft Excel versão 2013 e posteriormente realizou-se uma estatística descritiva dos resultados obtidos mediante os valores quantitativos percentuais.

3 Resultados e discussão

Na UAN 1, o maior percentual de conformidade (100%) foi verificado nos itens “Manejo de Resíduos”, “Documentação e Registro” e “Responsabilidade”. A categoria “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” demonstrou 94,11% de conformidade, seguido do “Abastecimento de Água” com 88,88%. A categoria “Manipuladores” apresentou 86,66% de conformidade, seguido do “Controle Integrado de Pragas”, 85,71% de adequação. O item “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” verificou conformidade em 85,29%, seguido das “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, com 83,33% de conformidade. Por fim, a “Exposição ao Consumo do Alimento Preparado” compreendeu 66,66%, seguido da “Preparação do Alimento” com 65,38%, sendo que o item “Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado” apresentou 50% de conformidade. O percentual total de conformidades na UAN 1 foi de 82,35% (Tabela 1).

Tabela 1. Percentual de conformidade geral da Unidade de Alimentação e Nutrição I, segundo itens da Portaria nº 78 de 2009.

Categoria	Total de itens por categoria	Itens conformes	Itens não conformes	Itens NA*	%
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	34	29	4	1	85,29
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	17	16	1	0	94,11
Controle integrado de pragas	7	6	1	0	85,71
Abastecimento de água	9	8	0	1	88,88
Manejo de resíduos	3	3	0	0	100
Manipuladores	15	13	1	1	86,66
Matérias primas, ingredientes e embalagens	12	10	2	0	83,33
Preparação do alimento	26	17	8	1	65,38
Exposição ao consumo do alimento preparado	9	6	2	1	66,66

Documentação e registro	8	8	0	0	100
Armazenamento e transporte do alimento preparado	6	3	3	0	50
Responsabilidade	7	7	0	0	100
Percentual total de conformidades	153	126	22	4	82,35

NA*: Não se aplica

Na UAN 2, o maior percentual de conformidade (100%) foi verificado nos itens “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, “Controle Integrado de Pragas”, “Abastecimento de Água”, “Responsabilidade”, “Documentação e Registro” e “Manejo de Resíduos”. A categoria “Preparação do Alimento” ficou com 96,1% de conformidade, seguido de “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” com 94,1%. A categoria “Manipuladores” apresentou 93,3% de conformidade, seguido de “Exposição ao Consumo do Alimento Preparado”, com 88,8% de adequação. No item “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” verificou-se 82,3% de conformidade. Por fim, “Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado” 66,6%. O percentual total de conformidades da UAN 2 foi de 93,46% (Tabela 2).

Tabela 2. Percentual de conformidade geral da Unidade de Alimentação e Nutrição II, segundo os itens da Portaria nº 78 de 2009.

Categoria	Total por categoria.	Itens conformes	Itens não conformes	Itens NA*	%
Edificação, instalação, equipamento, móveis e utensílios.	34	32	2	0	94,11
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	17	14	3	1	82,35
Controle integrado de pragas.	7	7	0	0	100
Abastecimento de água.	9	9	0	0	100
Manejo de resíduos	3	3	0	0	100
Manipuladores.	15	14	1	0	93,33
Matérias primas, ingredientes e embalagens.	12	12	0	0	100

Preparação de alimentos.	26	25	1	1	96,15
Exposição ao consumo do alimento preparado.	9	8	1	0	88,88
Documentação e registro.	8	8	0	0	100
Armazenamento e transporte do alimento preparado.	6	4	2	0	66,66
Responsabilidade.	7	7	0	0	100
Percentual total de conformidades.	153	143	9	2	93,46

NA*: Não se aplica

Na UAN 3, o maior percentual de conformidade (100%) foi verificado em 4 itens: “Exposição ao Consumo do Alimento Preparado”, “Controle Integrado de Pragas”, “Documentação e Registro” e “Responsabilidade”. A categoria “Abastecimento de Água” ficou com 88,8% de conformidade. A categoria “Preparação do Alimento” apresentou 80,76% de conformidade, seguido das “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, com 75% de adequação. O item “Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” apresentou 61,76% de conformidade. Por fim, a “Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios” compreendeu 58,82%, e na avaliação do percentual do item “Manejo de Resíduos” verificou-se 33,3% de conformidade. O item “Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado” apresentou 100% de NA, portanto não foi possível avaliar o percentual de conformidades. O percentual total de conformidades da UAN 3 foi de 72,54% (Tabela 3).

Tabela 3. Percentual de conformidade geral da UAN III, segundo os itens da Portaria nº 78 de 2009.

Categoria	Total por categoria	Itens conformes	Itens não conformes	Itens NA*	%
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	34	21	13	0	61,76
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	17	10	7	0	58,82
Controle integrado de pragas	7	7	0	0	100
Abastecimento de água	9	8	0	1	88,88
Manejo de resíduos	3	1	2	0	33,33

Manipuladores	15	10	4	1	66,66
Matérias primas, ingredientes e embalagens	12	9	3	0	75
Preparação do alimento	26	21	4	1	80,76
Exposição ao consumo do alimento preparado	9	9	0	0	100
Documentação e registro	8	8	0	0	100
Armazenamento e transporte do alimento preparado	6	NA	NA	NA	NA
Responsabilidade	7	7	0	0	100
Percentual total de conformidades	153	111	33	9	72,54

NA*: Não se aplica

Na tabela 4 estão descritos os Grupos e a classificação de acordo com as conformidades de cada UAN, conforme regulamentação da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Tabela 4. Percentual das categorias avaliadas em cada grupo, conforme a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Categoria	UAN 1	UAN 2	UAN 3
Grupo 1	75%	91,66%	54,54%
Grupo 2	16,66%	8,33%	36,36%
Grupo 3	8,33%	0	9,09%

UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição. Grupo 1: 76 e 100% de conformidade dos itens avaliados; Grupo 2: 51 a 75% de conformidades dos itens avaliados; Grupo 3: menos de 50% das conformidades dos itens avaliados.

As três UANs apresentaram percentual total de conformidades acima de 50%, sendo classificadas nos Grupos 1 e 2, evidenciando que todas as unidades apresentam controle satisfatório em relação às boas práticas de manipulação, corroborando com os achados de Lenz *et al.* (2019), cujo estudo verificou percentual de conformidades em 90,85% e 88,27% nas UANs avaliadas, os quais se enquadram no Grupos 1. Já no estudo realizado por Vieira *et al.* (2016), cujo objetivo foi investigar e avaliar as condições higiênico-sanitárias do processo de manipulação em uma UAN escolar, apresentou deficiência das boas práticas, sendo classificada no Grupo 3, apresentando 50% de conformidade total. Outro estudo que buscou avaliar e promover as boas práticas em uma instituição psicossocial, verificou o percentual de adequação em sua segunda avaliação o percentual de 36,18%, sendo classificado no Grupo 3 (SCHWEIG

et al., 2020). Desta forma, quando uma UAN apresenta percentual de conformidade superior a 76% significa que ela tem um bom cumprimento de conformidades, sendo seus serviços de qualidade.

A média das três UANs no item “Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” das UANs totalizou em 80,38%, sendo classificada no Grupo 1. Diferentemente do estudo de Boff e Strasburg (2016), que objetivou verificar o grau de adequação de registros para garantir o padrão higiênico-sanitário dos alimentos em Serviços de Alimentação Coletivas, o resultado para esta categoria foi o que mais apresentou inadequação, representando 55,5% de conformidade. As conformidades em relação às características estruturais das UANs podem ser consequências da adoção das medidas corretivas após uma aplicação de monitoramento. As estruturas bem planejadas e equipamentos que estão adequados protegem os alimentos, mantêm condições higiênicas e melhoram os aspectos de limpeza e controle de pragas do estabelecimento (FERREIRA *et al.*, 2011).

A “Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios” foi mais discrepante entre as 3 unidades avaliadas. Enquanto a primeira UAN apresentou 94,11% de conformidade, a UAN 2 apresentou 82,35%, sendo ambas classificadas no Grupo 1. Porém, na UAN 3 observou-se o percentual de 58,82% de conformidades. A média total das UANs ficou em 78,42%. Na pesquisa de Silva *et al.* (2015) verificou-se que o percentual de adequação entre as UANs analisadas também se mostrou distinto, na UAN 1 foi de 60% e na UAN 2 o valor foi de cerca de 82%.

No item “Controle integrado de pragas” as UANs 2 e 3 obtiveram 100% de conformidade, já a UAN 1 alcançou o percentual de 85,71%, o que se assemelha ao estudo de Boff e Strasburg (2016), que encontrou 100% de conformidade nas unidades avaliadas, bem como o estudo de Silva *et al.* (2015) no qual todos os itens estavam conformes, o que demonstra que as UANs 1 e 2 adotaram medidas eficazes para impedir a atração, o abrigo, o acesso e proliferação de vetores e pragas urbanas. O controle integrado de pragas é de suma importância e reforça que as estruturas bem planejadas e equipamentos adequados protegem todos os alimentos, mantêm condições higiênicas e melhoram aspectos de limpeza e controle de pragas nos estabelecimentos (BAS; ERSUN; KIVANC, 2006).

Com relação ao bloco sobre “Abastecimento de água”, as UANs 1 e 3 apresentaram 88,88% de adequação, enquanto a UAN 2 apresentou 100% de itens conformes. A média das 3 UANs chegou a 92,58% sendo classificada no Grupo 1, que abrange os itens com 76 e 100% de conformidade. Isso demonstra que as três unidades apresentam uso de água potável para manipulação de alimentos, preparo de gelo e reservatório de água íntegro, tal como verificado

no estudo de Silva *et al.* (2015). Já no estudo de Lenz *et al.* (2019) verificou-se o percentual de 100% na UAN A e 25% na UAN B avaliada, pois o local não apresentou registros de higienização do reservatório e nem laudos sobre a potabilidade da água. Portanto, é de extrema importância que a legislação sobre esta categoria seja 100% efetiva, para garantir a potabilidade e evitar contaminações através dos alimentos. As unidades precisam apresentar os Procedimentos Operacionais Padronizados, para um bom controle de potabilidade de água, é sempre importante reforçar que a água é utilizada na preparação dos alimentos, como um ingrediente, além da utilização para a higienização de superfícies de alimentos, por isso é de suma importância que ela seja de qualidade. O seu controle é necessário para evitar possíveis riscos à saúde dos consumidores e dos produtos que são oferecidos.

A categoria de Manipuladores, no presente estudo, apresentou um bom percentual de conformidade, entretanto reforça-se a necessidade de capacitações com maior frequência, e enfatizar o uso de adornos e uniformes inadequado e a falta de cumprimento em relação às práticas de higiene pessoal, como a higienização das mãos (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014). Observando o percentual conformidade para a mesma categoria ao avaliarem os serviços de alimentação das UANs através da Portaria nº 78/2009, onde verificaram alguns hábitos inadequados dos colaboradores como, falar, assobiar, espirrar, tossir e comer durante o preparo das refeições, atitudes inadequadas que expõe os alimentos a possíveis contaminações (GOMES; CAMPOS; MONEGO, 2012). Ainda, a categoria de manipuladores pode ser enquadrada como uma fonte potencial de contaminação, caso ocorra algum erro durante o preparo, sendo uma das mais frequentes vias de transmissão dos microrganismos aos alimentos (FERREIRA *et al.*, 2011).

A categoria “Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens”, apresentou 100% de conformidade na UAN 2, porém as UANs 1 e 3 necessitam de maior adequação. A média geral das 3 unidades foi de 86,11%. Esta categoria relaciona-se com a “Preparação de Alimentos”, pois a qualidade das matérias-primas recebidas, contribuem diretamente no preparo dos alimentos. A UAN 1 apresenta discrepância de conformidade em relação a unidade 2 e 3, com 65,38%, evidenciando hábitos de preparo inadequados. Dados semelhantes foram encontrados no estudo de Lenz *et al.* (2019), o qual verificou conformidade de 100% na UAN B, sendo que a UAN A apresentou apenas uma não conformidade. Já no estudo de Mello *et al.* (2013), cujo estudo objetivou avaliar a adequação de boas práticas em sete UANs, esta categoria foi classificada no Grupo 3, onde foi observado grande percentual de inconformidade no processo de verificação de temperatura e armazenamento de matéria prima e alimentos prontos para o

consumo. Sendo assim, é importante a manutenção periódica dos equipamentos para auxiliar a reduzir tais problemas. Para evitar que a qualidade e inocuidade do produto final seja afetada, podendo estar relacionada à saúde dos comensais, uma vez que alimentos de procedência indeterminada, não devem passar pela inspeção sanitária ou registro em órgãos públicos, procedimento que visa ao controle dos produtos e têm o intuito de garantir que o alimento esteja próprio para o consumo (CARDOSO *et al.*, 2010).

O item “Exposição ao consumo do alimento preparado” apresentou 100% de conformidade da UAN 3, seguido de 88,88% na unidade 2 e com percentual menor na UAN 1 com 66,66%. Um dos principais objetos de exposição, são os balcões térmicos durante a distribuição dos alimentos, e o seu objetivo é fornecer as preparações em temperatura agradável para o consumo, além de manter a condição segura do ponto de vista microbiológico. Para uma maior segurança é necessário que o equipamento de distribuição esteja sob temperatura controlada e em adequado estado de conservação e funcionamento. Na ausência desse controle de temperatura dos alimentos, se compromete a qualidade das preparações que são ofertadas, tornando um fator auto para doenças ocasionadas por patógenos veiculados por alimento (SÃO JOSÉ, 2012).

Em relação à categoria “Documentos e Registros”, as unidades do presente estudo apresentaram unanimidade no percentual de conformidade com 100% em todas as unidades. Seguindo a RDC nº 216/2004 e a Portaria nº 78/2009, em que esses documentos encontram-se acessíveis aos colaboradores envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária. Em contrapartida, o estudo de Mello *et al.* (2013) verificou que nenhuma das sete UANs avaliadas possuía Procedimento Operacional Padronizado (POP) para higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, apesar de todas terem o Manual de Boas Práticas (MBP). Tais achados corroboram com o estudo de Schweig *et al.* (2020) o qual representou baixos percentuais para este item, devido à falta de MBP, POPs, além de planilhas de controle. Outro estudo também verificou inadequação nesta categoria pois constatou-se ausência de documentação e registro. É de suma importância que os serviços de alimentação utilizem documentação relacionada a elaboração e implementação das boas práticas, com o propósito de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado (FERREIRA *et al.*, 2011).

Salienta-se que alguns fatores podem influenciar os resultados e apresentar limitações, como o uso exclusivo do *checklist*, bem como a aplicação deste instrumento realizada em um único momento em cada uma das unidades.

4 Conclusão

Verificou-se que os serviços de alimentação das empresas apresentaram uma boa adequação das boas práticas nas categorias de Matérias Primas; Ingredientes e Embalagens; Controle Integrado de Pragas; Abastecimento de Água; Responsabilidade; Documentação e Registro; Manejo de Resíduos; Preparação do Alimento; Edificação; Instalações; Equipamentos; Móveis e Utensílios; Manipuladores; Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; Higienização de Instalações; Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado. Entretanto, alguns critérios apresentaram inadequações que necessitam ser avaliados para que não comprometam as boas práticas nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos comensais.

Referências

- BAS, M.; ERSUN, A. S.; KIVANC, G. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food businesses in Turkey. **Food Control**, Kidlington, v. 17, n. 4, p. 317-322, 2006.
- BOFF, G. M.; STRASBURG, V. J. Avaliação da efetividade de boas práticas em Serviços de Alimentação Coletiva em uma capital brasileira. **Saúde (Santa Maria)**, v. 44, n. 1, p. 1-9, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/revistasauade/article/view/25334/pdf>. Acesso em: 10 mai. 2021.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**: Resolução - RDC no 216/2004. 3. ed. Brasília, DF: ANVISA, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. 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 das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 206, p. 126, 23 out. 2002.
- CARDOSO, R. C. V. *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia). **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 5, p. 801-811, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/zb4zzwdB5RnHbjyhFcXnmG/?lang=pt>. Acesso em: 1 jun. 2021.
- FERREIRA, M. A. *et al.* 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: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v70n2/v70n2a20.pdf>. acesso em: 26 abr. 2021.
- GOMES, N. A. A. A.; CAMPOS, M. R. H.; MONEGO, E. T. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 4, p. 473-485, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/6GspsJsCxm6SDNxDRcP65VB/?lang=pt>. Acesso em: 2 abr. 2021.

LENZ, B. E. *et al.* Verificação de boas práticas em duas unidades de alimentação e nutrição inseridas em dois municípios do Rio Grande do Sul. **Revista Simbio-Logias**, Botucatu, 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: 14 mar. 2021.

MELLO, J. F. *et al.* Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/175/2146>. Acesso em: 27 mai. 2021.

NUNES, G. Q.; ADAMI, F. S.; FASSINA, P. Avaliação de boas práticas de alimentação de escolas de ensino fundamental do Rio Grande do Sul. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 24, n. 1, p. 26-32, 2017. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8648035/16181>. Acesso em: 17 mar. 2021.

PEDERSSETTI, M. T.; HAUTRIVE, T. P. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 849-858, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8644531/14190>. Acesso em: 2 mai. 2021.

PORTO ALEGRE (Município). Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 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. **Diário Oficial**, Porto Alegre, RS, ed. 1, p. 35, 30 jan. 2009. Disponível em: http://www.tramandai.rs.gov.br/download/portaria_estadual_078_2009.pdf. Acesso em: 19 ago. 2022.

SANTOS, V. F. N.; ALVES, M. A. A. Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Linkania**, Maringá, v. 1, n. 5, p. 84-99, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3A7EfEV>. Acesso em: 27 mai. 2021.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire**: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 37, n. 1, p. 78-92, 2012. Disponível em: http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/355.pdf. Acesso em: 5 maio 2021.

SATTLER, M.; ALEXIUS, S. L.; FRANÇA, V. F. Condições higiênico-sanitárias e estrutura física em unidades de alimentação e nutrição de São Lourenço do Oeste/SC. **Nutrição Brasil**, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 80-86, 2017. Disponível em: <https://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaoBrasil/article/view/876/1805>. Acesso em: 5 maio 2021.

SCHWEIG, C. F. *et al.* Boas práticas de manipulação para serviço de alimentação em uma instituição psicossocial. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 21, n. 2, p. 19-30, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/3427/2614>. Acesso em: 28 abr. 2021.

SILVA, L. C. *et al.* Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.

Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16721/14504>. Acesso em: 28 abr. 2021.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Implantação das boas práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria (RS). **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 203-207, 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2149/2149>. Acesso em: 30 mai. 2021.

VIEIRA, D. C. F. *et al.* Avaliação de boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição escolar de Minas Gerais. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 30, n. 252/253, p. 47-52, 2016. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846569/separata-47-52.pdf>. Acesso em: 30 maio 2021.

VILA, C. V. D.; SILVEIRA, J. T.; ALMEIDA, L. C. Condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 67-74, 2014.

Disponível em:

<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/131/119>. Acesso em: 14 mai. 2021.

EVALUATION OF GOOD PRACTICES IN FOOD SERVICES OF THREE FEEDING AND NUTRITION UNITS

Abstract

This study aimed to evaluate the Good Practices in Food Services in three Feeding and Nutrition Units (UAN) in Vale do Taquari/RS. Cross-sectional study, based on observations realized from February to March, 2021, taking in consideration the recommendations from Portaria nº 78/2009, which shows a checklist with 153 evaluation criteria divided in 12 categories. Each UAN was classified according to parameters established by RDC nº 275, from October 21st, 2002, that separate categories according to the percentage of the compliances fulfillment of each group, that are: Group 1, with 76% and 100% of compliance in the evaluated items; Group 2 with 51% to 75% of compliance in the evaluated items; Group 3 with less than 50% of compliance. The three UANs presented a total of compliance above 50%, being categorized in Groups 1 and 2, highlighting that all the units present a satisfactory control related to the good practices of manipulation. It was verified that the food services analyzed were well appropriated in relation to the good practices, however, some criteria showed inadequacies that need to be evaluated so that they do not harm the good practices in these services and make possible offering safe food to the diners.

Keywords: Good Handling Practices. Food Services. Qualitycontrol. Food.