

## ANÁLISE DE CHECK-LIST APLICADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA/PB

Nadjeanny Ingrid Galdino Gomes; Yohanna de Oliveira; Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira; Laine de Carvalho Guerra Pessoa Mamede

*Universidade Federal da Paraíba, nadjeanny\_ingrid@hotmail.com*

**RESUMO:** O ambiente hospitalar é o lugar de tratamento e recuperação de doentes. As dietas têm um papel fundamental na recuperação do paciente, mas, para que não atuem de maneira inversa é preciso que se tenha atenção na preparação dessas refeições. O nutricionista tem acesso ao Manual de Boas Práticas, que é um instrumento que define os pontos críticos de controle para a Segurança Alimentar e as ações adotadas para tornar mínimos os possíveis erros. O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de trabalho no setor de Alimentação, Nutrição e Dietética em dois hospitais públicos do município de João Pessoa/PB. Tratou-se de um estudo de campo, de caráter observacional, descritivo e transversal, realizado em duas unidades de alimentação hospitalares, com aplicação de Check-List disponibilizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), contendo questões que englobavam tanto na parte sanitária, quanto higiênicas de acordo com o ambiente do setor de trabalho para empresas produtoras de refeições. De acordo com os resultados obtidos, o hospital A apresentou 79% das normas atendidas, enquanto que o hospital B apresentou um percentual superior de 83%, segundo os parâmetros da ANVISA. Em relação às normas não atendidas, o hospital A e o hospital B apresentaram baixos percentuais, com 21% e 17%, respectivamente. Concluiu-se deste modo, que o desenvolvimento das atividades nas unidades de alimentação hospitalares apresentou níveis de atendimento das normas satisfatório, favorecendo o bom funcionamento e atendimento de qualidade aos pacientes, assegurando a saúde dos mesmos.

**Palavras-chave:** Check-List, Qualidade Sanitária, Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar; Higienização.

### INTRODUÇÃO

O ambiente hospitalar é o lugar de tratamento e recuperação de doentes. Para que a recuperação dos pacientes seja feita de maneira satisfatória é necessário que, além do tratamento ideal, se tenha a preocupação e o cuidado para que não ocorram infecções

hospitalares, o que piora de maneira significativa o estado do paciente. Tais infecções podem ser derivadas, também, dos alimentos oriundos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do hospital (MEZOMO, 2004).

As dietas têm um papel fundamental na recuperação do paciente, mas, para que não atuem de maneira inversa é preciso que se tenha atenção na preparação dessas refeições. Os funcionários que manipulam os alimentos têm a responsabilidade de fazer com que as refeições cheguem aos pacientes de maneira segura, sem que comprometa o seu estado clínico (SILVA; MARCHEWICZ, 2011).

Os alimentos precisam passar por um rigoroso controle durante o manuseio, a fim de evitar possíveis fontes de doenças devido a contaminações higiênicas – sanitárias durante as etapas de processamento até o alimento pronto (BORENG; DAVID, 1977). Um dos principais papéis do nutricionista na UAN ocorre em, planejar cardápios de acordo com a clientela, analisar índices de rejeito e sobras, orientar os profissionais no manuseio adequado dos alimentos, observar os estoques de alimentos, entre outros. Além disso, o nutricionista tem acesso ao Manual de Boas Práticas, que é um instrumento que define os pontos críticos para a Segurança Alimentar e as ações adotadas para tornar mínimos os possíveis erros. O planejamento físico de uma UAN tem como objetivo principal garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas, normas técnicas e de higiene, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais. Vários aspectos

merecem atenção quando se pensa em área física de UAN hospitalar: tipo de hospital, capacidade do hospital, número de leitos, equipamentos e políticas de compras (MEZOMO, 2004). A regulamentação das normas em uma UAN tem como finalidade ditar regras para um bom funcionamento, sem que ocorram prejuízos futuros (SILVA, et. al. 2011).

O presente estudo teve como objetivo analisar as condições higiênico – sanitárias de Unidade de Alimentação e Nutrição no ambiente Hospitalar; analisar a estrutura física da UAN de acordo com a legislação vigente e comparar as avaliações realizadas.

## **METODOLOGIA**

Tratou-se de um estudo de campo, de caráter observacional, descritivo e transversal, para avaliar as condições sanitárias e higiênicas de trabalho realizado no setor de Alimentação, Nutrição e Dietética (AND) em dois hospitais públicos de João Pessoa/PB. O período da coleta de dados ocorreu em junho de 2015.

O Check-List foi aplicado em duas unidades de alimentação hospitalares, sendo disponibilizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que continham questões que englobavam tanto na

parte sanitária, quanto higiênicas de acordo com o ambiente do setor de trabalho para empresas produtoras de refeições.

No Check – List foram englobados os seguintes itens: Edificação, Instalações, Equipamento, Móveis e Utensílios; Acesso; Dimensionamento da Edificação e Instalações; Piso, Parede; Teto; Portas; Janelas; Instalações Hidráulicas; Esgotamento Sanitário; Áreas internas e externas; Iluminação; Instalações Elétricas, Ventilação e Climatização; Instalações Sanitárias e Vestiários; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas; Abastecimento de água; Manejo dos resíduos; Manipuladores; preparação do alimento; Responsabilidade.

Após a aplicação do check – list, a análise de dados foi realizada dividindo os Hospitais em A e B respectivamente, dando ênfase nos pontos que não eram correspondidos ao que a ANVISA estabelece como adequado para o setor.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A área externa do Hospital A, bem como as vias de acesso, são de acordo com o que a ANVISA estabelece. Já o piso, não é de material que permita fácil e apropriada

higienização, como liso, resistente, drenado com declive e impermeável, está em mal estado de conservação, possuindo rachaduras e defeitos ao longo de toda unidade, acumulando principalmente resíduos, porque o sistema de drenagem não possui dimensionamento adequado. O teto é outro item que não está de acordo com as normas, apresentando mal estado de conservação. Possuem rachaduras, descascamentos e sujeiras em geral. Assim como o teto, as paredes e divisórias não estão em adequado estado de conservação porque não existem ângulos abaulados entre as paredes e o piso, bem como entre as paredes e o teto. Mas são lisas, impermeáveis e de fácil higienização.

Segundo a ABERC (2003), é recomendado que a unidade esteja em bloco isolado e no andar térreo para facilitar o acesso de pessoal e material, bem como favorecer a iluminação e ventilação.

A preocupação com a higienização do piso da unidade é de extrema importância a fim de manter as perfeitas condições higiênico-sanitárias, minimizando ou eliminando os riscos de contaminação por agentes deteriorados ou patogênicos e, conseqüentemente, os males à saúde do comensal que eles podem acarretar (Silva Jr, 1995).

As portas não possuem fechamento automático, mas contêm sistemas para impedir a entrada vetores e pragas. Estão com falhas no revestimento, mas as superfícies são lisas e de fácil higienização, as portas não estão em adequado estado de conservação. Nas janelas existe proteção contra insetos e roedores, mas não são de superfície lisa, estando com falhas de revestimentos.

As instalações sanitárias para os manipuladores não são independentes para cada sexo, mas são exclusivos para uso único destes, possui papel higiênico, sabonete antisséptico e toalha de papel. As torneiras não são de acionamento automático, mas são conectadas à rede de esgoto. O piso e as paredes não estão em estado de conservação satisfatório, bem como a iluminação e ventilação. Não possui armários individuais para todos os manipuladores. Se algum visitante estiver na Unidade, não há instalações sanitárias independentes da área de produção e higienização. Os lavatórios dos manipuladores que são situados na área de produção, não são dotados de torneiras com acionamento automático, e são em pequena quantidade, possuindo apenas sabonete antisséptico e papel toalha.

Com relação à iluminação, não possui revestimentos contra quebras, apresentando conservação inadequada. A ventilação é artificial e os filtros para climatização

artificial se encontram mal higienizados e com a manutenção inadequada.

Apesar da má higienização, é visto que a Unidade de Alimentação e Nutrição segue o preconizado de poder existir ventilação natural ou artificial por algum meio (Teixeira, 1990).

Sobre o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o ambiente de produção hospitalar se encontra em situação ideal, de acordo com a legislação. Não possui sistema de captação própria de água, sendo este, ligado à rede pública. Os materiais não são contaminantes, resistentes à corrosão, de tamanhos e formas que permitam fácil higienização. Existe um profissional responsável pela higienização comprovadamente capacitado, sendo a frequência de higienização adequada e registrada. Os produtos de higienização estão de acordo com o Ministério da Saúde, sendo diluído de acordo com as normas. Os trabalhadores possuem uniforme de cor clara, adequado à atividade e exclusiva para a área de produção, sendo limpo em adequado estado de conservação. No entanto, não possuem boa apresentação, como mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos), com os cabelos protegidos. Quanto ao estado de saúde, não apresentam doenças, entretanto existe supervisão periódica do estado de

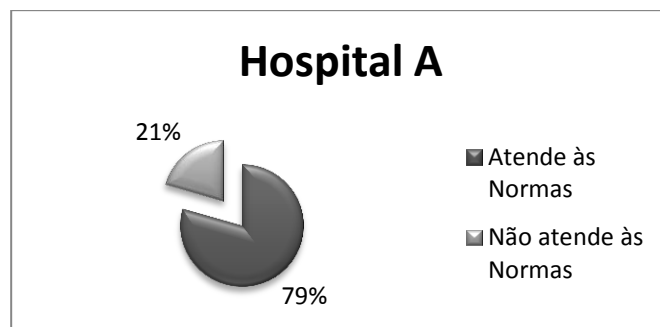
saúde dos manipuladores e registro dos exames realizados. Apresentam operações de recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.

Os rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação, sendo baseados na segurança do alimento. O armazenamento é em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. O uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada deles, sendo observado o prazo de validade. As embalagens a serem utilizadas são acondicionadas adequadamente. Os locais para pré-preparo são isolados da área de preparo por barreira física ou técnica, tendo controle de circulação e acesso do pessoal, possui conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. O fluxo de produção é ordenado, linear e sem cruzamento. A rotulagem contém dizeres com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.

No gráfico 1, encontra-se descrito o percentual das normas atendidas e não atendidas pela UAN no Hospital A de acordo

com as regras da ANVISA, em que observa-se que 79% das normas foram atendidas.

**Gráfico 1.** Percentual de quesitos atendidos e não atendidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital A.



Em relação ao Hospital B, a edificação é de forma ordenada possibilitando o fluxo ordenado, não possui cruzamento entre o pré-preparo e preparo dos alimentos. As instalações possibilitam o fluxo ordenado, facilitando as operações de preparo, manutenção e limpeza, quando for o caso. Seu acesso é controlado não sendo comum a outro local do hospital. O dimensionamento da edificação esta compatível com todas as operações, não existindo separação entre as diferentes atividades por meio físico ou por outros meios eficazes. O piso possui revestimento liso, lavável e impermeável, sendo mantidos íntegros e em boa conservação. As paredes são lisas e impermeáveis e é mantida de forma íntegra e conservada não transmitindo contaminantes para os alimentos. O teto possui revestimento liso e são laváveis, suas portas é mantido



ajustado aos batentes, porém não são fechadas de forma automática. As janelas são ajustadas e possuem telas para impedir a entrada de pragas e vetores, no entanto as portas não possuem essa proteção.

A única distorção com a literatura, relacionada ao item, é o estilo das portas de comunicação que são de acionamento manual, enquanto deveriam ser de fechamento automático, e não possuem visores (Teixeira, 1990).

As instalações hidráulicas estão de acordo com a legislação e possui ralos sifonados, as caixas de gordura ficam na área externa e estão em números suficientes, porém não apresentam bom estado de conservação, quanto às áreas externas e internas estão dentro do estabelecido pela legislação. A iluminação encontra-se adequada para a visualização dos alimentos, protegida contra explosão e quedas acidentais, as instalações todas embutidas e localizadas no teto. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos, os filtros não se encontram em bom estado de conservação e a sua limpeza não é realizada de forma rotineira. As instalações sanitárias são mantidas em boa conservação e organização. Suas portas não possuem fechamento automático, as instalações possuem material para

higienização pessoal, os coletores não são dotados de tampa e estão em números suficientes.

De acordo com Barqueiro (2012), a área da unidade deve possuir boa iluminação, ventilação que permita ampla circulação de ar entre as mercadorias.

Em relação aos equipamentos, não oferecem um bom estado de conservação, ou seja, não condiz com a legislação específica. Os móveis são de matérias que não transmite contaminação para os alimentos e encontram-se conservados, porém as suas superfícies não lisas nem impermeáveis. Os utensílios que são utilizados para o preparo dos alimentos são de matérias que não contaminam os alimentos, possui boa conservação, mas não em números suficientes, além da manutenção ocorrer de forma corriqueira. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, com profissionais especializados para higienização, para evitar o risco de contaminação nos alimentos. As caixas de gordura de gordura são limpas periodicamente, o descarte dos resíduos atendem o estabelecido pela legislação específica. O local de preparação dos alimentos constantemente é higienizado, são precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos com os restos de

produtos saneantes, como também substâncias odorizantes.

Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo ministério da saúde, a diluição, o tempo de contato e o modo de uso estão de acordo com as instruções do fabricante. Estes produtos mantêm-se armazenados em locais adequados, os equipamentos e utensílios utilizados na higienização são próprios para atividade, e ficam mantidos limpos e disponíveis em quantidades suficientes quando forem requisitados. Os funcionários responsáveis pela higienização apresentam-se uniformizados de forma adequada para aquela função. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios permanecem livres de vetores e pragas urbanas. Para a tomada de medidas, a prevenção é essencial e pode ser realizada por uma empresa especializada ou a própria empresa pode ficar responsável por isso, mas devem estar de acordo com os regulamentos do ministério da saúde. Antes e após o tratamento de prevenção os equipamentos e utensílios devem ser higienizados para que evitar a sua contaminação com resíduos.

A água utilizada para as preparações dos alimentos é potável. Caso utilize um abastecimento de água alternativa, deve ser testada sua potabilidade semestralmente a partir de laboratório. O gelo utilizado é

produzido por água potável. O reservatório de água é revestido, não apresentando rachaduras, vazamentos, infiltrações, no entanto a higienização não é realizada a cada seis meses conforme é estabelecido pela ANVISA. Os recipientes estão íntegros e possui identificação, além de serem de fácil higienização e transporte e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores apresentam tampas e sem contato manual, a coleta dos resíduos acontece em local fechado, longe da área de preparações dos alimentos, evitando a contaminação e a atração de vetores e pragas urbanas.

A saúde dos manipuladores é registrada de acordo com a legislação específica, os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades ficam afastados do local de trabalho, para que se possam manter as condições, higiênico-sanitária do local até o desaparecimento dos sintomas. Os manipuladores possuem uniformes específicos e compatíveis com suas atividades, conservados, limpos e são trocados diariamente para evitar a contaminação. Os funcionários recebem treinamentos, principalmente para manter a higiene pessoal, como lavar as mãos antes e após manipular os alimentos ou sempre que trocar de serviços, além de receberem certificados. Cartazes são dispostos sobre

fácil visualização para orientar os manipuladores a forma correta de higienização das mãos. Durante suas atividades não podem cantar, assobiar, falar o necessário para que não haja contaminação, além de utilizarem os equipamentos de proteção individual (EPIs).

Notou-se que, a quantidade de funcionários, móveis e os utensílios disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

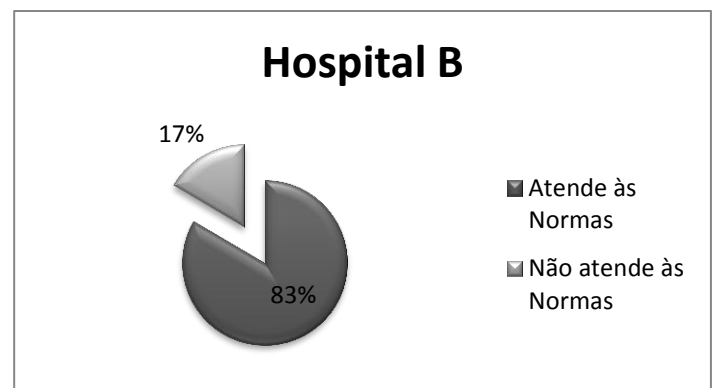
A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento. Para conservação a quente, os alimentos deverão ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. E para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. No entanto, a UAN hospitalar B não realiza esses controles de temperatura para a pujança da conservação dos alimentos.

Quanto à responsabilidade, foram analisados cinco itens, na UAN em estudo todos estão de acordo com o que a ANVISA estabelece.

No gráfico 2, encontra-se descrito o percentual das normas atendidas e não

atendidas pela UAN no Hospital B de acordo com as regras da ANVISA, em que observa-se que 83% das normas foram atendidas.

**Gráfico 2.** Percentual de quesitos atendidos e não atendidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital B.



## CONCLUSÃO

Concluiu-se deste modo, que o desenvolvimento das atividades nas unidades de alimentação hospitalares apresentou níveis de atendimento das normas satisfatório, favorecendo o bom funcionamento e atendimento de qualidade aos pacientes, assegurando a saúde dos mesmos.

É importante salientar que a maioria dos quesitos necessários e destinados a uma UAN hospitalar foram atendidos com relação às normas padronizadas pela ANVISA, os locais das visitas, com suas respectivas dificuldades, estas foram contornadas pelas UANs, para a mais adequada possível



operacionalização das tarefas, além de que, os serviços são realizados em função de uma população enferma, então os cuidados devem ser redobrados, para assim atender as necessidades dos pacientes.

## REFERÊNCIAS

ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Unidade de Alimentação e Nutrição condições estruturais: edifícios e instalações. In: **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8.ed. São Paulo, 2003.

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>. Acesso em 22/03/2014.

BARQUEIRO, L. G. Definição e considerações de uma estrutura física em unidades de alimentação e nutrição por departamento. **Apostila de Atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN)**, 2012.

BORENG, B.J.; DAVID, B.D. Models for quality control of entree production in food service systems. **Journal of Food Protection**. Ames, v.40, n.9, p.632-638, 1997.

MEZOMO, I. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Editora Terra, 5ª edição. São Paulo, 2004.

SILVA, F. B.; MARCHEWICZ. **Desenvolvimento do Manual de Boas Práticas da Unidade de Nutrição e Dietética do Hospital Indígena em Dourados**. Mato Grosso do Sul, 2011.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Ed. Varela, 1995.  
TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1990.