

AVALIAÇÃO DE PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALARES

Evaluation of good practice procedures in hospital Nutrition and Dietary Services

Helen Cristina Girardi CONSOLI¹  Ivandra Pizzatto MORO¹  Patricia Fassina CÉ^{1*} 

¹Universidade do Vale do Taquari – Univates, Lajeado, RS, Brasil

*Autor Correspondente: patriciafassina@univates.br

RESUMO

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) hospitalar deve estar atento à produção de refeições seguras, visto que são destinadas a pacientes com imunidade baixa, mais propensos a desenvolver doenças de origem alimentar. Este estudo teve por objetivo avaliar as boas práticas em dois SND hospitalares, no que se refere à preparação e armazenamento do alimento, higienização de hortifrutícolas e coleta de amostras de alimentos preparados e servidos aos pacientes e funcionários destes locais. Estudo observacional de corte transversal, realizado em cinco dias consecutivos do mês de setembro de 2024, na etapa inicial do estágio curricular obrigatório de Alimentação Institucional do curso de nutrição de uma universidade do Rio Grande do Sul, que envolve a observação do funcionamento do local, realizado por duas estagiárias em dois SND hospitalares de pequeno porte, denominados SND 1 e SND 2 para o presente estudo, localizados na Serra Gaúcha/Rio Grande do Sul. Para a coleta dos dados foram avaliados os seguintes critérios: produtos pré-preparados e preparados, higienização dos hortifrutícolas e coleta de amostras de alimentos preparados constantes na Portaria nº 799, de 06 de setembro de 2023 da Secretaria da Saúde do Estado Rio Grande do Sul. Os resultados mostraram que o SND 1 obteve 90,00% de conformidade em relação aos critérios avaliados. Já o SND 2 um índice de 70,00% de conformidade. Conclui-se que ambos os SNDs demonstraram boas condições higiênico-sanitárias, pois atenderam a maioria dos critérios de inspeção avaliados, sendo que o SND 1 apresentou maior conformidade de adequação à legislação em relação ao SND 2. Este estudo demonstra a importância da aplicação do checklist nos serviços de alimentação, como forma de inspecionar inadequações, as quais devem ser corrigidas para que não comprometam as boas práticas de manipulação de alimentos nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos pacientes e funcionários dos locais.

Palavras-chave: lista de verificação; serviços de alimentação; segurança alimentar sanitária.

ABSTRACT

The hospital Nutrition and Dietetics Service (NDS) must be attentive to the production of safe meals, since they are intended for patients with low immunity, who are more likely to develop foodborne illnesses. This study aimed to evaluate good practices in two hospital NDSs, regarding food preparation and storage, hygiene of fruit and vegetables and collection of samples of food prepared and served to patients and employees of these locations. Observational cross-sectional study, carried out on five consecutive days in September 2024, in the initial stage of the mandatory curricular internship in Institutional Food of the nutrition course at a university in Rio Grande do Sul, which involves the observation of the functioning of the place, carried out by two interns in two small hospital SNDs, called SND 1 and SND 2 for the present study, located in Serra Gaúcha/Rio Grande do Sul. For data collection, the following criteria were evaluated: pre-prepared and prepared products, hygiene of fruit and vegetables, and collection of samples of prepared foods contained in Ordinance No. 799, of September 6, 2023, of the Health Department of the State of Rio Grande do Sul. The results showed that SND 1 obtained 90.00% compliance in relation to the evaluated criteria. SND 2, on the other hand, had a 70.00% compliance rate. It is concluded that both SNDs demonstrated good hygienic-sanitary conditions, as they met most of the inspection criteria evaluated, with SND 1 showing greater compliance with the legislation in relation to SND 2. This study demonstrates the importance of applying the checklist in food services, as a way of inspecting inadequacies, which must be corrected so that they do not compromise good food handling practices in these services and enable the provision of safe food to patients and employees at these locations.

Keywords: checklist; food services; food safety.

Citar este artigo como:

CONSOLI, H. C. G.; MORO, I. P.; CÉ, P. F. Avaliação de procedimentos de boas práticas em Serviços de Nutrição e Dietética hospitalares. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, Fortaleza, v. 12, n. 1, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.14495. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/14495>

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação em Nutrição (UAN) são os espaços voltados ao setor de alimentação coletiva, os quais são responsáveis por exercer atividades destinadas à alimentação e nutrição. 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. Essas unidades de alimentação podem oferecer refeições para públicos específicos, tais como empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outros (Velasco; Molina, 2020).

Além disso, as UAN contam com o serviço de um profissional 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, de maneira geral, 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 (Vidal *et al.*, 2022).

No entanto, conforme o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, dentre as atividades específicas e obrigatórias, este profissional deve elaborar cardápios; calcular a sua informação nutricional; coordenar o recebimento e o armazenamento dos insumos; elaborar, implantar e atualizar as fichas técnicas das preparações; implantar e supervisionar as etapas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos; elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados; capacitar funcionários; promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes; documentar não conformidades e suas respectivas ações corretiva; reduzir sobras, restos e desperdícios; monitorar a seleção de fornecedores e a procedência dos alimentos (Conselho Federal de Nutricionistas, 2018).

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 correta de manipulação que devem ser cumpridas pelos manipuladores de alimentos, com o objetivo de assegurar um adequado armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, minimizando o desenvolvimento de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, exercendo papel

fundamental na segurança das refeições oferecidas (Carvalho; Almeida; Molina, 2021).

Em 2023, a Secretaria Estadual da Saúde (SES) do Rio Grande do Sul revogou a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 (Rio Grande do Sul, 2009) e publicou a Portaria SES nº 799, de 04 de setembro de 2023, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com âmbito de aplicação no Estado (Rio Grande do Sul, 2023).

No entanto, algumas UANs 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 de falhas humanas, tanto dos responsáveis quanto dos funcionários (Velasco; Molina, 2020). 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 (Silva; Giovanella; Fassina, 2022).

A implementação das boas práticas é uma forma de atingir um padrão de qualidade dos alimentos e prevenir as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), atualmente chamadas de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), sendo imprescindível o treinamento dos manipuladores. Visto que os maiores casos de DTHA estão relacionados aos processos indevidos e/ou manipulação imprópria, e, ou falta de capacitação técnica dos manipuladores (Ministério da Saúde, 2022). Dentre os processos realizados na produção de refeições, o preparo adequado previne contaminações e preserva o valor nutricional dos alimentos e o armazenamento correto evita desperdícios e garante a conservação dos produtos. A higienização de hortifrutícolas visa eliminar patógenos e resíduos e a coleta de amostras permite rastrear possíveis contaminações, garantindo conformidade com a legislação e facilitando a investigação de possíveis surtos alimentares (Pinto; Garcia-Gomes, 2022).

A área hospitalar exerce função importante de acolhimento e de recuperação através de tratamentos clínicos adequados aos pacientes. Para que ocorra a recuperação eficiente, diversos métodos de controle

higiênico-sanitário devem ser adotados nos hospitais pelas equipes de saúde que exercem funções para garantir a melhora no tratamento do paciente, desde a chegada do indivíduo à unidade hospitalar, assim como em todo o período de sua hospitalização (Silva, Queiroz, Barcelos, 2020). Quando a UAN é hospitalar deve-se ter ainda mais cuidado em produzir refeições seguras, visto que são destinadas a pacientes com imunidade baixa e mais propensos a se contaminar com agentes infecciosos e desenvolver DTDA (Carvalho; Almeida; Molina, 2021).

Considerando o exposto, este estudo teve por objetivo avaliar as boas práticas em dois Serviços de Nutrição e Dietética (SND) hospitalares, no que se refere à preparação e armazenamento do alimento, higienização de hortifrutícolas e coleta de amostras de alimentos preparados e servidos aos pacientes e funcionários destes locais.

MATERIAL E MÉTODOS

Estudo observacional de corte transversal, realizado no mês de setembro de 2024, em dois SND hospitalares, denominados SND 1 e SND 2 para o presente estudo, localizados em hospitais da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul.

Para a coleta dos dados foi utilizada a Portaria SES nº 799, de 04 de setembro de 2023, publicada pela Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, com âmbito de aplicação no Estado, que revogou a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 (Rio Grande do Sul, 2009). A Portaria SES nº 799 de 2023 estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Brasil, 2004), e constitui uma lista de verificação (checklist) em boas práticas para os serviços de alimentação, com âmbito de aplicação no Estado, sendo composta por 13 categorias, contendo um total de 203 critérios de inspeção, que servem como instrumento de avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, incluindo as UAN e SND dos serviços de saúde (Rio Grande do Sul, 2023).

As avaliações das boas práticas de cada SND hospitalar foram realizadas durante a realização do estágio curricular obrigatório de Alimentação Institucional do curso de nutrição de uma universidade do Rio Grande do Sul. A coleta de dados ocorreu na etapa inicial do estágio, com a observação do funcionamento dos locais, realizada ao longo do período de cinco dias consecutivos, durante a produção de

refeições, sem horários específicos. Como instrumento de pesquisa, foi utilizado apenas o checklist da Portaria nº 799 de 2023, sem os funcionários saberem da ocorrência da inspeção. Os dois SND hospitalares eram de pequeno porte e possuíam nutricionista responsável acompanhando a inspeção.

Tendo em vista a legislação vigente, para avaliação das boas práticas nos dois SND hospitalares, foram selecionados os seguintes critérios de inspeção da Portaria nº 799 de 2023, relacionados à categoria de preparação e armazenamento do alimento, sendo eles: produtos pré-preparados e preparados, higienização dos hortifrutícolas e coleta de amostras de alimentos preparados.

Para a avaliação das conformidades, cada critério de inspeção foi desmembrado em procedimentos, conforme determinados na Portaria nº 799 de 2023. Desta forma, o critério de inspeção de produtos pré-preparados e preparados foi desmembrado em três procedimentos, o de higienização dos hortifrutícolas em quatro e a coleta de amostras de alimentos preparados em três.

Os procedimentos de cada critério de inspeção foram classificados em Conforme (C) ou Não Conforme (NC), sendo assinalados por “X” na coluna correspondente, sendo C quando estava em conformidade ou NC quando não atendiam a conformidade, de acordo com as condições do local.

Para a análise dos dados coletados, as conformidades foram calculadas em percentual para ver o índice de conformidades de cada SND, de acordo com a legislação vigente em relação aos critérios de inspeção avaliados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Quadro 1 estão apresentados os resultados encontrados na avaliação de cada critério de inspeção evidenciados no SND 1 e SND 2, sendo eles: produtos pré-preparados e preparados, higienização dos hortifrutícolas e coleta de amostras de alimentos preparados com o percentual de adequação de cada critério de inspeção e com o percentual de conformidade total de todos os critérios avaliados em cada SND.

Como visto, uma das inconformidades apresentadas no SND 2 dizia respeito ao local, nem sempre fazer uso de etiquetas para identificar os alimentos pré-preparados e preparados com o uso de uma etiqueta contendo a designação do produto, a data

Quadro 1 - Avaliação dos critérios de inspeção nos dois Serviços de Nutrição e Dietética hospitalares, conforme Portaria 799 de 04 de setembro de 2023, Rio Grande do Sul, 2024.

Critérios / Procedimentos	SND 1		SND 2	
	C	NC	C	NC
Produtos pré-preparados e preparados: 1- Protegidos em recipientes fechados ou cobertos com plástico filme PVC, próprios para alimentos	X		X	
2- Conservados refrigerados em temperatura igual ou inferior a 5° C, por até 3 dias	X		X	
3- Identificados individual ou coletiva no mínimo, com a designação do produto, data de pré-preparo ou preparo e prazo de validade.	X			X
Conformidade do Critério (%)	30,0		20,0	
Higienização dos hortifrutícolas: 1- Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas	X		X	
2- Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável e corrente	X		X	
3- Desinfecção com produtos específicos para uso em hortifrutícolas, registrados no Ministério da Saúde para essa finalidade e utilizados de acordo com as indicações do fabricante	X			X
4- Enxágue, se houver, com água potável.	X			X
Conformidade do Critério (%)	40,0		20,0	
Coleta de amostras de alimentos preparados: 1- A quantidade do alimento ou bebida deve possuir 100 g ou 100 ml		X	X	
2- As amostras devem estar armazenadas em embalagens apropriadas para alimentos e bebidas, de primeiro uso, identificadas, com no mínimo, a denominação e data da preparação	X		X	
3- As amostras devem ser armazenadas por 72 horas, sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C	X		X	
Conformidade do Critério (%)	20,0		30,0	
Total da avaliação dos Critérios (%)	90,0		70,0	

SND: Serviço de Nutrição e Dietética; PVC: policloreto de vinil; C: Conforme; NC: Não conforme; g: gramas; ml: mililitro; %: percentual; °C: graus Celsius.

de pré-preparo ou preparo e o prazo de validade. Quando questionadas, as funcionárias responderam que, por vezes, esqueciam de etiquetar os produtos ou não disponibilizavam de tempo para etiquetá-los. Em um estudo realizado em uma UAN, localizada no município de Lajeado/RS, também foram encontradas inconformidades neste quesito, devido ao local não apresentar identificação dos alimentos preparados, embalados e armazenados sob refrigeração ou congelamento (Pereira; Lemos, 2021).

Em caso de o alimento pré-preparado ou preparado não ser identificado corretamente, além de não estar em conformidade com a legislação, pode correr em risco de ser distribuído e consumido sem que esteja próprio para o consumo, podendo causar prejuízos à saúde dos comensais que, em se tratando de UAN hospitalar, podem ser pacientes que apresentem imunidade comprometida e estão mais propensos a se contaminar com agentes infecciosos. Além disso, pode haver maior desperdício destes alimentos ou que haja confusão na sua utilização (Vidal *et al.* 2022).

Outra inconformidade identificada no SND 2 foi relacionada ao processo ineficiente de desinfecção dos hortifrutigranjeiros evidenciado pela estagiária de nutrição, durante a produção das refeições, nos cinco dias consecutivos de avaliação da etapa de observação do funcionamento do local de estágio. No momento em que as funcionárias foram questionadas sobre a realização do processo de higienização dos hortifrutícolas no local identificou-se que elas não faziam uso de produto específico para a desinfecção de alimentos. Na ocasião, verificou-se que o SND 2 possuía o produto correto, registrado no Ministério da Saúde (MS), conforme determinado pela legislação, mas as manipuladoras não o utilizavam. Desta forma, como o produto não era aplicado, a etapa de enxágue também não era realizada.

Sobretudo, a higienização dos hortifrutícolas no SND 2 era realizada apenas com a lavagem em água corrente seguida de sua distribuição para o consumo. Apesar disso, cabe ressaltar que o SND 2 não distribuía diariamente alimentos crus para os pacientes, diminuindo assim o risco de contaminação, devido a eliminação de patógenos pelo processo de calor durante o cozimento dos alimentos. Porém, sempre que os servir, deve fazer a lavagem correta dos alimentos, conforme a legislação.

Uma situação semelhante ocorreu no estudo de Bresolin e Fassina (2022), ao avaliarem duas UAN localizadas na microrregião de Guaporé/RS, nas quais foram analisadas toda a categoria de inspeção referente à preparação do alimento, sendo observado

que, em uma delas, dentre os seis critérios não conformes, um deles foi o processo de higienização dos hortifrutis. Em vista disso, ressalta-se que, a higienização adequada dos alimentos é fator essencial contra injúrias em decorrência da contaminação e surtos de DTSA, pois entre os agentes etiológicos há cerca de 250 transmitidos por água e/ou alimentos contaminados. Portanto, todas as medidas de higiene previstas na legislação vigente devem ser tomadas durante o preparo dos alimentos, como forma de evitar tais agravos (Vidal *et al.* 2022).

A utilização de produtos específicos, geralmente a base de hipoclorito de sódio (NaOCl), para a higienização de hortifrutícolas é essencial para minimizar os riscos de contaminação por patógenos, como *Salmonella* sp, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*, comumente presentes em alimentos crus e capazes de causar doenças graves, pois têm o poder de impedir o funcionamento de boa parte do seu sistema enzimático celular. Esses produtos, devem ser registrados no Ministério da Saúde, pois passam por critérios específicos de avaliação que garantem sua eficácia e segurança no combate a microrganismos que podem estar na superfície dos alimentos, reduzindo significativamente os riscos à saúde. Após o uso do produto por tempo suficiente, o enxágue adequado dos hortifrutis é crucial para a remoção de resíduos químicos, garantindo que o alimento esteja livre de qualquer substância residual e pronto para o consumo seguro (Monteiro; Tiecher, 2022).

No critério de inspeção relacionado à coleta de amostras de alimentos preparados, o SND 1 manifestou procedimento não conforme devido a quantidade incorreta do alimento e/ou bebida coletada do buffet, a qual deve ser de 100 g ou 100 ml. Neste quesito, as funcionárias não se preocupavam com a quantidade exata de amostra coletada, pois não pesavam as amostras durante a sua coleta. Em vista disso, quando pesadas pela estagiária durante o período de avaliação deste critério no local, foi observado que algumas ficaram abaixo ou acima da quantidade determinada, sendo consideradas não conforme as amostras que não atingiram ou ultrapassaram a quantidade de 100 g ou 100 ml.

Esse processo coloca em risco o resultado das análises microbiológicas, caso fosse necessário por alguma ocorrência de DTSA. Para liberar um resultado confiável, são necessários que os procedimentos de coleta, conservação e transporte das amostras sejam realizados de acordo com as normas que visam garantir a sua qualidade e integridade. A coleta de amostras feita corretamente, baseado na investigação

epidemiológica, sanitária e ambiental possibilita uma eficaz execução do controle de qualidade dos alimentos ofertados na UAN (Brasil, 2022).

Um estudo realizado em um serviço de alimentação coletiva em Porto Alegre/RS, realizou a pesagem das amostras das preparações retiradas do buffet por cinco dias não consecutivos e verificou adequação do peso das amostras em apenas 19,4%, sendo que somente os itens feijão, molhos e sucos atingiram o requisito mínimo de 100 g. Em vista disso, foi desenvolvido um protocolo que consistiu em padronizar os pesos das amostras utilizando os utensílios do serviço, obtendo 91,3% de adequação do peso das amostras. As saladas folhosas foram o único item a não atingir a recomendação em nenhuma das coletas, mesmo utilizando a capacidade máxima da embalagem da amostra. O uso do protocolo de padronização para a coleta de amostras mostrou ser mais efetivo para atender às recomendações da legislação e garantir a quantidade suficiente dos alimentos preparados para análises em caso de necessidade de investigação (Pontes *et al.*, 2020).

As não conformidades encontradas neste estudo se devem aos funcionários dos SND não realizarem os procedimentos dos critérios de inspeção da forma adequada. Esse fato pode estar relacionado a possíveis causas de dificuldade de adaptação dos funcionários em cumprir com as boas práticas de manipulação de alimentos, falta de entendimento e conscientização para a sua execução, preparação inadequada da mão-de-obra e até a má definição das funções e responsabilidades dentro da organização. Para resolver tais inadequações seria necessário investir em um programa de treinamentos periódicos de boas práticas de manipulação de alimentos, enfatizando a manipulação higiênica dos alimentos e as DTHA para qualificar a equipe de manipuladores de alimentos, de forma a conscientizá-la sobre a forma correta de manipulação dos alimentos e alertá-la sobre as consequências que podem trazer para a saúde dos pacientes e funcionários que se alimentam no local, caso estas não sejam adequadas.

Outro aspecto que pode estar relacionado às dificuldades encontradas na execução das boas práticas de manipulação de alimentos seriam as próprias instalações físicas da empresa. Por exemplo, para a coleta de amostras, o local deveria disponibilizar balança para a pesagem das mesmas. Além disso, a adequação do número de funcionários do local em relação ao número de refeições produzidas é imprescindível para a execução das boas práticas de manipulação de alimentos de forma adequada. Ainda mais em se

tratando de serviço de alimentação hospitalar, onde são produzidas e servidas dietas hospitalares específicas, de acordo com as necessidades dos pacientes, assim como as refeições para os funcionários que realizam suas atividades laborais no local. Por conseguinte, os funcionários poderiam disponibilizar de tempo hábil para a execução de suas tarefas com maior êxito. Sobretudo, cabe ao profissional responsável do local realizar a supervisão constante da execução das boas práticas de manipulação de alimentos por sua equipe durante todas as etapas de preparação dos alimentos, a fim de que possa identificar pontos de melhoria e elaborar um plano de trabalho para corrigir as falhas.

No presente estudo, os dois SND hospitalares avaliados apresentaram conformidade para a maioria dos critérios de inspeção avaliados. Entretanto, ambas não apresentaram total adequação, devido a alguns procedimentos terem sido avaliados em não conformidade. Consequentemente, o SND 1 apresentou maior conformidade de adequação, atingindo um índice de conformidade de 90% em relação à legislação, enquanto o SND 2 apresentou um índice de conformidade inferior, sendo de 70% de adequação. Salienta-se que alguns fatores podem influenciar os resultados deste estudo por apresentarem limitações, como o uso de apenas três critérios do checklist para a avaliação das conformidades, bem como a aplicação deste instrumento em apenas um único momento, equivalente a cinco dias consecutivos de observação em cada SND.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados encontrados nos dois SNDs hospitalares avaliados, foi possível identificar as boas condições higiênicossanitárias, devido aos locais atenderem a maioria dos critérios de inspeção avaliados. Entretanto, ambos os SND não apresentaram total adequação, sendo que alguns procedimentos dos critérios de inspeção foram identificados em não conformidades, as quais devem ser corrigidas para que não comprometam as boas práticas nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos pacientes e funcionários dos locais. Ainda, o SND 1 apresentou maior conformidade de adequação à legislação em relação ao SND 2.

Não obstante, por meio da realização deste estudo, evidencia-se a importância da aplicação periódica da Lista de Verificação (checklist) para a identificação de

Não obstante, por meio da realização deste estudo, evidencia-se a importância da aplicação periódica da Lista de Verificação (checklist) para a identificação de não conformidades das boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de garantir o controle e a correta execução dos processos, possibilitar a elaboração de um plano de trabalho para corrigir as falhas e, conseqüentemente, adequar os procedimentos conforme a legislação vigente. Para isso, existem ferramentas que auxiliam no planejamento, comunicação e execução de projetos para corrigir as falhas de forma mais organizada e eficiente, como a elaboração de planos de ação por meio da ferramenta 5W2H, a fim de produzir alimentos seguros que não comprometam as boas práticas de manipulação de alimentos nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos pacientes e funcionários dos locais.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do SNVS - Guia nº 19/2019, versão 3, 06 out. 2022. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2957432/Guia+nº+19_2019_versão+3.pdf/c78ae870-afa2-44e3-b65f-9ffeb0521003. Acesso em: 29 set. 2024.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 abr. 2018. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 16 dez. 2024.
- BRESOLIN, T. K.; FASSINA, Patricia. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares pertencentes à microrregião de Guaporé – Rio Grande do Sul. Revista Destaques Acadêmicos, Lajeado, RS, v. 14, n. 3, 2022. DOI: <https://doi.org/10.22410/issn.2176-3070.v14i3a2022.3064>. Disponível em: <https://univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/3064>. Acesso em: 16 out. 2024.
- CARVALHO, Helen D.; ALMEIDA, Kamila K. F.; MOLINA, Viviane B. C. Percepção dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas em unidade de alimentação e nutrição. Revista Multidisciplinar da Saúde, Jundiaí, SP, v. 3, n.02, p. 50-62, 2021. ISSN online: 2176-4069. Disponível em: <https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1728/1538>. Acesso em: 29 set. 2024.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. 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, 20 abr. 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm. Acesso em: 15 dez. 2024.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil - Informe 2022. Jan. 2022 Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis Coordenação-Geral de Vigilância de Zoonoses e Doenças de Transmissão Vetorial. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1L2IjGYFlqkGrx_MyZlwdNKQamzg3JaNo/view. Acesso em: 13 nov. 2024.
- MONTEIRO, E.; TIECHER, A. Sanitização de frutas e hortaliças: Uma revisão. Higiene Alimentar, v. 2022, n. 02, p. 01, 2022. ISSN 2675-0260. DOI: 10.37585/HA2022.02frutas. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2022/10/Artigo-HA-SANITIZACAO-DE-FRUTAS-E-HORTALICAS-UMA-REVISAO-1.pdf>. Acesso em: 19 out. 2024.
- PEREIRA, N.; C. T. C.; LEMOS, M. P. Avaliação do controle de temperatura na produção e distribuição de preparações em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) hoteleira. Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN, São Paulo, SP, v. 12, n. 4, p. 140-153, 2021. ISSN 2357-7894. DOI: <https://doi.org/10.47320/rasbran.2021.2220>. Disponível

em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/2220>. Acesso em: 10 set. 2024.

PINTO, E. O.; GARCIA-GOMES, A. S. Alimentação em hospitais: a importância da segurança de alimentos das refeições servidas aos pacientes internados. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, Rio de Janeiro, RJ, v. 2, n. 11, p. 1–21, 2021. Disponível em: <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/2050>. Acesso em: 07 out. 2024.

PONTES, B. P.; AMARAL, J. S. do; MICHETTI, L. R.; BENETON, C. L.; CORRÊA, F. F. Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo. *Advances in Nutritional Sciences*, São Paulo, SP, v. 1, n. 1, p. 1-13, 2020. ISSN 2675-6625. DOI: <https://doi.org/10.47693/ans.v1i1.2>. Disponível em: <https://ansj.com.br/journal/index.php/1/article/view/2>. Acesso em: 01 out. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. 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 do Estado, Porto Alegre*, 30 jan. 2009. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202101/19120147-78-09.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 799/2023. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial do Estado, Porto Alegre*, 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos/portarias-799-2023.pdf>. Acesso em: 16 set. 2024.

SILVA, J. S. da; GIOVANELLA, F. T.; FASSINA, P. Avaliação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município do Vale do Taquari - RS. *Revista Simbiologias*, Botucatu, SP, v. 13, n. 18, p. 1-18, 2022. Disponível em: <https://simbiologias.ibb.unesp.br/index.php/files/article/view/230>. Acesso em: 02 out. 2024.

SILVA, G. O. C.; QUEIROZ, H. G. da S.; BARCELOS, S. C.; CÉSAR, L.T. Boas práticas de manipulação em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de uma cidade da região noroeste do Ceará. In: ANDRADE, Francisca J. E. T.; MORAES, Georgia M. D. de; QUEIROZ, H. G. S. (Orgs). *Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: coletânea de pesquisas acadêmicas*. Sobral, CE: SertãoCult, 2020, p. 37-49. Disponível em: <https://deposita.ibict.br/handle/deposita/108>. Acesso em: 05 out. 2024.

VELASCO, J. C.; MOLINA, V. B. C. Condições de trabalho, saúde e segurança dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição. *Revista Multidisciplinar da Saúde, Jundiaí, SP*, v. 2, n. 3, p. 1-16, 2020. ISSN online: 2176-4069. Disponível em: <https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1618/1454>. Acesso em: 15 set. 2024.

VIDAL, B. T. de O.; SOUZA, D. N. de; SOUZA, M. D. R.; FREITAS, F. M. N. O.; FERREIRA, J. C. S. A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) em unidades de alimentação e nutrição (UAN). *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, PR, v. 8, n. 5, p. 39320-39333, 2022. ISSN 2525-8761. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv8n5-429>. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/48344>. Acesso em: 10 set. 2024.

SUBMETIDO:19.11.2024

ACEITO: 11.1.2025

PUBLICADO: 14.1.2025