

APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA DIAGNÓSTICO E REESTRUTURAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE ARCOS, MINAS GERAIS.

Pedro Henrique M. Cunha¹, Ana Paula dos Santos Gomes², Ana Cristina Mendes Muchon³

1. Estudante de Nutrição da Faculdade Alis de Bom Despacho

2. Faculdade Alis de Bom Despacho – Docente do Curso de Nutrição/Orientadora

3. Faculdade Alis de Bom Despacho – Docente do Curso de Nutrição

Resumo:

Sabendo da importância do Manual de Boas Práticas de Fabricação no contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e da importância dos procedimentos descritos no mesmo, este estudo buscou diagnosticar a adequação das informações contidas no Manual da UAN de uma empresa localizada na cidade de Arcos-MG, utilizando a resolução RDC Nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da aplicação de um Check List no início da pesquisa. Esta ação permitiu averiguar as conformidades, não conformidades e não aplicações referentes à estrutura e procedimentos adotados na UAN, classificando-a como pertencente ao grupo 2, de acordo com critérios estabelecidos pela ANVISA. Além disso, o Manual de Boas Práticas da unidade foi reestruturado, levando-se em consideração o que é proposto pela legislação vigente, sendo adaptado à realidade do local e ficando disponível aos manipuladores de alimentos, propiciando o fornecimento de alimentação segura e de qualidade.

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas de Fabricação; Segurança alimentar; Unidade de Alimentação e Nutrição.

Introdução:

Com o crescente processo de automatização e expansão dos parques industriais das empresas, os serviços fornecedores de alimentação coletiva acompanharam tal crescimento, tanto em quantidade quanto em qualidade, tornando esse mercado extremamente competitivo, tendo em vista a constante tentativa de fornecer refeições com o menor custo possível e com padrão de qualidade elevado, garantindo a prestação de um serviço com segurança alimentar (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

Entende-se por segurança alimentar o acesso universal a alimentos e refeições nutricionalmente equilibradas, em quantidade e com qualidade, garantindo a integridade dos indivíduos, não oferecendo riscos à saúde dos comensais (LIMA *et al.*, 2015).

Uma das principais condições para garanti-la é a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Tal programa trata-se de um documento que descreve todos os procedimentos adotados na Unidade de Alimentação e Nutrição, incluindo, as peculiaridades referentes à higienização e manutenção das instalações, dos utensílios e equipamentos, controle de saúde e higiene dos manipuladores, controle de abastecimento de água, controle integrado de vetores e pragas urbanas e o controle de qualidade dos produtos, descrevendo as operações desde o recebimento das matérias-primas, até a distribuição do produto final (MARIANO; MOURA, 2008).

Para implantar as Boas Práticas de Fabricação, deve-se elaborar e adotar um Manual de Boas Práticas na unidade. Em seguida, deve-se treinar os funcionários para adaptarem as atividades que realizam ao que é descrito pelo manual. Por fim, é necessário que seja feita uma verificação da situação da UAN, por meio de um Check List, podendo-se utilizar da resolução RDC Nº 275/2002, proposta pela ANVISA, para esse fim. O diagnóstico das adequações e inadequações

dos procedimentos adotados com os que são descritos no manual resultarão em um plano de ação que deve apresentar soluções para correção do que ainda não é feito de forma adequada dentro da unidade (ANDRADE, 2014).

Visto isso, objetivou-se adaptar o manual de Boas Práticas de Fabricação do local à realidade do mesmo, levando em consideração o que é previsto pela Portaria CVS-6/99 de 10/03/1999, e pelas Resoluções RDC Nº 216/2004 e RDC Nº 275/2002 da ANVISA, além de aplicar um Check List para visualizar as adequações e inadequações da unidade, permitindo melhoras nos pontos falhos da UAN, o que eleva grandiosamente o padrão de qualidade do serviço prestado.

Metodologia:

O presente resumo trata de um estudo transversal realizado em uma UAN da cidade de Arcos-MG, no mês de setembro de 2016.

No início do estudo, a nutricionista responsável pelo local foi esclarecida sobre as atividades que seriam desenvolvidas ao longo do estudo e quanto à metodologia a ser adotada.

A Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada serve diariamente cerca de 520 refeições, sendo essas distribuídas entre o desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

No intuito de analisar detalhadamente como a UAN se encontrava perante a legislação sanitária vigente, foi aplicado um Check List no dia 08/09/2016, utilizando-se a Resolução RDC Nº 275/2002 da ANVISA, avaliando um total de 164 itens. Para isso, foram avaliadas, por meio de observações, todas as partes da unidade, analisando-se itens como “Edificação e instalações”, “Equipamentos, móveis e utensílios”, “Manipuladores”, “Produção e transporte do alimento” e “Documentação”, sempre anotando aquilo que estava em acordo com o que é previsto pela legislação e o que estava em inadequação.

Ao término da avaliação, foram obtidas as quantidades totais de conformidades, não conformidades e os itens que não se aplicavam à realidade da unidade. Esses valores foram somados individualmente, conseguindo-se assim dados para efetuar um cálculo que classifica o estabelecimento quanto ao atendimento das exigências da ANVISA. Tal cálculo foi realizado dividindo o número total de conformidades, pelo valor referente ao total de itens avaliados, subtraindo-se as não aplicações e multiplicando o valor final por cem.

Os resultados obtidos foram classificados de acordo com a RDC Nº 275/2002 da ANVISA, sendo pertencentes ao grupo 1 as unidades que atendem de 76 a 100% dos itens avaliados, ao grupo 2 as unidades que atendem de 51 a 75% dos itens e ao grupo 3 as unidades que apresentam de 0 a 50% de atendimento dos itens. Já para calcular a média de adequação total da unidade e de cada um dos seis blocos avaliados separadamente, foi utilizada média aritmética, considerando os resultados obtidos pela unidade.

Após tal classificação, o Check List preenchido foi entregue à nutricionista do local, sendo que este ainda embasou a reestruturação do Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade, que se iniciou no dia 12/09/2016, na tentativa de adaptá-lo à forma como ela realmente se apresentava em relação aos assuntos pertinentes que são descritos no documento e que estavam em desacordo com a realidade da UAN.

O manual foi totalmente revisto até o dia 20/09/2016, possibilitando sua entrega à responsável técnica pela unidade ao término do estudo.

Resultados e Discussão:

A UAN avaliada apresentou um total de 99 itens em adequação, 59 inadequações e 5 não aplicações, resultando em um percentual de 62,66% de conformidades, sendo assim classificada como grupo 2, de acordo com a resolução utilizada. Este é um resultado satisfatório, mas que aponta para a necessidade de melhoras estruturais, pessoais e documentais na unidade.

Do total de 6 itens observados individualmente, nota-se que a unidade precisa de melhorias documentais, principalmente em relação aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), pois a mesma possui tal documento desatualizado, o que resultou no menor percentual de adequação dos itens avaliados, prejudicando a nota final da UAN.

A tabela 1 apresenta os percentuais de cada item avaliado pelo Check List e o total de adequações encontradas.

TABELA 1 – Percentual total e em blocos de atendimento aos requisitos das Boas Práticas de Fabricação avaliados através de Chek List, na Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa da cidade de Arcos – Minas Gerais

Blocos	Média de adequação
Edificações e instalações	69,23%
Equipamentos, móveis e utensílios	61,90%
Manipuladores	64,29%
Produção e transporte do alimento	66,67%
Rotulagem e armazenamento	66,67%
Documentação	5,88%
Total de adequações	62,66%

Em estudo semelhante realizado por Vieira e colaboradores (2014), no qual foram analisadas as UAN's de 10 hotéis do município de Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais, a maioria das unidades oferecia cerca de 30 a 120 refeições diárias e uma minoria ofertava cerca de 200 a 320 refeições diárias. Vieira e colaboradores encontraram um total geral de adequações maior do que o encontrado no presente estudo, sendo esse de 76,4%.

Analisando o atendimento aos pré-requisitos da legislação vigente e separando o Check List em blocos, nota-se que houve uma maior prevalência de adequações no item “Produção e transporte do alimento” (85,3%), diferentemente do que foi encontrado na UAN de Arcos. Assim como no presente estudo, o menor valor de adequações encontradas foi no quesito “Documentação” (45,2%), mas muito superior ao percentual que foi constatado pelo Check List aplicado na UAN avaliada no presente estudo. Os demais blocos analisados, diferem em uma margem entre 9% e 16% a mais, em relação aos percentuais de adequações encontrados no presente estudo.

Em outro estudo realizado por Souza, Medeiros e Saccol (2013), na cidade de Santa Maria, no estado do Rio Grande do Sul, foi feita a análise das adequações de uma UAN que produzia diariamente cerca de 350 refeições, através da aplicação do check list proposto pela RDC Nº 275 da ANVISA.

Observando-se os dados obtidos por tal pesquisa, nota-se que nenhum dos quesitos de documentação estavam adequados (0% de adequação), dado importante assim como no presente estudo, o que demonstra claramente uma das principais dificuldades experienciadas pelas unidades que fornecem alimentação coletiva.

Pode-se notar percentuais de adequação relativamente elevados tanto no quesito “Manipuladores” (69%), quanto em “Edificações e instalações” (62%), sendo o primeiro valor, respectivamente, superior ao que foi encontrado no presente estudo e o valor referente à estrutura da unidade, inferior ao percentual de adequações obtidos pela UAN da cidade de Arcos.

Na unidade onde ocorreu a pesquisa de Souza e colaboradores, as refeições não são transportadas ou rotuladas, segundo os autores, sendo os quesitos referentes a essas atividades avaliados como não se aplicam à realidade do estabelecimento.

Ainda é notável a inferioridade dos percentuais encontrados no estudo realizado em Santa Maria, nos quesitos “Equipamentos, móveis e utensílios” (47%) e “Preparação dos Alimentos” (58%), em relação às adequações obtidas no presente estudo.

A Unidade de Alimentação e Nutrição do estudo de Souza e colaboradores, possui um total de 61% de adequações, valor muito semelhante ao que foi encontrado no estudo realizado na UAN da empresa da cidade de Arcos.

Analisando todos os dados obtidos e os que foram utilizados para comparação, constata-se a necessidade real de se implantar o programa de Boas Práticas de Fabricação e fiscalizar a execução do mesmo, já que é notável que a implementação desse, permitirá uma melhora estrutural e funcional do serviço prestado pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

Conclusões:

As adequações verificadas no Check List aplicado na UAN foram um achado positivo, pois demonstram a preocupação de seus responsáveis em possuir um estabelecimento que atenda às leis sanitárias vigentes.

Entretanto, muitas reformas ainda devem ser feitas, tendo em vista a obtenção do pequeno percentual de adequações no critério “Documentação”, o que aponta para uma negligência com a padronização das boas práticas de fabricação dos funcionários, com a criação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e com a vigência de um Manual de Boas Práticas de Fabricação bem estruturado e que retrate a realidade da UAN.

Fica evidente a necessidade constante de aplicação de novos Check List's para identificação e correção de falhas, elaboração de planos de ação e de revisar com frequência o Manual de Boas Práticas de Fabricação do local, para que o atendimento às exigências da

ANVISA seja melhor efetuado, proporcionando a elaboração de refeições com qualidade e segurança.

Referências bibliográficas:

ANDRADE, R. M. F. **Diagnóstico das Boas Práticas de Fabricação em uma cantina da escola do município de Ferreiros - PE.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química Industrial) Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Ciências e Tecnologia. Campina Grande, 2014. Disponível em: <<http://dspace.bc.uepb.edu.br/jspui/handle/123456789/11046>>. Acesso em: 25/09/2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999. Aprova o **“Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos”**. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/134951525/Portaria-CVS-06-99-Controle-Higienico-sanitario-Em-Estabelecimentos-de-Alimentos>>. Acesso em: 24/09/2016.

BRASIL, Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. **“Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação”**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0216_15_09_2004.pdf/9b74835c-83e2-4940-9f9c-3a1e3359c192>. Acesso em: 24/09/2016.

BRASIL. Resolução RDC Nº 275, de 22 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação nos mesmos.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 25/09/2016.

LIMA, M. S.; MAIA, S. R.; DOS SANTOS, A. T.; UCHOA, F. N. M.; FOSCHETTI, D. A.; CERQUEIRA, G. S.; DANIELE, T. M. C. Análise microbiológica da lavagem de mãos em funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição de Fortaleza - CE. **Revista Intertox-EcoAdvisor de Toxicologia Risco Ambiental e Sociedade**, v. 8, n. 3, p. 61-69, out. 2015. Disponível em: <<http://revistarevinter.com.br/index.php/toxicologia/article/view/218>>. Acesso em: 24/09/2016.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Implantação das boas práticas em UAN. **Braz. J. Food Nutr.** v.24, n.2, p. 203-207, abr./jun. 2013. Disponível em: <<http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/article/view/203>>. Acesso em: 24/09/2016.

VIEIRA, B. P.; VALENTIM, E. C. N.; OLIVEIRA, A. E. S.; ALVES, S. R. Avaliação das Boas Práticas na produção de refeições na rede hoteleira de Belo Horizonte, MG. **UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde.** v.16 n.4, p. 265-70, 2014. Disponível em: <<http://www.pgskroton.com.br/seer/index.php/JHealthSci/article/view/356>>. Acesso em: 18/09/2016.

MARIANO, C. G.; MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) auto-gestão do interior do estado de São Paulo. **Revista Salus-Guarapuava-PR.** v.2, n.2, p. 73-81, jul./dez. 2008. Disponível em: <<http://revistas.unicentro.br/index.php/salus/article/viewArticle/883>>. Acesso em: 10/03/2017.