Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos Preparados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Autor(res)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis
Julia Renzo Souza

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Introdução

A segurança alimentar e nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é um pilar fundamental da saúde coletiva, visto que essas instituições produzem e distribuem refeições em larga escala. A falta de práticas adequadas de manipulação, armazenamento e preparo eleva o risco de contaminações microbiológicas, que podem gerar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Fatores como estrutura inadequada, falhas na higienização de utensílios, carência de treinamento para manipuladores e a ausência de monitoramento constante comprometem a qualidade higiênico-sanitária. Além disso, a crescente demanda por refeições fora do lar torna a fiscalização e a aplicação de normas ainda mais críticas para a saúde da população. Portanto, a avaliação desses processos, com base nas normas de órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é indispensável para garantir que as refeições servidas sejam seguras e de alta qualidade.

Objetivo

Investigar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos em Unidades de Alimentação e Nutrição, identificando possíveis não conformidades, analisando sua adequação às legislações vigentes e apontando estratégias de prevenção que contribuam para a melhoria contínua da segurança alimentar nesses serviços.

Material e Métodos

Este estudo baseou-se em uma revisão integrativa de literatura com abordagem qualitativa e caráter descritivo. O método indutivo foi empregado para a interpretação dos dados obtidos. Para a coleta de informações, as bases de dados consultadas foram: Scientific Electronic Library Online (SciELO), Periódicos CAPES, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico. A pesquisa abrangeu o período de 2018 a 2023. A técnica booleana foi utilizada, combinando os descritores “qualidade higiênico-sanitária” *AND* “unidades de alimentação e nutrição” *AND* “segurança alimentar” *AND* “manipulação de alimentos” para refinar os resultados. Inicialmente, foram encontrados 12 artigos. Após a análise de títulos e resumos, 6 foram selecionados por sua relevância. Finalmente, após leitura e análise integral, 3 artigos foram incluídos para a revisão, sendo um de cada base científica principal (SciELO, MEDLINE e LILACS), garantindo a diversidade das fontes.

Resultados e Discussão

A segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) é uma questão fundamental de saúde pública que exige rigor na aplicação das normas. O panorama atual, delineado por diversas pesquisas na área, aponta que muitas dessas unidades ainda enfrentam desafios consideráveis na adesão às Boas Práticas de Fabricação (BPF). As consequências dessas lacunas são diretas e impactam a qualidade e a salubridade das refeições oferecidas. A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA serve como a espinha dorsal regulatória, mas a prática cotidiana revela a necessidade de uma implementação mais robusta.

Uma das deficiências mais críticas observadas é a falha no controle de temperatura de conservação. A inobservância das faixas de segurança—alimentos quentes mantidos acima de 60ºC e alimentos frios abaixo de 5ºC—cria uma janela de oportunidade para a proliferação acelerada de microrganismos patogênicos. Essa simples negligência operacional é um dos principais fatores de risco para a ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), como detalhado por Oliveira e Sousa (2022) em suas análises sobre segurança alimentar coletiva.

Além da questão da temperatura, as falhas de higiene e manipulação são alarmantes. A higienização inadequada de superfícies e utensílios, combinada com o uso incorreto de equipamentos de proteção individual (EPI), como luvas e toucas, estabelece um ambiente propício à contaminação cruzada. Conforme a visão de Silva Junior (2020) sobre os fundamentos das BPFs, a limpeza e o manuseio seguro são a base de um sistema de qualidade, e qualquer desvio nesses pontos compromete toda a cadeia de produção. A falta de conhecimento ou de atenção no uso dos EPIs, por exemplo, pode transformar um item de proteção em um vetor de contaminação.

A gestão documental também se apresenta como um ponto fraco. Santos e Lima (2021), em sua avaliação de riscos sanitários, enfatizam que a ausência de um registro sistemático dos procedimentos operacionais é um obstáculo significativo. Sem uma documentação precisa, o rastreamento da origem de um problema sanitário torna-se quase impossível, minando a capacidade da equipe de identificar a causa-raiz e aplicar medidas corretivas eficazes. Essa falha de registro não apenas dificulta a supervisão, mas também enfraquece a cultura de responsabilidade e transparência.

No entanto, as pesquisas não apenas diagnosticam os problemas, mas também pavimentam o caminho para soluções. A literatura é unânime em apontar o treinamento contínuo para os manipuladores como um fator transformador. O estudo de Pereira e Costa (2021) demonstra que a capacitação profissional não se limita a transmitir conhecimento; ela fomenta a conscientização e a mudança de comportamento, capacitando os colaboradores a se tornarem agentes ativos na prevenção de DTAs. Um treinamento eficaz vai além das diretrizes teóricas, abordando as melhores práticas de higiene pessoal, o manuseio adequado de alimentos e a importância de cada etapa do processo.

A aplicação de sistemas de controle mais avançados, como o Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), emerge como uma estratégia robusta. O APPCC permite uma abordagem proativa, identificando e monitorando pontos críticos onde a contaminação é mais provável de ocorrer, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição final. Ao implementar este sistema, as UANs movem-se de uma postura reativa para uma preventiva, garantindo uma gestão contínua da segurança e qualidade. A harmonização entre a legislação da Resolução RDC nº 216/2004, o treinamento constante e a adoção de ferramentas de gestão como o APPCC forma um sistema integrado e eficaz, capaz de mitigar riscos e assegurar a proteção da saúde dos consumidores.

Conclusão

A avaliação da qualidade higiênico-sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição é essencial para prevenir doenças transmitidas por alimentos e promover a saúde pública. Investimentos em infraestrutura, capacitação das equipes e monitoramento dos processos de produção são indispensáveis para garantir refeições seguras e

nutritivas. Também é necessário ampliar pesquisas em diferentes regiões do país para subsidiar políticas públicas eficazes e padronizar práticas de segurança alimentar.

Referências

1. BRASIL. 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. Brasília, 2004.
2. OLIVEIRA, M. L.; SOUSA, R. F. Segurança alimentar em unidades de alimentação coletiva: revisão integrativa. *Revista de Nutrição e Saúde Pública*, v. 25, n. 1, p. 110-118, 2022.
3. SANTOS, P. F.; LIMA, C. A. Avaliação de riscos sanitários em Unidades de Alimentação e Nutrição: desafios e perspectivas. *Cadernos de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 2, p. 150-165, 2021.