**8CCHSADGTAPE02**

 **DIAGNÓSTICO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA FERRAMENTA PARA MELHORES CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E ESTRUTURAIS**

Wellington de Lima Fernandes (1) ; Celene dos Santos Ataíde (3)

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

**Resumo:**

O diagnóstico de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa é fundamental para aperfeiçoamento da mesma, fundamentado em dados técnicos e regulamento de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e compreende procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, para que haja garantia de qualidade do alimento preparado e um aproveitamento organizacional, corrigindo possíveis falhas e riscos, o que dará a empresa um destaque no ramo de alimentos. O proposto trabalho objetivou-se na melhoria de uma UAN institucional fazendo com que ela seja bem aceita na comunidade acadêmica, usando do diagnóstico uma forma eficaz para a identificação dos seus pontos fracos e fortes a fim de melhorar a aceitabilidade do restaurante, melhorar as condições de trabalho para os funcionários e a garantir as boas praticas de fabricação, tornando indispensável o diagnóstico para obtenção desses beneficiamentos.

**Palavras-chave:** Diagnóstico, Alimentos Seguros, Manipulação.

**Introdução:**

Segundo ABERC 1991, os serviços de alimentação coletiva têm aumentado em todo mundo, e atende cerca de dois milhões de pessoas.

À medida que esses serviços crescem, observa-se que os alimentos ficaram mais expostos a uma série de perigos e contaminações que em combinação com práticas incorretas de manipulação e processamento, estão mais susceptíveis a diversos tipos de contaminações microbianas.

A rápida detecção e correção das falhas no processamento dos alimentos, em conjunto a adoção de medidas preventivas, estão entre as principais estratégias de controle de qualidade desses produtos, essa detecção das falhas se dá através de estudos realizados por diagnósticos que caracterizam as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

O diagnóstico de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa é fundamental para aperfeiçoamento da mesma, fundamentado em dados técnicos e regulamento de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e compreende procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, para haja garantia de qualidade do alimento preparado, e um aproveitamento organizacional, corrigindo possíveis falhas e riscos, o que dará a empresa um destaque no ramo alimentício.

A produção de refeições envolve fatores como o número de operadores, o tipo de alimento utilizado, as técnicas de preparo e infra-estrutura, exigindo equipamentos e utensílios que visam aperfeiçoar as operações, tornando-as mais rápidas e confiáveis do ponto de vista da conformidade do produto final. (Matos e Proença, 2003).

Embora o arsenal tecnológico disponível para o setor seja significativo, a qualidade das refeições está diretamente relacionada ao desempenho da mão-de-obra. Estudos relacionados por Proença (1993) demonstraram condições físicas e ambientais inadequadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), onde problemas como espaço reduzido, ruídos excessivos, temperatura e umidade elevadas são comumente relatados. Por outro lado, o trabalho em UAN tem sido caracterizado por movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo, permanência por períodos prolongados na postura em pé e modificação constante de procedimentos. (Matos *apud* Proença,2003).

**Objetivo:**

Verificar os pontos fracos da UAN, com finalidade de implantar o sistema de APPCC (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle) visando melhorias para a comunidade que utiliza esse serviço.

**Metodologia:**

O trabalho foi realizado em um restaurante institucional através de dois métodos: o descritivo e o método exploratório e indutivo, que proporcionaram melhores informações sobre o tema abordado e ajudou os autores a definirem’’ seus objetivos, delimitando suas hipóteses de trabalho. A pesquisa descritiva foi realizada pela observação, registro e análise dos fatos, sem que os autores interferissem. O reconhecimento da UAN foi feito através de visitas técnicas, leituras de documentos, entrevistas com os comensais, funcionários e com a nutricionista responsável pela unidade. Foi efetuada também a observação direta com apoio de instrumentos como máquina fotográfica.

As visitas técnicas realizadas através de método exploratório pela vivência na UAN demonstraram falhas nos aspectos físicos, podendo ser destacados alguns fatores como: ruídos, péssimas condições de paredes, armazenamento inadequado dos alimentos, pisos e teto, instalações elétricas e mecânicas apresentando riscos aos funcionários e a quem dispõe de seus serviços.

Foi observado que os manipuladores trabalhavam sem as vestimentas adequadas e não tinham como hábito lavar as mãos antes do preparo das refeições, aliás foi observado também que as pias destinadas a esse fim não continham sabonetes e nem material de assepsia. A partir dessa constatação foram realizadas análises microbiológicas das mãos dos manipuladores, pois sabemos que os alimentos se não manuseados de maneira correta e higiênica tornam- se fontes de contaminação.

**Resultados e discussões:**

A UAN apresentou problemas de ruído, temperatura e umidade. Os setores de cocção e higienização de bandejas foram os mais afetados pelos efeitos térmicos (temperatura, umidade e ventilação). Tal fato se deve à irradiação de calor dos equipamentos desses setores: fritadeira, fogão e máquina de higienização de bandejas. O nível de ruído constante é proveniente da máquina de higienização de bandejas e talheres; os ruídos ocasionais provêm de equipamentos utilizados por curto espaço de tempo, de vozes e do choque de utensílios metálicos.

As áreas eram bem divididas, o fluxo na cozinha era linear, bem como no setor de produção, existiam separações entre as áreas de pré-preparo, preparo e distribuição. O setor de limpeza dos utensílios após o uso era distinto das outras áreas e também bem dividido, existia plataformas de recepção distintas para copos, pratos e bandejas sujas, os talheres eram colocados em um recipiente contendo água e solução sanitizante, antes de serem esterilizados.

Para Santos & Fialho (1995), a atividade consiste na apresentação do comportamento do homem na situação real de trabalho. Portanto, para a determinação dos condicionantes que afetam o desenvolvimento do trabalho, fez-se o acompanhamento e a observação das atividades realizadas pelos operadores.

A área de estocagem encontrava-se absolutamente fora dos padrões. A mesma apresentou-se com auto índice de umidade, piso bastante danificado, estrados de madeira, estantes de madeira, etc.

Foi observado que os alimentos eram armazenados muito próximos ás paredes e havia presença de vetores, ressalto também que alguns alimentos encontravam-se abertos e fora da refrigeração, os materiais de limpeza também estavam armazenados próximo aos alimentos. Nas paredes havia presença de cupins e bastante umidade, o mesmo acontecia com o teto, o qual se encontrava bastante danificado.

Havia também algumas frutas armazenadas próximo à parede e outras colocadas em caixas sob o chão.

Após a entrega do referido diagnóstico ao responsável técnico da UAN, pôde-se observar melhorias nos aspectos higiênicos e estruturais da mesma.

A UAN passou por reforma, onde foram melhoradas as condições físicas das paredes e pisos, incluindo acesso adequado para receber comensais portadores de necessidades especiais.

Em relação ao caráter higiênico, com a identificação dos pontos críticos de controle realizou-se a avaliação microbiológica das mãos dos manipuladores a qual obteve como resultados índices elevados de microrganismos, esses índices se deram devido a falta de informação e treinamento dos manipuladores. Após essa avaliação, foi realizado treinamento com os mesmos e novas análises foram realizadas obtendo valores aceitáveis de microrganismos. Os manipuladores passaram a se vestir de maneira apropriada e adotaram novos hábitos higiênicos.

Foi observado que os pontos fracos são variáveis internas e controláveis que provocam uma situação desfavorável para a UAN em relação a seu ambiente.

**Considerações finais:**

Assim, ficou comprovada a efetiva importância da realização deste tipo de trabalho, uma vez que após a apresentação do mesmo, foram notificadas mudanças significativas e aparentes para o público que utiliza o serviço dessa unidade. Por fim, concluiu-se que os pontos acima mencionados para organização de uma UAN são indispensáveis, uma vez que os mesmos foram satisfatórios no que diz respeito à diminuição de falhas operacionais e aumento da satisfação da comunidade e dos funcionários locais.

Importante lembrar que a referida UAN continua se adequando para melhorias de seus serviços, uma vez que se trata de um processo contínuo e que depende não somente dos seus responsáveis ou nutricionistas, mas também da comunidade que a freqüenta.

Por fim, destaca-se que a UAN ainda precisa de novas adequações, no entanto a mesma atende as necessidades nutricionais de todos que utilizam o seu serviço.

**Referências:**

1. Proença RPC. Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de Alimentação Coletiva [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 1993.         [ Links ]

2. Sgnaolin C. Incidência de obesidade em funcionários de uma cozinha industrial [monografia]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 1998.         [ Links ]

3. Matos CH, Proença RPC, Duarte MFS, Auler F. Posturas e movimentos no trabalho: um estudo cineantropométrico de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *In*: Anais do 15º Congresso Brasileiro de Nutrição; 1998; Brasília. Brasília: Associação Brasileira de Nutrição; 1998. p.3.         [ Links ]

4. Matos CH. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudos de caso [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2000.         [ Links ]

5. Organización Mundial de La Salud. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Genebra; 1990. (Informe de um grupo de estudio de la OMS).        [ Links ]

6. World Health Organization. Obesity prevention and managing the global Epidemic. Geneve; 1997.         [ Links ]

7. World Health Organization. Energy proteins requirements. Geneve; 1985. (Technical Report Series, 724).         [ Links ]

8. Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Ribeirão Preto: Legis Suma; 1990.         [ Links ]

9. Santos N, Filho FAP. Manual de análise ergonômica do trabalho. Curitiba: Gênesis; 1995. 238p.         [ Links ]

10. Guérin F, Laville A, Daniellou F, Duraffourg J, Kerguelen A. Comprendre le travail pour le transformer: la pratique de l'ergonomie. Montrouge: Anact; 1991.         [ Links ]

11. Ministério do Trabalho. Tudo sobre o programa de alimentação do trabalhador. Brasília; 1987. 81p.         [ Links ]

12. Montmollin. M. A Ergonomia.Lisboa: Instituto Piaget; 1990.         [ Links ]

13. Proença RPC, Matos CH. Condições de trabalho e saúde na produção de refeições em creches municipais de Florianópolis. Rev Ciênc Saúde 1996; 15(1-2):73-84.         [ Links ]

15. Ministério do Trabalho. Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR 15 - Atividades e Operações Insalubres. [online]. [citado 9-10-2000]; Disponível em: <http://mtb.gov.br/legi/nrs/nr15.htm        [ Links ]

17. Assis MAA. Comportamento alimentar e ritmos circadianos de consumo nutricional dos coletores de lixo da cidade de Florianópolis: relações entre os turnos de trabalho [tese]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 1999.         [ Links ]

18. Gibson RS. Principles of nutritional assessment New York: Oxford University; 1990.