

ASSESSORIA DE QUALIDADE EM UM RESTAURANTE FAMILIAR NO LITORAL SUL DA PARAÍBA-PB

ALMEIDA, Izabel Kamilla Cunha¹

DUARTE, Ayanne Andrade²

MARTINS, Aline Maria de Albuquerque³

ARBOS, Kettelin Aparecida⁴

CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
PROBEX/2013

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição devem ser planejadas obedecendo a uma linha de produção racional e seguindo um fluxo coerente. O presente estudo teve como objetivo realizar uma assessoria para identificar problemas nas condições higiênico-sanitárias e instalações físicas e elaborar um novo layout para cozinha que facilitasse o fluxo de produção sendo capaz de atender até 1000 refeições diárias. A pesquisa foi realizada através da aplicação de *check-list* elaborado com base na legislação sanitária vigente, RDC 216/04- ANVISA. O *check-list* foi aplicado em um restaurante familiar, localizado em Pitimbú-PB, em dois momentos: antes da intervenção, para análise diagnóstica e após a assessoria de qualidade. Durante diagnóstico foram detectadas falhas nas condições das instalações e higiênico sanitárias e no fluxo de produção, prejudicando o funcionamento da unidade e sendo um fator de risco para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos. O resultado do primeiro *check-list* demonstrou irregularidades em mais de 50% dos itens. Diante disso, realizou-se a assessoria de qualidade, orientando os proprietários a dividir a cozinha de acordo com as etapas de produção e os treinando para preparar e utilizar soluções cloradas para higiene de utensílios, equipamentos, materiais e áreas da cozinha e alimentos. Elaborou-se planilhas para controle de estoque, controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, práticas corretas de descongelamento e sistema de identificação dos alimentos abertos. Então, o *check-list* foi novamente aplicado observando cerca de 60% de adequação dos itens. Também foi produzido um Manual de Boas Práticas de Fabricação e proposto um novo layout físico.

PALAVRAS-CHAVE: boas práticas de manipulação, condições higiênico-sanitárias, UAN, restaurante.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o estabelecimento onde são produzidas as refeições para uma coletividade sadia ou enferma e tem como objetivo

¹ Bolsista – Proext do curso de Nutrição do CCS/UFPB.

² Bolsista – Probex do curso de Nutrição do CCS/UFPB.

³ Voluntária – Probex do curso de Nutrição do CCS/UFPB.

⁴ Professora Orientadora - do curso de Tecnologia de Alimentos do CTDR/UFPB.

principal a promoção da saúde e da sua clientela por meio de uma alimentação nutricionalmente adequada e equilibrada (TEXEIRA et al., 1990).

A estrutura física adequada do serviço de alimentação objetiva 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, sejam eles pacientes ou funcionários (MEZOMO, 2002; PIMENTEL, 2006).

A área da UAN deve ser planejada obedecendo a uma linha de produção mais racional possível e suas unidades operacionais devem seguir um fluxo coerente, evitando o cruzamento e retrocessos que comprometem a execução das atividades. Cada área possui seus devidos padrões (PIMENTEL, 2006).

O município de Pitimbú fica localizado do litoral sul do Estado da Paraíba, a uma distância linear de 68 km de João Pessoa e é resultante de uma aldeia indígena. O município possui como principais atividades econômicas a pesca e o artesanato em fibra de coco. As belas praias que atraem bastante turistas, inclusive visitantes do Estado de Pernambuco.

Quando alguém busca um serviço responsável por fornecedor refeições, principalmente em locais que são rotas turísticas, mais do que atender as suas necessidades essenciais, o indivíduo está buscando um bem-estar amplo, já que a alimentação também é uma maneira de socializar.

Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo a realização de uma assessoria a fim de identificar problemas nas condições higiênico-sanitárias e instalações físicas, e, mais especificamente elaborar um novo layout para cozinha que facilitasse o fluxo de produção sendo capaz de atender até 1000 refeições diárias.

DESENVOLVIMENTO

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa exploratório-descritiva, onde a coleta de dados foi realizada através da aplicação de *check-list* elaborado com base na legislação sanitária vigente, RDC 216/04- ANVISA. O *check-list* foi aplicado em um restaurante familiar, localizado na praia de Pitimbú, litoral sul da Paraíba em dois momentos distinto: um antes da intervenção, objetivando a análise diagnóstica e outro após a assessoria de qualidade. Para tanto, foram realizadas duas visitas técnicas ao estabelecimento.

Na avaliação diagnóstica foram detectadas falhas tanto no que diz respeito às condições das instalações e higiênico sanitárias quanto no fluxo de produção prejudicando assim o funcionamento da produção das refeições sendo um fator de risco significativo para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O resultado do primeiro *check-list* demonstrou irregularidades em mais de 50% dos itens avaliados.

Após a aplicação do primeiro *check-list*, foi iniciada a etapa de assessoria de qualidade na qual os proprietários foram orientados a dividir a cozinha de acordo com as etapas de produção – não sendo necessária nesse momento uma divisão física, bem como foram treinados a preparar e utilizar soluções cloradas para higiene de utensílios, equipamentos, materiais e áreas da cozinha e alimentos visando à redução dos riscos de

DTA. Elaborou-se planilhas para controle de estoque, controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, práticas corretas de descongelamento e sistema de identificação dos alimentos abertos. Após estas medidas aplicou-se novamente o *check-list* na qual foram observados cerca de 60% de adequação dos itens avaliados. Como medidas á longo prazo para melhoria do funcionamento da cozinha foi produzido um Manual de Boas Práticas de Fabricação e foi proposto um novo layout físico para a cozinha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi encontrado na unidade de alimentação, após serem implantadas as primeiras medidas emergenciais, notou-se uma melhora nas condições higiênico-sanitárias, como também no fluxo da produção, obtendo assim mudanças significativas para um bom funcionamento, qualidade e segurança alimentar do local.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração.** São Paulo: Manole, 2002.

PIMENTEL, Raimunda Cardoso. **Análise da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do Distrito Federal.** Brasília, 2006.

TEIXEIRA, Suzana, M. F. G *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1990.