



Aplicação do Checklist em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na Área de Produção

Carolina Fontenele Vicentini¹

Ana Paula da Silva Paiva²

Cássia Maria Machado²

Kátia Wolff Cordeiro²

1 Introdução

A aplicação do checklist na área de produção é uma ferramenta que identifica quais pontos estão adequados aos itens especificados no checklist, utilizando como meio a resolução RDC N° 275/2002, proposta pela ANVISA (BRASIL, 2002). Orientar os manipuladores acerca da higienização correta dos equipamentos, móveis e utensílios na área de produção de alimentos faz-se indispensável para evitar o risco de contaminação e o comprometimento da saúde do consumidor (BRASIL, 2004).

A preocupação com a segurança alimentar vem aumentando exponencialmente, e a atenção que se deve elevar acerca da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição torna-se primordial, pois é o local que comporta todos os procedimentos envolvidos na produção de alimentos (SANTOS et al., 2016), e seu consumo deve assegurar garantia de qualidade higiênico sanitária (POHREN et al., 2014). Sabendo que os alimentos utilizados nas preparações são, naturalmente, contaminados por uma extensa variedade de microrganismos, há uma grande preocupação em impedir que estes sobrevivam e venham a multiplicar-se (GENTA, 2005). Visto isso, objetivou-se aplicar um checklist para vislumbrar e corrigir as inadequações, afim de minimizar o risco de contaminação dos alimentos.

2 Material e Métodos

Como método de pesquisa foi utilizado um instrumento de medição de qualidade, o checklist, que foi elaborado de acordo com a realidade do local e aplicado dentro da área de produção, afim de sinalizar os pontos mais críticos daquela área da UAN.

Foram selecionados um total de 24 itens para serem avaliados, constando elementos

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.

² Professoras do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.



acerca da estrutura física do ambiente, além de disposição adequada de móveis e utensílios, por se tratar do ponto mais grave da UAN.

A partir da aplicação do checklist, foi elaborado um material informativo (Apêndice A) sobre os pontos críticos que aumentam os riscos de contaminação do alimento, pois o planejamento de produção em uma UAN deve se atentar há todas as etapas que envolvem a manipulação de alimentos, e não somente com a qualidade do produto final (CAMPOS; IKEDA, SPINELLI. 2012).

Foi projetado nas bancadas uma fita de cor amarela que setorizaram as áreas, junto com as placas sinalizadoras (Apêndice B) para as bancadas de produção e higienização. É importante que a estrutura física da UAN seja adequada ao fluxo de produção e livre de sujidades, pois é uma forma eficaz de evitar a contaminação cruzada entre os alimentos e entre moveis e utensílios (ANVISA, 2004).

3 Resultado e Discussão

Após o checklist ser aplicado, foi constatado um percentual de adequação de 33,3%, que é considerado baixo. Á vista disso, foi entregue os materiais de boas práticas aplicadas, junto dos procedimentos adotados a fim de estabelecer qualidade ao alimento acerca da otimização do pouco espaço físico da área de produção (SÃO PAULO, 2013). Após nova aplicação, este passou a ter 54,2%, elevando a classificação da área de produção do local.

Os resultados obtidos nesta pesquisa diferem dos dados de Vasques e Madrona (2016) que antes da implantação das boas práticas em uma UAN em Maringá-PR, que estava classificada com 54% de adequação e, após as aplicações corretivas, foi classificada com 86% de adequações, que é considerado bom.

Devido à importância em ofertar alimentos seguros e livres de contaminantes, a adoção de boas práticas garante melhora na condução das tarefas e harmonização dos processos (TERRA et al., 2010). Observou-se ainda que no primeiro dia de avaliação, ouve aceitação por parte dos funcionários, por se tratar de um dia de pouca movimentação, no entanto, no segundo dia de avaliação por ser um dia de movimento, ouve dificuldades de setorização entre as áreas, aumentando os riscos de contaminação.

4 Conclusão

A implementação de boas práticas, trouxe melhorias, como a separação de atividades por setores. Porém, acredita-se que o resultado de muitos dos itens do checklist ainda



precisam evoluir, mas este processo depende da qualificação e aperfeiçoamento diário da equipe de produção, além de questões estruturais.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Brasília: AVISA, 2004.

BRASIL. Resolução RDC N° 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: 24 mar. 2019

BRASIL, Resolução RDC N° 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/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em: 24 mar. 2019

CAMPOS, J.R; IKEDA, V; SPINELLI, M. G. N. Otimização de Espaço Físico em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Considerando Avanços Tecnológicos no Segmento de Equipamentos. *Revista Univap*. v.18, n.32, 2012.

GENTA, T.M. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. *Acta Scie. Health Scie.*, v.27, 2005. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=307223952008>> Acesso em: 3 abr. 2019

POHREN, N.F. et al. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. *Rev. Univap*. v.20, n.36, 2014.

SANTOS, G.T.F. et al. *Análise da qualidade sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) através da aplicação de check list*. In: CONGRESSO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIAS APLICADAS. 2016, Francisco Beltrão- PR. Universidade UNIOESTE; 2016.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. *Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação*. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, SP. Seção 1, p. 32-35, 2013.

TERRA, C.O. et al. Elaboração e implantação de procedimentos operacionais no setor de laticínios. *Rev Tecnol.*, v.19, p.75-78, 2010. Disponível em: <<http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/RevTecnol/article/view/9225>>. Acesso em: 5 abr. 2019.

VASQUES, C.T; MADRONA, G.S. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. *Rev. Hig. Aliment.*, v.30, 2016. Disponível em: <<http://pesquisa.bvsalud.org/porta1/resource/pt/biblio-846570>>. Acesso em: 3 abril 2016.

Anexo 1

Checklist de produção

Área de Produção	Sim	Não	NA(*)
Item.1 Ausência de foco de insalubridades na área de produção			
Item.2 Piso e teto com acabamento liso, impermeável e lavável			
Item.3 Piso e teto em bom estado de conservação e higienização			
Item.4 Portas em adequado estado de conservação			
Item.5 Portas com acionamento automático			
Item.6 Janelas com telas de proteção contra insetos e roedores			
Item.7 Iluminação adequada, e com proteção adequada contra quebras e explosões			
Item.8 Iluminação natural ou artificial adequada as ás atividades exercidas, sem comprometimento por reflexos, sombras e contrastes excessivos			
Item.9 Lixeira com tampa de acionamento por pedal			
Item.10 Lavatório exclusivo para higienização das mãos, com os acessórios necessários (toalha de papel não reciclado, sabonete antisséptico, álcool em gel 70%)			
Item.11 Leiaute está compatível ao processo produtivo (número de funcionários e volume de produção)			
Item.12 Separação por meio físico ou técnico de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos			
Item.13 Existência de área específica para os utensílios (pratos, talheres e cubas) que retornam do salão de distribuição			
Item.14 Utensílios como tabuas de corte e facas em bom estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação			
Item.15 Limpeza das bancadas, balcões e pias			
Item.16 Retirada do lixo adequada			
Item.17 Área de pré-preparo isolada da área de preparo por barreira física ou técnica			
Item.18 Conservação adequada do produto alimentício destinado ao reprocessamento			
Item.19 Conservação adequada do produto final aguardando para distribuição			
Item.20 Presença de placas ou cartazes com sinalização das áreas de pré-preparo, distribuição, armazenamento de utensílios e outros			
Item.21 Bancadas em adequado estado de conservação			
Item.22 Os manipuladores utilizam os EPI adequadamente			
Item.23 Fluxograma ordenado, linear e sem cruzamento			
Item.24 A área de preparação dos alimentos é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			

Fonte: RDC nº275/2002

1ª Aplicação

33,3% de adequação (8 itens)

66,7% de NÃO adequação (16 itens)

2ª Aplicação

54,2% de adequação (13 itens)

45,85 de NÃO adequação (11 itens)

Classificação do estabelecimento:

GRUPO 1 – 76 A 100% de atendimento dos itens

GRUPO 2 – 51 A 75% de atendimento dos itens

GRUPO 3 – 0 A 50% de atendimento dos itens

Apêndice

Balcão de distribuição de cuba, e preparo de guarnições:



Área de pré-preparo e preparo de saladas, e higienização de utensílios do salão.



Área de distribuição de cubas após melhorias.



Área de louça do salão



Área de preparo de guarnições:



Área de higienização de utensílios (13:00 – 15:00)

E preparo de saladas (7:00 – 12:00)



Apêndice A

Material informativo aplicado:



CONTAMINAÇÃO CRUZADA É AQUELA QUE RESULTA DO TRANSPORTE DE MICROORGANISMOS DE UM ALIMENTO PARA O OUTRO, OU DE UMA SUPERFÍCIE PARA O ALIMENTO E ASSIM SUCESSIVAMENTE.

Ela pode acontecer de 2 formas, sendo:

- Direta: um alimento contaminado entra em contato com outro alimento não contaminado

OU

- Indireta: que é quando um alimento cru, ou pronto entra em contato com uma superfície contaminada ou suja, como as bancadas, tábuas e etc.

Boas Práticas de Fabricação

As BPF representam um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de produtos alimentícios, e que devem ser adotados por serviços de alimentação afim de garantir a segurança e integridade do consumidor, ao consumir um alimento com qualidade higiênico-sanitária.





COMO MELHORAR O ESPAÇO NA COZINHA



COMO MELHORAR O ESPAÇO NA COZINHA
 2016-2018. Lei. nº 4.744 de 2016. Prefeitura de Ribeirão Preto, São Paulo, 2016.
 2016-2018. Lei. nº 4.744 de 2016. Prefeitura de Ribeirão Preto, São Paulo, 2016.
 2016-2018. Lei. nº 4.744 de 2016. Prefeitura de Ribeirão Preto, São Paulo, 2016.

COMO MELHORAR O ESPAÇO NA COZINHA

Evitando a contaminação

24



Divisão de espaço por barreiras visuais

Cuidados básicos com o ambiente:
Deve existir separação entre diferentes atividades por meios físicos ou técnicos, a fim de melhorar a organização do espaço e garantir a qualidade higiênica sanitária do alimento.

Como aproveitar melhor o espaço existente?

-Á área de produção deve estar livre de objetos em desnuso, então procure liberar aquele espaço que está ocupado por algo que não será usado de imediato

- Procure manter a área de produção limpa e organizada, afim de melhorar o fluxo de produção e evitar riscos a acidentes aos manipuladores e ao alimento.
- Separe os alimentos prontos dos que ainda serão manipulados, organize um espaço para cada item, facilitando a identificação de cada um
- Deixe utensílios que vierem do salão de refeições como pratos, e talheres sujos separados dos alimentos que estão aguardando para distribuição.

“os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas como pratos, copos e talheres, devem ficar armazenados em local protegido, até o momento de higienização.”



Um ambiente limpo e organizado contribui com o andamento de produção, e garante a segurança alimentar de todos

O manipulador de alimentos tem papel fundamental em todos os processos na área de produção, assegurando qualidade alimentar e higiênica sanitária.

Apêndice B

Placas sinalizadoras instaladas:

