



Análise da conformidade física de uma unidade de alimentação e nutrição

Patrícia Gonçalves Severo
Universidade La Salle

Willian Coelho
Universidade La Salle

Ana Caroline Martins
Universidade La Salle

Gabriela Koglin (Orientadora)

Tipo do trabalho

Comunicação oral e Pôster

Tema

Ciências Médicas e da Saúde

Palavras-chave

UAN, estrutura física, segurança alimentar.

OBJETIVO

Analisar as não-conformidades de uma UAN de acordo com a Resolução RDC n°216/04 e a Portaria SES 78/2009.

MATERIAL

Um dos grandes desafios da área de Alimentação e Nutrição é encontrar estruturas físicas adequadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A fim de garantir segurança alimentar ao comensal, as UAN precisam estar em consonância com quesitos estruturais e funcionais dispostos em legislação. Não obstante, é comum observar diversos estabelecimentos em divergência, principalmente quanto à estrutura física e mais custosa e dificultosa de se alterar.

METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado em uma UAN localizada na cidade de Canoas/RS. O local recebeu os pesquisadores, alunos do curso de nutrição, que aplicaram um checklist consoante a Portaria 78/2009 e Resolução RDC n° 216/04. Apenas os itens (edificações e instalações) foram considerados (marcou-se, por conseguinte, (Sim) para em conformidade; (Não) para fora de conformidade e (NA) para os itens impossíveis de aplicar). Os itens discordantes foram avaliados.

RESULTADOS

Identificamos que a unidade não apresenta área de recebimento, e as matérias-primas são transportadas, inclusive com embalagens passíveis de descarte, através da área de manipulação, corroborando para com a contaminação cruzada. As janelas estão revestidas de pintura escura, porosas e apresentam ferrugem, o que impossibilita a visualização de sujidades e higienização adequada. Já o sistema de exaustão da parede, possui tela do lado de



fora, no entanto, apresenta na sua estrutura ausência do motor para realizar o sistema de circulação de ar, colaborando para temperaturas elevadas na produção e facilitando o acesso como porta de entrada para pragas e insetos. A luminosidade é insuficiente, com lâmpadas queimadas e ausência de suporte de proteção na área de produção e do restaurante. Na cozinha, a área de produção dos alimentos apresenta ausência da pia para higienização das mãos de maneira que impossibilita a lavagem correta sempre que necessário. O banheiro está desativado e o local foi adaptado como vestiário. Os funcionários precisam se deslocar para outro prédio que não faz parte das dependências do refeitório, dificultando o acesso do funcionário ao banheiro e demandando um tempo desnecessário.

CONCLUSÃO

Diante dos expostos, consideramos que é necessário traçar planos de ações em relação as não conformidades apresentadas, no que se refere aos pontos críticos de controle, a médio e curto prazo, levando em consideração a regulamentação da Portaria vigente. A segurança alimentar deve ser valorizada pois favorece o bem-estar de todos.