

CENTRO UNIVERSITÁRIO - FAG
ANDRESSA C. POLLI STIEVEN
ANNIE CINTIA MULLER WEIRICH

**IMPLANTAÇÃO DO 5S PARA QUALIDADE ORGANIZACIONAL EM UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

CASCADEL
2018

CENTRO UNIVERSITÁRIO - FAG
ANDRESSA C. POLLI STIEVEN
ANNIE CINTIA MULLER WEIRICH

**IMPLANTAÇÃO DO 5S PARA QUALIDADE ORGANIZACIONAL EM UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Trabalho apresentado ao estágio de UAN como requisito parcial para obtenção da aprovação semestral no Curso de Nutrição do Centro Universitário - FAG.

Professor (a) Orientador (a):
Adriana Hernandes Martins

CASCADEL
2018

IMPLANTAÇÃO DO 5S PARA QUALIDADE ORGANIZACIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

¹Stieven, Andressa Candido Polli

²Weirich, Annie Cintia Muller

RESUMO: **Introdução:** ultimamente se tem uma preocupação maior com a qualidade em unidades de alimentação e nutrição e para isso acontecer, precisa-se de precauções. O método 5S é um programa de qualidade com a finalidade de organização e limpeza do ambiente de trabalho, onde contribui também ao comprometimento dos funcionários, favorecendo um local prazeroso e produtivo. Este tem como objetivo diminuir desperdícios no local e promover modificações na prática da organização. É nomeado de 5s pelo motivo das palavras japonesas designar as etapas que começam com a letra “s”: seiri, seiton, seiso, seiktsu e shitsuke, onde traduzindo significam senso de utilização, organização, limpeza, saúde e autodisciplina. **Objetivo:** implantar um Checklist com as metodologias do Programa 5s em uma unidade de alimentação, afim de analisar a eficiência do mesmo. **Material e métodos:** O estudo foi realizado em uma UAN na cidade de Cascavel, no mês de julho e agosto, inicialmente foi desenvolvido e aplicado um Checklist através das metodologias do programa 5S, o Checklist foi avaliado com uma escala de cinco pontos, com os termos entre “Muito bom e Muito ruim”. Os resultados foi analisados em uma fórmula do excel e nos atributos muito ruim e ruim foi realizado um treinamento sobre esses aspectos. Após o treinamento houve uma semana de observação e como não houve melhorias, foi realizada uma reunião para expor as não conformidades, e formar uma escala para higienização e organização. **Resultados e discussão:** Os resultados apresentaram cerca de 49% no termo ruim, 44% no termo bom, 4% no termo indiferente e 3% no termo muito ruim estes indicam anormalidades no armazenamento de alimentos, excesso de materiais em bancadas e mesas, a falta de uso do equipamento de segurança individual (sapato) em alguns dias entre outros. **Conclusão:** A utilização da metodologia do programa 5s para melhorias na qualidade, higienização e organização na Unidade de Alimentação e Nutrição promoveu melhorias no ambiente de trabalho.

Palavras-chave: 5S, UAN, Qualidade, Alimentação.

1. INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a qualidade tem significado de fornecer refeições nutritivas, adequadas ao seu público e com custo baixo. Portanto, devido à preocupação com a qualidade, vem-se buscando aperfeiçoamento constante para um serviço de excelência, antes, durante e depois da refeição ser realizada (BRADACZ, 2003).

Contudo, a produção de alimentos seguros e com qualidade, necessita de precauções, sendo assim, todo profissional precisa compreender as boas práticas de manipulação e higiene correta para prevenção de contaminação dos alimentos no decorrer do processamento, armazenamento e distribuição, além de obter as informações da organização do ambiente para tranquilizar os afazeres do dia a dia dos manipuladores (CORECHA, 2017).

Inúmeras empresas vêm buscando condições necessárias para melhoria na gestão da qualidade total, sendo assim diversas ferramentas, técnicas e formas de gestão foram desenvolvidas, com o objetivo na adequação das organizações para alcançar resultados excelentes (SALOMAO; UFJF, 2011).

Na década de 60 foi criado o método 5S e inserido nos setores de qualidade total das empresas japonesas. É nomeado de 5S pelo motivo das palavras japonesas designar as cinco etapas que começam com a letra “s”: seiri, seiton, seiso, seiktsu, shitsuke, onde traduzindo significam senso de utilização, organização, limpeza, saúde ou higiene e autodisciplina(FREITAS et al, 2017).

Seiri: senso de utilização ou descarte significa, detectar equipamentos, utensílios, materiais, planilhas, e definir o que é útil no local ou não, e o que for desnecessário descartar. Com isso, ajudará a manter o espaço do local de trabalho, segurança e facilidade de limpeza e manutenção. Seiton: senso de arrumação compreende em determinar locais corretos para cada material, utensílio, equipamento, onde facilitará a procura, a posição e o armazenamento de qualquer objeto. Seiso: senso de limpeza compreende em excluir qualquer tipo de sujeira para garantir um ambiente de trabalho limpo e organizado. Seiktsu: senso de asseio significa ter condições adequadas de higiene, saúde e integridade. Shitsuke: senso autodisciplina indica a produzir hábitos contínuos nas melhorias atingidas com os senso anteriores (ROLOFF, 2017)

O mesmo apresenta princípios básicos e fundamentais a fim de atingir a qualidade total no que se realiza. É um programa organizador apto a modificar o ambiente de trabalho e pessoas. Tem visão de conduzir empresas em redução de custos, prover bem estar aos funcionários, aperfeiçoamento na organização e com isso, favorecendo a maior produtividade (GRANDE, 2011).

Sendo assim este trabalho teve como objetivo implantar um Checklist com as metodologias do programa 5S em uma unidade de alimentação e nutrição, com a intenção de analisar a eficiência deste programa.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho caracteriza-se como um estudo de intervenção, que foi realizado em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Cascavel-PR, onde essa possui três colaboradores, em dois turnos, atendendo aproximadamente 340 refeições entre café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Foi apontando a qualidade da organização e higienização dos setores com a utilização das metodologias do programa 5S através de um Checklist (APÊNDICE A). O estudo aconteceu no mês de julho e agosto, onde inicialmente foi aplicado Checklist avaliando cada setor com uma escala de 1 a 5 pontos, com os termos entre “Muito bom e Muito ruim”.

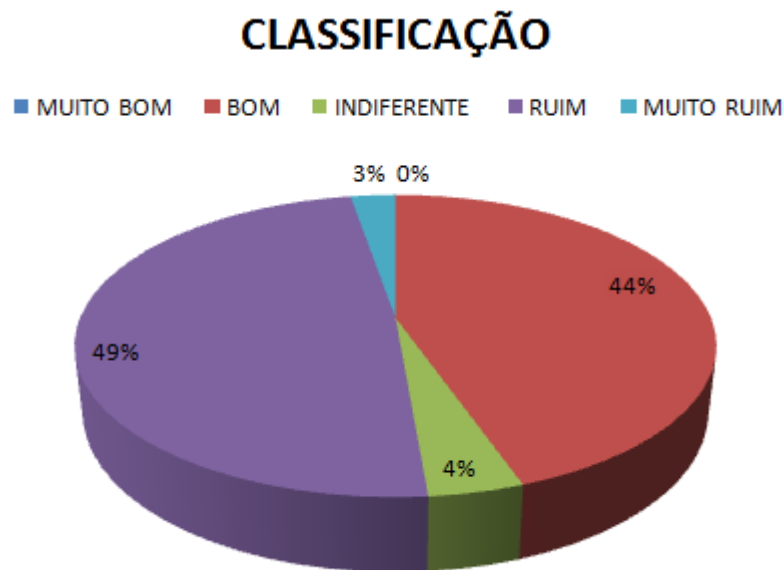
Com o término da avaliação os resultados foram analisados através do programa Microsoft Excel, no qual informou o total de cada atributo em porcentagem, nos itens avaliados como Muito ruim e Ruim foi elaborado e aplicado um treinamento com as manipuladoras sobre organização e higienização de utensílios, equipamentos e ambiente, de acordo com as normas da RDC216.

Posteriormente ao treinamento, durante uma semana foi observado se houve melhoria em relação à organização e higienização dos utensílios, equipamentos e ambiente. E caso os resultados não fossem satisfatórios haveria uma reunião para se expor as não conformidades ainda presentes.

3. RESULTADOS

Os resultados obtidos através da utilização do checklist de acordo com programa 5s apresentaram cerca de 49% no termo ruim, 44% no termo bom, 4% no termo indiferente e 3% no termo muito ruim, os demais quesitos não obtiveram resultados significantes, conforme apresentado no gráfico 1.

Gráfico 1 - Resultados analisados no Checklist.



Os quesitos muito ruim e ruim indicam anormalidades no armazenamento de alimentos em câmara fria e geladeira, onde alguns alimentos ou preparações não são etiquetados segundo legislação, a organização de bancadas e armários apresentaram-se com excesso de materiais, existia higienização de utensílios, equipamentos e ambiente, a falta de uso do equipamento de segurança individual (sapato) em alguns dias, o uso de adornos como, anéis, correntes e brincos, excesso de equipamentos e mobiliários no estoque diário e a falta de manutenção nos equipamentos, no qual esses dois últimos itens são de responsabilidade da coordenação da instituição.

Resultado semelhante foi encontrado no trabalho de Silva e Almeida (2011) que aplicaram um Checklist para verificação de não conformidades nos setores do estoque, açougue, confeitaria, salada, cocção e apoio, posteriormente realizou um treinamento com os manipuladores. As não conformidades foram encontradas em todos os setores, mas a maior irregularidade foi no quesito de organização, forma incorreta da manipulação de alimentos, controle de temperatura e a falta de etiquetas nas preparações para o armazenamento (SILVA; ALMEIDA, 2011).

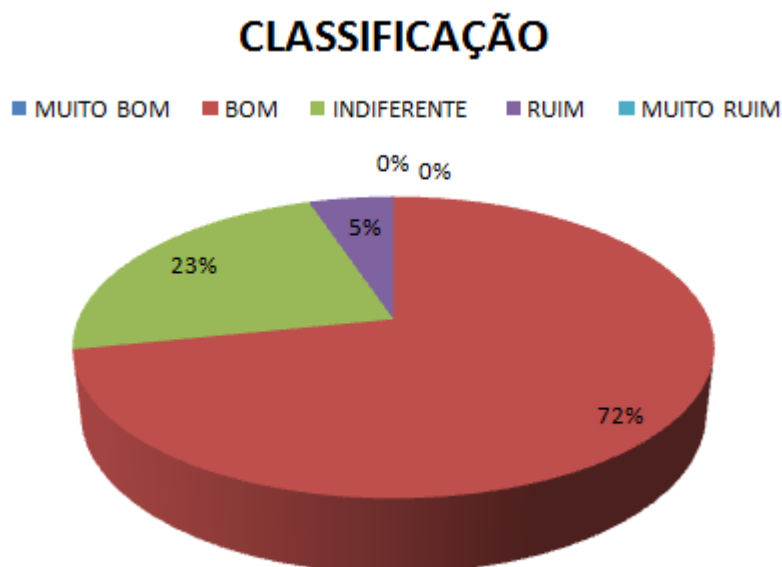
Sella, et al. (2017) aplicou uma lista de verificação e capacitação de não conformidades específicas para escolas seguindo as metodologias do programa 5S, demonstrou melhorias higiênico-sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição escolar, no qual resultados da lista de verificação que mais progrediu foi em

relação aos manipuladores, uma vez que a mudança de comportamento é essencial para que o programa 5S ocorra e alcance excelentes resultados(SELLA, 2017).

Através dos resultados do Checklist foi realizado um treinamento sobre organização e higienização de utensílios, equipamentos e ambiente para melhoraria nestes quesitos. Foi observado durante uma semana com intuito de avistar evolução, mas não houve resultados satisfatórios, depois disso foi realizada uma reunião com as manipuladoras a fim de formar uma escala para higienização correta da UAN, posteriormente foi realizado um treinamento curto sobre os assuntos de necessidade, como: identificação nos alimentos, higienização (período e maneira correta), e assuntos gerais.

Nos dias seguintes à reunião foi analisado novamente os dados do Checklist, e se teve os resultados apresentados no gráfico 2. E este demonstra as conformidades e não conformidades, presentes ainda, na instituição.

Gráfico 02. Resultados analisados no Checklist após a reunião e o mini treinamento.



Os resultados obtidos após a realização da reunião e o treinamento obtiveram uma melhoria, no qual obteve um valor de 72% no termo bom, onde essas melhorias foram detectadas na organização de bancadas e armários onde nãoapresentaram excesso de materiais, melhoria na higienização de equipamentos e ambiente e a diminuição do excesso de equipamentos e mobiliários no estoque diário

Roloff (2017), constatou que as metodologias do programa 5S mostraram facilidade na aplicação, pois sua implantação é de baixo custo, mas, bastante competente, no qual promove melhorias no ambiente de trabalho, essencialmente na autodisciplina dos manipuladores. Também, melhora a visualização e a identificação dos materiais, o desbloqueio do espaço e a circulação de pessoas na área. Os sensores de asseio e autodisciplina precisam maior dedicação para o seguimento do programa.

4. CONCLUSÃO

A utilização da metodologia do programa 5s para melhorias na qualidade, higienização e organização na Unidade de Alimentação e Nutrição promoveu melhorias no ambiente de trabalho.

Este método melhora o fluxograma do local, aumentando a circulação de manipuladores, pois desbloqueia espaços com a visualização e a identificação de materiais desnecessários.

Por ser um método com custo baixo e fácil aplicação deve ser implantado em todas as unidades que se façam necessárias algumas melhorias, pois este estimula a autodisciplina dos manipuladores e os mesmos realizam suas tarefas com maior dedicação como foi possível analisar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRADACZ, D. C. Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. p. 172 p., 2003.

CORECHA, B. F. S. ET AL. ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- NAS COPAS DAS ESCOLAS PÚBLICAS DO. 2017.

GRANDE, R. a Implantação E Utilização Do Programa 5S Numa Empresa Familiar De. p. 107–118, 2011.

ROLOFF, R. IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE QUALIDADE 5S NA REQUINTE. 2017.

SALOMAO, P.; UFJF, M. a Implantação Do Programa 5S Em Uma Escola Da Zona Da Mata Mineira. 2011.

SELLA, ET AL. Análise da Implementação do 5S em ... p. 21–34, 2017.

SILVA, C. B. G.; ALMEIDA, F. Q. A. Qualidade Na Produção De Refeições De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição (Uan). **Qualidade na Produção de Refeições...** **Rev. Simbio-Logias**, v. 4, n. 6, p. 155–162, 2011.