

**CENTRO UNIVERSITÁRIO FUNDAÇÃO ASSIS GURGACZ
ELLEN BITTENCOURT LIPERT
ISABELLA DE MELO DEVENS**

**RESULTADOS ENCONTRADOS DURANTE VISITAS TÉCNICAS REALIZADAS
EM FORNECEDORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
HOPITALAR DO OESTE DO PARANÁ**

**CASCADEL, PR
2024**

CENTRO UNIVERSITÁRIO FUNDAÇÃO ASSIS GURGACZ
ELLEN BITTENCOURT LIPERT
ISABELLA DE MELO DEVENS

**RESULTADOS ENCONTRADOS DURANTE VISITAS TÉCNICAS REALIZADAS
EM FORNECEDORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
HOPITALAR DO OESTE DO PARANÁ**

Artigo apresentado como requisito parcial a
aprovação no estágio de administração de
Serviços de Alimentação.

Prof. Orientadora: **Prof.^a** Adriana
Hernandes Martins

CASCADEL, PR
2024

RESUMO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve adotar procedimentos para fornecer refeições com uma qualidade higiênico-sanitária adequada, promovendo assim uma alimentação equilibrada e nutricionalmente satisfatória para coletividades, tendo isso em vista, a avaliação de fornecedores por meio de visitas técnicas é uma etapa fundamental para verificar as conformidades e inconformidades com a legislação. O presente estudo teve como objetivo avaliar a adequação de fornecedores de uma UAN hospitalar localizada em Cascavel (PR), em que foi estabelecido um cronograma juntamente com cada empresa para a auditoria. Foram avaliados sete fornecedores (Distribuidora de carnes, distribuidora de frios, panificadora, mercado, hortifruti, laticínio e distribuidora de congelados) através da aplicação de um checklist pré estabelecido pela própria UAN, sendo avaliados itens como: área física, matéria-prima, equipamentos e utensílios, pessoal e documentação. Após a análise de dados, as maiores inconformidades encontradas foram em relação a documentação, sendo que, área física, matérias primas, equipamentos e utensílios também representam valores, porém, ocorreram em menor quantidade. Ao final do estudo, foi possível concluir que todos os fornecedores se encontram aptos para o fornecimento de alimentos e matérias primas, levando-se em consideração o valor médio de 80% de conformidade estabelecido pela Unidade de Alimentação e Nutrição como quesito mínimo para a adequação e padrões aceitáveis de fornecimento.

Palavras-chave: UAN. Visita Técnica. Fornecedores. Inconformidades.

INTRODUÇÃO

Através de uma Unidade de Alimentação e Nutrição objetiva-se fornecer refeições nutricionalmente satisfatórias, com uma qualidade higiênico-sanitária adequada, promovendo assim uma alimentação equilibrada e segura para coletividades (Johann; Silva, 2016). Para que a UAN possa oferecer uma qualidade sanitária apropriada, são necessárias medidas de controle nos processos relacionados a aquisição, produção, distribuição e qualquer outra etapa que esteja relacionada ao produto final (Monteiro et al. 2014). Dentre os procedimentos que devem ser adotados, destacasse as visitas técnicas que são realizadas para monitorar e adequar processos que interferem na promoção de um alimento seguro e de qualidade.

O Conselho Regional de Nutrição (CRN), estabelece como atribuição ao profissional nutricionista a realização de visitas técnicas, assim como a elaboração de critérios para a realização, avaliação e seleção de seus fornecedores. Durante essa etapa faz-se a utilização de um Roteiro de Visita Técnica (RVT), pelo qual é possível verificar as conformidades do estabelecimento, tendo como base os itens de legislações vigentes, sendo possível avaliar a adequação dos fornecedores com os mesmos (Camargo, 2022).

Diante disso, a colaboração entre a UAN e seus fornecedores é imprescindível, pois assim é possível evitar impasses e oferecer um alimento inócuo, para isso, é importante trabalhar com fornecedores responsáveis e comprometidos que forneçam matérias primas seguras e de qualidade (Souza; Leite; Costa, 2016). Em vista disto, a aquisição de alimentos adequados é indispensável para evitar contaminações alimentares e possíveis perdas durante a produção, pois estas podem interferir nos custos da unidade e agravar o estado de saúde do consumidor final (Souza; Leite; Costa, 2016; Camargo, 2022).

Para que os fornecedores sejam de boa procedência, os mesmos devem cumprir as exigências legais nos quais se incluem os manuais de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) (Souza; Leite; Costa, 2016). Entre os principais pontos que devem ser analisados, pode ser destacado a maneira de armazenamento, transporte, higienização de setores, estrutura física, higiene de funcionários, controle de pragas e documentação (Anvisa, 2014).

Por esse motivo, o presente trabalho objetivou avaliar a adequação de fornecedores de uma UAN hospitalar através de visitas técnicas presenciais, por meio da utilização de um roteiro estabelecido pela própria unidade, em que foram considerados critérios para

analisar as conformidades e inconformidades dos estabelecimentos, para assim buscar possíveis soluções e sempre garantir um fornecedor adequado.

METODOLOGIA

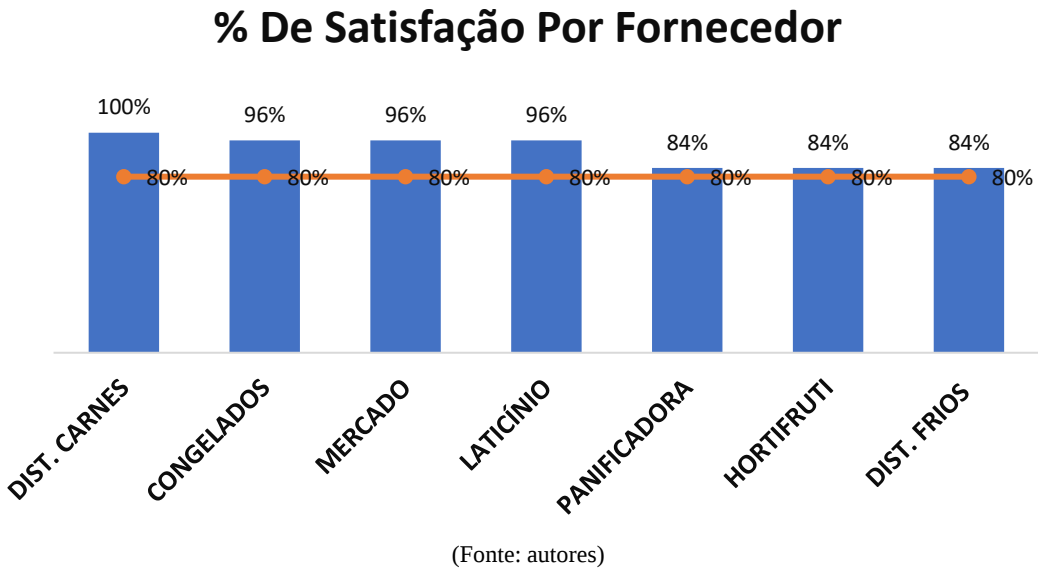
Inicialmente todos os fornecedores da unidade foram contatados via e-mail, informando a necessidade da realização da visita técnica anual, sendo solicitado um retorno com a possível data para agendamento e realização. Após o retorno, foi estabelecido um cronograma para a inspeção e assim foram iniciadas as vistorias.

Foram visitados sete fornecedores, sendo um laticínio, panificadora, mercado, hortifruti, uma distribuidora de carnes, de produtos congelados e de frios. Para a realização da vistoria, houve deslocamento até o local, em que o responsável já aguardava para acompanhamento pelos setores, sendo aplicado o checklist contendo 56 itens, sendo eles classificados em: área física, matéria-prima, equipamentos e utensílios, pessoal e documentação.

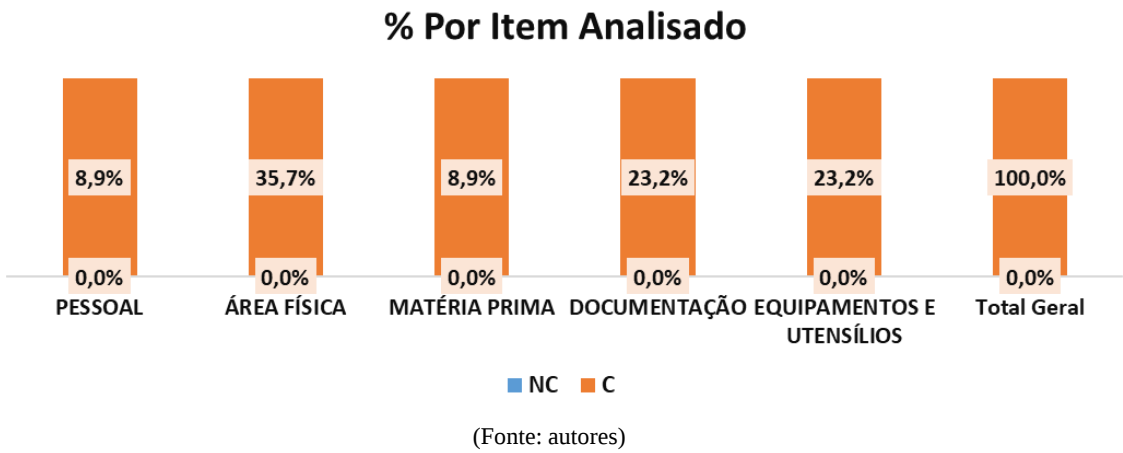
ITENS AVALIADOS	nº
ÁREA FÍSICA	20
DOCUMENTAÇÃO	13
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	13
PESSOAL	5
MATÉRIA PRIMA	5
Total Geral	56

Após as visitas em todos os fornecedores, fez-se necessária a geração de indicadores, para isso utilizou-se uma planilha Excel, onde foram incluídas as conformidades e inconformidades presentes em cada estabelecimento, sendo possível a análise dos dados.

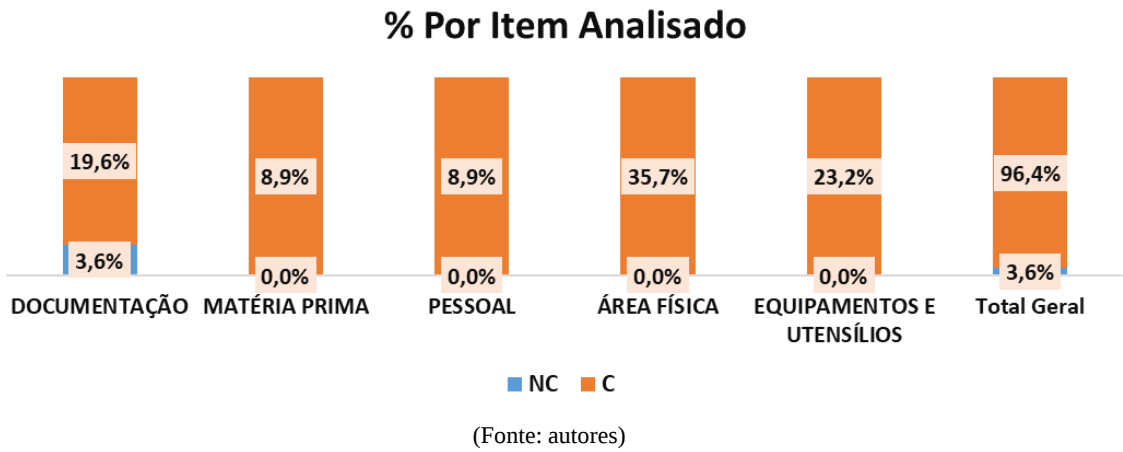
RESULTADOS



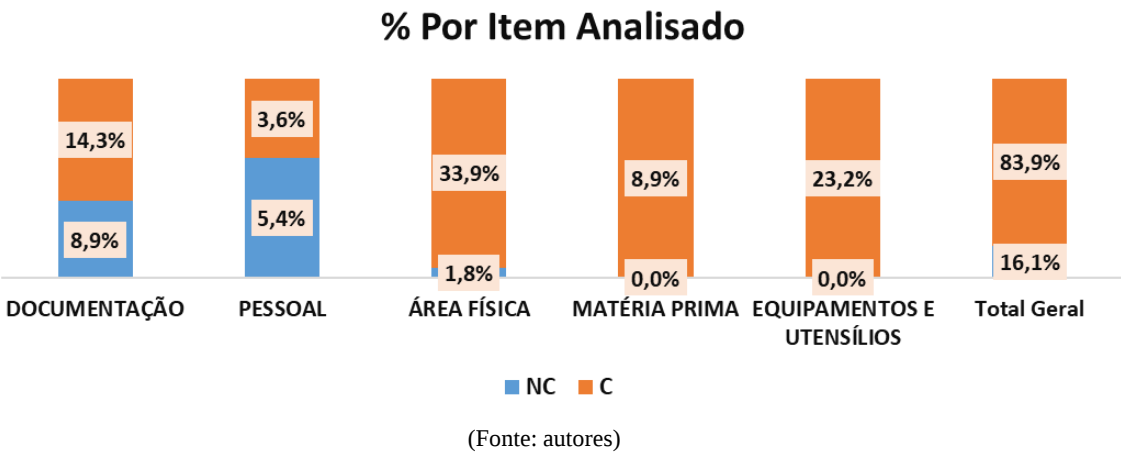
Distribuidora de carnes:



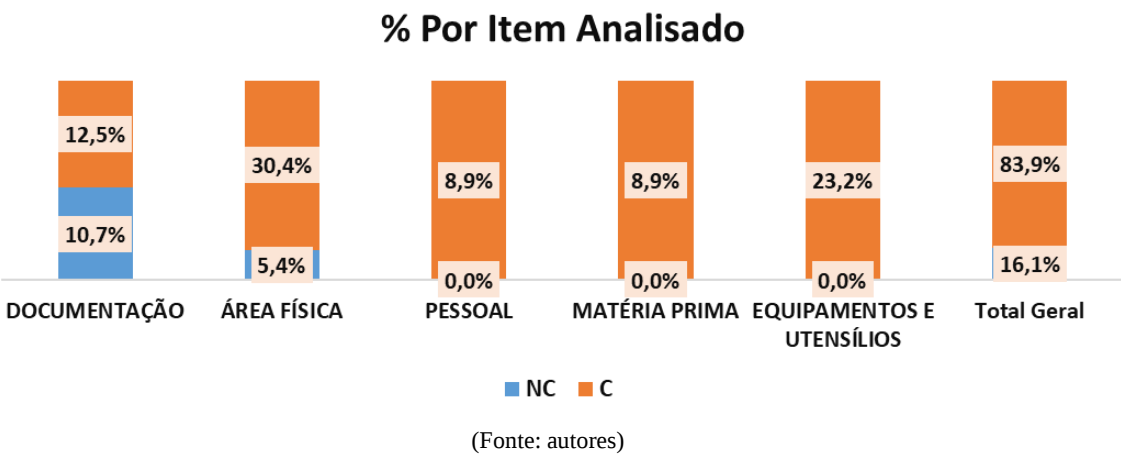
Distribuidora de congelados:



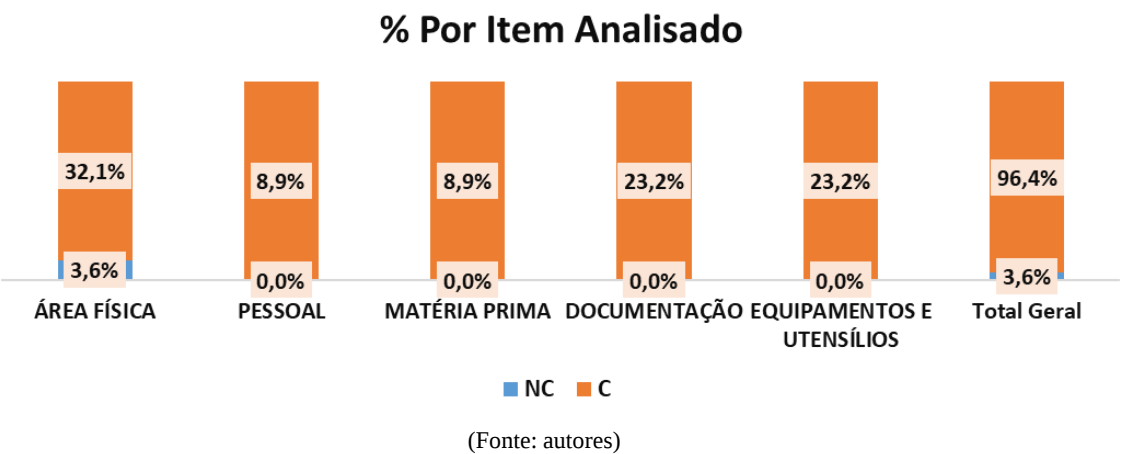
Distribuidora de frios:



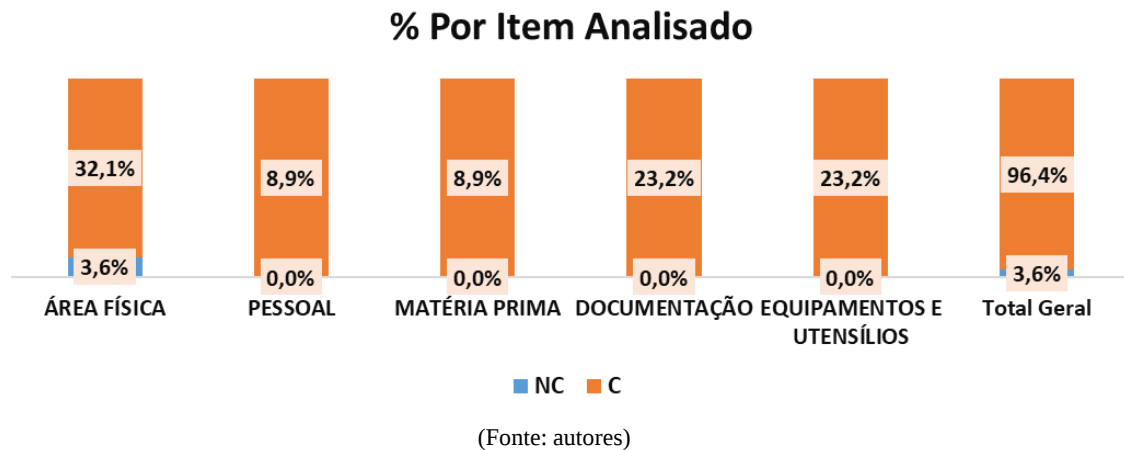
Hortifruti:



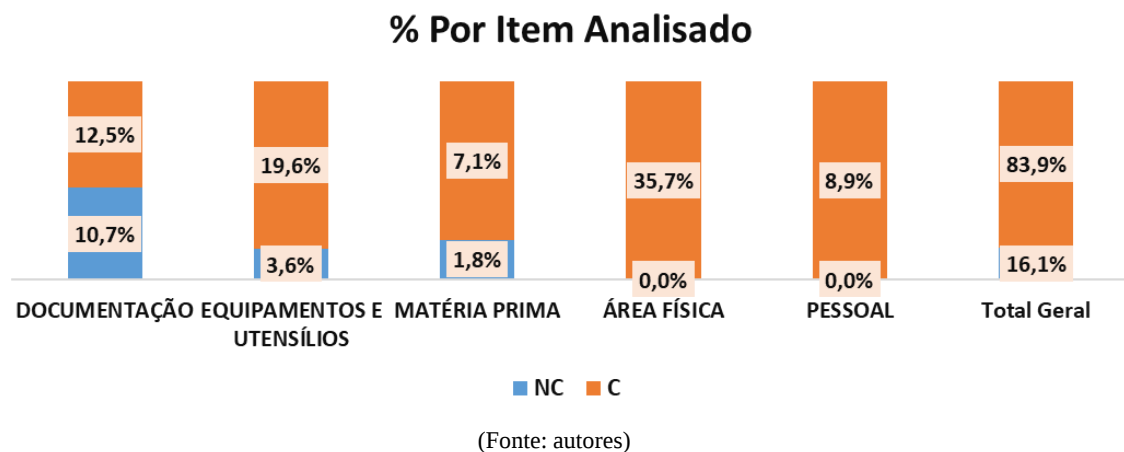
Laticínio:



Mercado:



Panificadora:



DISCUSSÃO

Após a análise dos resultados, verificou-se que os fornecedores visitados obtiveram um resultado médio de 91,42% (n=7) de conformidade em relação ao checklist aplicado, contudo, na UAN hospitalar em que o trabalho foi realizado, o local estabelece como critério para seus fornecedores que estejam com valores superiores a 80% de satisfação, levando isso em consideração, todos os estabelecimentos demonstraram estar de acordo com o critério da instituição. Esses resultados corroboram com os encontrados na avaliação de um estabelecimento que produz refeições no Rio Grande do Sul, em que demonstrou um percentual de 81,97% de conformidades, apresentando boas condições

higiênicas sanitárias e adequação referente a Portaria 78/2009 (Silva; Giovanella; Fassina, 2021).

Em relação as inconformidades encontradas, dos sete estabelecimentos, seis deles não se encontravam em conformidade referente a documentação, principalmente pela falta de atualização ou envio da mesma. Estes mesmos resultados foram apresentados por Spinelli, Coelho e Saccol (2013), em que a documentação de registro também foi tida como um ponto crítico das auditorias realizadas.

Quanto aos itens relacionados com o pessoal, a distribuidora de frios visitada foi a única que apresentou inconformidades, sendo que não são feitos treinamentos de pessoal, ou então não possui a devida documentação que comprove a realização. O estudo de Silva, Giovanella e Fassina (2021), também apontou os mesmos resultados devido à ausência de treinamentos, sendo assim, os resultados encontrados nesse estudo consolidam os da autora. Em contrapartida, o estudo realizado no Instituto Federal do Ceará constatou que 100% dos manipuladores da UAN avaliada obtinham treinamentos periódicos e comprovados (Andrade; Moraes; Queiroz, 2020, p. 44)

Em relação a área física foram encontradas inconformidades em três estabelecimentos, sendo referentes as condições de limpeza, ausência de telas milimetradas, acúmulo de lixo e condições do piso, representando um percentual de 4,32% de todos os pontos analisados relativos a esta área. Se tratando das condições gerais de limpeza, esta representou um percentual de 14,28% de inconformidades, corroborando com Stoffel e Piemolini-Barreto (2018), em que a avaliação da higiene das instalações obteve 17,65% de inconformidades ao avaliar um restaurante de culinária oriental. Quanto a falta de telas milimetradas e portas sem protetor de rodapé, Oliveira (2008) também obteve inconformidades, porém, neste foi encontrado um percentual de 100% de inadequação na análise física das cozinhas.

As inadequações referentes a equipamentos e utensílios foram encontradas em apenas um estabelecimento, sendo este relativo à ausência de termômetro, logo, a aferição de temperatura não é realizada da maneira correta, cabe salientar, que mesmo sendo um item relativamente disperso na análise, deve ser mencionado pois o processo de controle de temperatura é fundamental para garantir a qualidade do alimento preparado. Estes dados reforçam os encontrados por Stoffel e Piemolini-Barreto (2018), em que a ausência do equipamento em questão também foi mencionada após a avaliação de um restaurante no Rio Grande do Sul.

Referente ao quesito matéria prima, verificou-se que somente um estabelecimento não se encontrou de acordo, pois possuía produtos abertos e não identificados, quanto a isto a resolução RDC N° 216 (2004) relata que quando os mesmos forem abertos e não forem utilizados totalmente, devem ser armazenados em local apropriado e com as seguintes informações: nome, data de fracionamento, designação e data de validade. Grosbelli e colaboradores (2021) também encontraram resultados negativos em relação as matérias primas, apresentando inconformidades no controle de temperatura, armazenamento incorreto, falta de inspeção no recebimento e conferência da validade dos produtos ao realizar visitas técnicas em dois restaurantes do Rio Grande do Sul.

Para finalizar, referente ao controle de pragas, durante as auditorias realizadas, a distribuidora de frios apresentou inconformidades por não possuírem contrato com empresa de dedetização, assim como ausência de certificados de comprovação. Estes resultados contrapõem os encontrado por Silva, Giovanella e Fassina (2021), em que o controle integrado de pragas obteve 100% de êxito ao avaliar as condições higiênico sanitárias de uma Unidade de Alimentação e nutrição.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, foi possível concluir que a Unidade de Alimentação e Nutrição possui, de maneira geral, fornecedores capacitados e com resultados positivos em relação ao checklist aplicado durante as visitas técnicas. Quanto as inconformidades encontradas, mesmo que os resultados tenham sido satisfatórios (acima de 80%), os fornecedores já foram contactados para regularização das mesmas, garantindo assim um aprimoramento constante, matérias primas seguras, logo, o fornecimento de uma alimentação livre de contaminação e de qualidade.

REFERÊNCIAS

JOHANN, A.; GIOVANONI DA SILVA, A. **Determinação do valor nutricional do cardápio para o almoço de uma UAN e verificação de sua adequação ao programa de alimentação do trabalhador.** Higiene Alimentar, v. 30, [s.d.].

MONTEIRO, M. A. M. et al. **Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, n. 1, 3 maio 2014.

SPINELLI, M. G. N.; COELHO, J. M.; SACCOL, A. L. DE F. **Comparação das boas práticas entre restaurantes comerciais da região central e região sul da cidade de São Paulo (SP).** Revista Univap, v. 20, n. 35, p. 119, 22 ago. 2014.

ANEXO 1 **instruções para aplicação dos roteiros de vista técnica manual de fiscalização sistema cfn/crn.** [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/07/2.-Manual-de-Fiscalizacao---ANEXO-1-Roteiros-de-Vista-Tecnica-final.pdf>>. Acesso em: 6 maio. 2024.

DE MEDICINA, F. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. [s.l: s.n.].

Disponível em:

<<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/246146/001144686.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 1 maio. 2024.

SOUZA,E.et al. [s.l: s.n.]. Disponível em:

<<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/02/831784/262-263-compressed-54-58.pdf>>.

SILVA DA SILVA, J.; TORRES GIOVANELLA, F.; FASSINA, P. **Avaliação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição de um município do vale do Taquari-RS.**

Disponível

em:https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao_das_boas_praticas_em_uma_uan_municipio_vale_taquari.pdf>. Acesso em: 3 dez. 2022.

ELMIRO, F. et al. Organizadoras **Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos Coletânea de Pesquisas Acadêmicas.**

Disponível em:

<<https://deposita.ibict.br/bitstream/deposita/108/5/3%20Gestao%20de%20alimentos%20Doi%2010.3526087429007%20p.%2037-49%202020.pdf>>. Acesso em: 6 maio. 2024.

STOFFEL, F.; LUCIANI, T.; PIEMOLINI-BARRETO. **Avaliação de boas práticas em restaurante especializado em culinária oriental.** Higiene Alimentar, v. 32, [s.d.].

OLIVEIRA, M. DE N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. DE A. C. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas.** Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, p. 1051–1060, 1 jun. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>.

Vista da Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais em uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. Disponível em: <<http://ojs.uricer.edu.br/ojs/index.php/perspectiva/article/view/136/65>>. Acesso em: 6 maio. 2024.