

PERCENTUAL DE CONFORMIDADE NO CONTROLE DE QUALIDADE DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL EM FORTALEZA-CE

Francisco Egídio Pelúcio Martins Filho – Graduando em nutrição pela Universidade de Fortaleza, Patrícia Sullyan de Sousa França – Graduando em nutrição pela Universidade de Fortaleza, Ana Patrícia Oliveira Moura Lima – Docente do curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza, Natielle Lourraine de Castro – Graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará, Luciana Aguiar Pereira – Engenheira de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará.

egidiopeluciomf@gmail.com

RESUMO

Devido à globalização, o padrão dos hábitos alimentares dos brasileiros vem sofrendo alterações ao longo dos anos, contexto que promoveu o comer fora de casa e assim propiciou o desenvolvimento e diversificação de diversos setores alimentícios, entre eles restaurantes, lojas de conveniências, redes de fast food, padarias, entre outros. Nesse contexto, existem normas para garantir a segurança e qualidade a fim de assegurar as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado ao consumidor, como a Portaria nº 1428 e a RDC nº 216/2004. O objetivo do presente estudo foi investigar o percentual de conformidades por área no serviço de alimentação e nutrição do tipo comercial localizada na cidade de Fortaleza-CE. A pesquisa caracterizou-se como um estudo quantitativo, observacional, transversal e descritivo. A coleta de dados foi realizada durante o período dos meses de setembro e outubro do ano de 2021, no qual 12 dias foram avaliados baseado no checklist proposto pela RDC nº 216/2004 e adaptados para o aplicativo Produttivo®. Após a aplicação do questionário, foi observado que a média do percentual de conformidades foi de $82\% \pm 8\%$ na unidade de alimentação e nutrição (UAN) analisada. A área com maior percentual de controle de qualidade obtido foi a mercearia, enquanto a

área com menor percentual foi o refeitório, com os valores de 91% e 71%, respectivamente. Conclui-se que o nutricionista da área de alimentação coletiva, ao aplicar questionários acerca do controle de qualidade higiênico-sanitário dos alimentos produzidos na UAN, possui uma atuação relevante para garantir a qualidade e a segurança do alimento.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Serviços de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas de Fabricação; Segurança Alimentar e Nutricional.

INTRODUÇÃO

Em decorrência da globalização, o padrão dos hábitos alimentares dos brasileiros mudou drasticamente ao longo dos anos. Entre os fatores responsáveis por essa mudança estão a inovação tecnológica, a globalização das técnicas de processamento, o marketing e distribuição de alimentos e a expansão da mídia em massa global. Esse contexto propiciou o crescimento e diversificação dos setores alimentícios com destaque para o aumento no número de restaurantes, lojas de conveniências, redes de fast food, padarias, entre outros. (BEZERRA et al., 2017)

De acordo com Abreu (2013), o conceito de Unidade de Alimentação e Nutrição consiste no conjunto de áreas operacionalizadas, compreendendo diversas etapas padronizadas com o objetivo de preparar e fornecer refeições balanceadas, que atendam os padrões dietéticos, higiênicos e os limites financeiros da unidade, além de atender as demandas nutricionais de seus clientes.

As refeições realizadas fora de casa vêm se expandindo e com isso pode-se dizer que educar, orientar os manipuladores a respeito dos cuidados na aquisição, higiene e manipulação se tornou uma grande importância pelo fato de doenças transmitidas por alimentos (DTA), vem crescendo. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a DTA é uma doença infecciosa ou tóxica e pode ocasionar sérios casos de intoxicação, podendo levar à óbito. Conforme a Portaria nº 1428 e a RDC nº 216/2004,

as boas práticas são definidas por diretrizes e normas dos procedimentos higiênico-sanitários tanto do estabelecimento como dos alimentos preparados nele, com a finalidade de garantir a qualidade de um produto ou serviço na área alimentar. (MENDES; VITTI, 2019)

Dessa forma, esse trabalho tem como principal objetivo investigar o percentual de conformidades por área no serviço de alimentação e nutrição do tipo comercial localizada na cidade de Fortaleza-CE.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, transversal e descritivo, abordando o percentual de conformidades do controle de qualidade verificados no período dos dias úteis de 16 de setembro ao dia 5 de outubro, totalizando 12 dias analisados, com exceção dos dias 20 e 29 de setembro, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do tipo comercial localizada em Fortaleza-CE.

Os dados foram coletados por meio do aplicativo Produttivo®, o qual executa um checklist de conformidades, com base na RDC 216/2004, de cada uma das áreas que compreende essa UAN: apoio e recebimento; açougue; frios; hortifruti; mercearia; padaria; refeitório. Nesse sentido, cada área é, em média, avaliada em 22 critérios, sendo o menor número de parâmetros a área do hortifruti (11) e o maior a área da padaria (40). Ao final da aplicação do checklist é fornecido um relatório do dia com o percentual de conformidades avaliados da área.

Dessa forma, a amostra compreendeu no total de 76 aplicações do checklist do controle de qualidade, nos quais os dados foram organizados no excel e a análise realizada por estatística paramétrica e por meio de medidas de tendência central e de dispersão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O serviço de alimentação e nutrição obteve, durante o período de avaliação, o percentual de conformidade média de $82\% \pm 8\%$. Conforme o gráfico abaixo, a área que obteve o maior percentual foi a mercearia (91%) enquanto o menor foi o refeitório (71%). Nesse contexto, a área da mercearia é avaliada em 12 critérios acerca do controle de qualidade dos produtos armazenados no estoque seco e na área de venda, além de ter obtido o valor de 100% no percentual de conformidades 5 vezes durante os 12 dias analisados.

Por outro lado, o refeitório possui 20 parâmetros para serem investigados no tocante à condição higiênico-sanitária da área e dos manipuladores, além do controle de qualidade dos resíduos. Nesse contexto, foi observado que em todas as sextas-feiras essa área possui o pior rendimento (50% no dia 24 de setembro e 40% no dia 1 de outubro), possivelmente causado pela alta demanda de clientes durante o período da tarde.

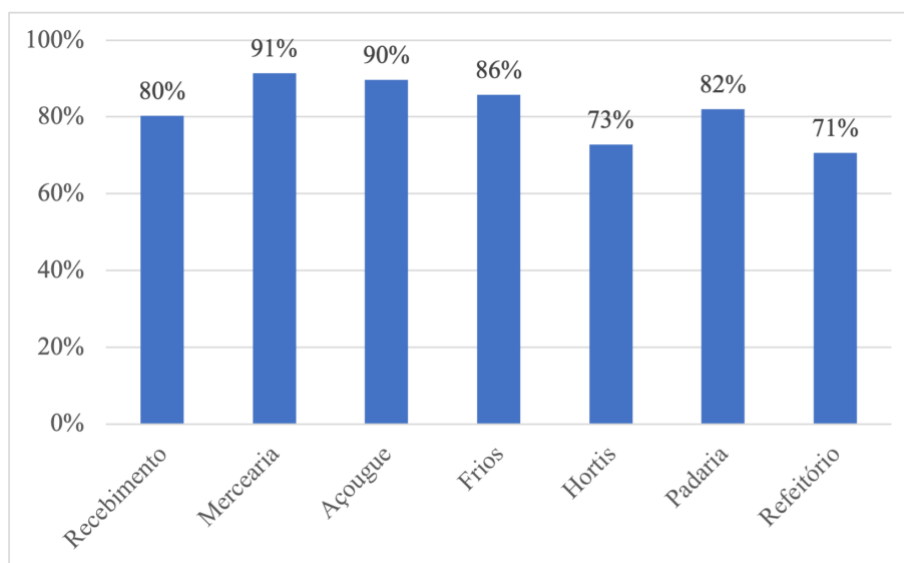


Gráfico 1. Distribuição do percentual médio das conformidades entre as áreas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Fortaleza-Ceará. Outubro, 2021.

Analisando o percentual médio diário dos dias avaliados, foi observado que os dias 27 de setembro (segunda-feira) e o dia 05 de outubro (sexta-feira) obtiveram o maior percentual de conformidades, 88% e 89%, respectivamente. No entanto, somente 4 das 7 áreas foram avaliadas pelo checklist no dia 05 de outubro, o que acarretou no alto valor da média obtida. Desse modo, o terceiro valor mais alto, o dia 28 de setembro

(terça-feira), seria o valor mais fidedigno, pois todas as 7 áreas foram avaliadas no dia e obteve um valor médio de 86%.

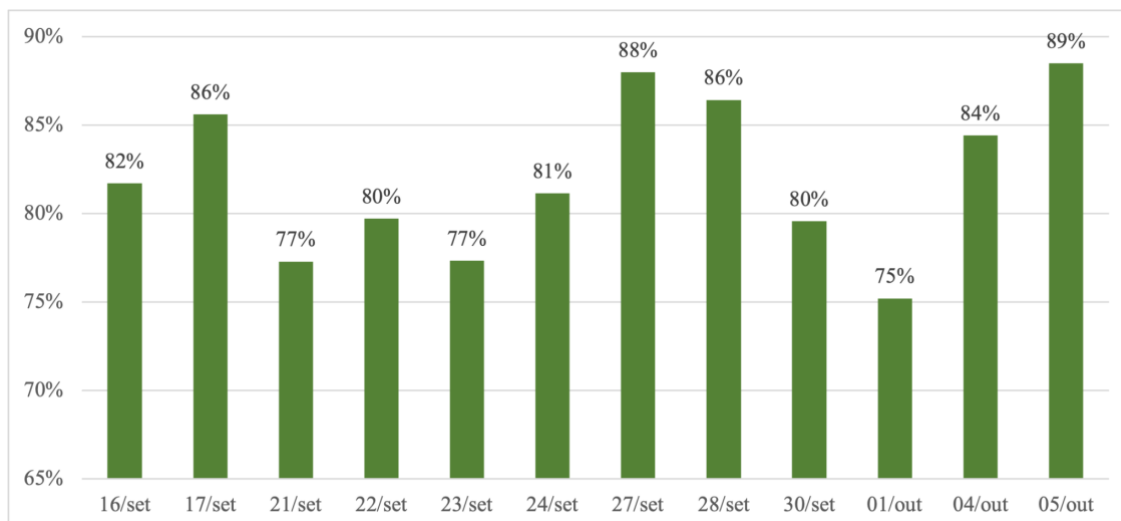


Gráfico 2. Distribuição percentual médio diário das conformidades de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Fortaleza-Ceará.

Em comparação com o estudo realizado por Pereira et al. (2019), que também aplicou o checklist da RDC 2016/2004 em 3 dias distintos em uma UAN do tipo comercial localizada em Fortaleza-CE, foi observado que a UAN avaliada atingiu um percentual de conformidades médio de aproximadamente 65%. No entanto, sua avaliação se difere do nosso estudo no quesito de conformidades avaliados, pois enquanto os referidos autores utilizaram exclusivamente a RDC 2016 na forma de checklist, o aplicativo Produttivo® distribui os itens desta resolução entre as áreas existentes na UAN.

Ademais, a pesquisa feita por Guimarães (2019) verificou o percentual de conformidades do controle de qualidade baseado na RDC 2016/2004 em dois restaurantes comerciais. Foi observado que um dos estabelecimentos analisados possuiu o maior valor de adequação devido ao percentual de 100% encontrado nas áreas de equipamentos e utensílios e nos processos produtivos, o que acarretou no percentual médio atingido foi de aproximadamente 87%, resultado semelhante ao encontrado na presente pesquisa. Entretanto, o outro restaurante obteve um menor percentual médio de

adequação encontrado de aproximadamente 43% devido às péssimas condições analisadas dos equipamentos e utensílios e dos manipuladores de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dessa forma, conclui-se a relevância da atuação do nutricionista na aplicação dos itens propostos pela portaria nº 1428 e RDC 216 como ferramentas essenciais no controle de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nesta UAN. Nesse contexto, o proprietário do local, o nutricionista e os colaboradores são protagonistas no cumprimento das normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para garantir a qualidade e a segurança do produto.

Além disso, mostrou-se necessário maiores cuidados nas áreas que obtiveram o menor percentual de conformidades, como o hortifruti e o refeitório, visto que são áreas nas quais ocorrem manipulação de alimentos e a manutenção dos alimentos servidos no balcão térmico, respectivamente. Dessa maneira, o nutricionista da alimentação coletiva age como um determinante do tocante ao controle de qualidade e na prevenção das DTA.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Ilana Nogueira et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista de Saúde Pública**, v. 51, 2017.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA, **Resolução - RDC 216, de 15 de setembro de 2004**.

DE ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; DE SOUZA PINTO, Ana Maria. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editora Metha, 2019.

GUIMARÃES, Nelice Teixeira Ferreira. **Avaliação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação localizadas no município de Ouro Preto-MG.** 2019. 67 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Nutrição) - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2019.

MENDES, Thalita Aparecida Alves; VITTI, Maria Carolina Dario. A importância das boas práticas na manipulação de alimentos. **Revista Medicina e Saúde**, v. 2, p. 111-125, jan./jun. 2019.

PEREIRA, Carla de Araújo et al. **Qualidade na produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (uan) na cidade de Fortaleza-Ceará.** In: Conexão Unifametro 2019 - Fortaleza- CE, 2019.