

Controle de qualidade no recebimento de gêneros alimentícios em um Serviço de Alimentação e Nutrição hospitalar na cidade do Rio de Janeiro

Elaine de Oliveira Pinto^a; Gisela Silva da Costa^a, Juliana Alves Meckelburg^a

Thaís Cristina Mendes da Silva^a

^a Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares (UAN) fornecem alimentação para pacientes objetivando a garantia de um aporte proteico-calórico, além de um alimento seguro, a fim de contribuir no tratamento e recuperação da saúde desses indivíduos. Para garantir uma nutrição e alimentação adequada é imprescindível o controle da qualidade dos alimentos dentro dos padrões higiênicos sanitários recomendados pelas legislações vigentes, garantindo um alimento seguro aos pacientes e evitando a ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). As DTHA são um grave problema de saúde pública, sobretudo em UAN, onde os alimentos estão mais vulneráveis a contaminação pelo excesso de manipulação. Deve-se ressaltar, que as boas práticas higiênico-sanitárias são indispensáveis não só no preparo, mas também no recebimento de gêneros alimentício. Com o objetivo de realizar um diagnóstico do recebimento de gêneros alimentícios da UAN de um hospital universitário no estado do Rio de Janeiro, durante 10 dias não consecutivos foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, uniformes dos entregadores, integridade das embalagens, além de validades e temperaturas da matéria-prima. Este estudo concluiu que 13,3% dos recebimentos estavam em desacordo com a legislação vigente, demonstrando que as fiscalizações precisam ser mais rigorosas principalmente em relação aos veículos de transporte de matérias-primas.

Palavras-chaves: Recebimento de matéria-prima; Unidade de Alimentação e Nutrição; Controle de temperatura; Normas de recebimento de gêneros alimentícios, Manipulação de alimentos.

1. Introdução

Cerca de 21 milhões de refeições por dia foram fornecidas por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no Brasil em 2019 (ABERC, 2019). É digno de nota, que as inúmeras etapas em que os alimentos são submetidos para o preparo das refeições e o controle da qualidade é um dos percalços para a prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (Silva et al., 2017).

As DTHA podem ser causadas por: bactérias, vírus, parasitas, toxinas, produtos químicos e metais pesados. Porém, o quadro clínico depende do agente etiológico envolvido e varia desde leve desconforto intestinal até quadros extremamente sérios, podendo levar a desidratação grave, diarreia sanguinolenta e insuficiência renal aguda e morte (Da Encarnação et al., 2021).

O recebimento das mercadorias é um dos pontos em que o gestor de uma UAN deve ter cuidados redobrados pois envolve fatores externos, como o produtor, o fabricante e o distribuidor. E quanto maior a manipulação da matéria prima, ou alimento, maiores os fatores de riscos para contaminação (Brasil, 2020).

Um item importante no recebimento de mercadorias é a avaliação do veículo da entrega. Este deve ser exclusivo para transporte de alimentos, além de estar em condições higiênico-sanitárias adequadas de forma a não comprometer a qualidade e segurança dos alimentos (MAPA, 2020). O recebimento das mercadorias deve acontecer em local limpo e protegido, de forma ágil, obedecendo a ordem de prioridade estabelecida na Portaria IVISA-RIO nº 2-N DE 11/11/2020, que determina primeiro o recebimento dos perecíveis resfriados, seguidos dos perecíveis congelados, posteriormente os perecíveis em temperatura ambiente e por último os não perecíveis (Rio de Janeiro, 2020).

Ainda relacionado a área de recebimento, esta deve estar situada em local que facilite a descarga das mercadorias e próxima a área de armazenamento, de forma a facilitar o deslocamento para o estoque. Alguns dos parâmetros de controle de qualidade na recepção de mercadorias são a verificação das temperaturas e das características sensoriais, rotulagem, condições de higiene dos veículos de entrega, do entregador, integridade da embalagem primária e validade (Brasil, 2004).

Considerando que a etapa de recebimento de gêneros alimentícios pode diminuir a qualidade higiênico-sanitária dos mesmos, e com isso ser um motivo de disseminação de DTHA, o presente estudo objetivou verificar o recebimento de matérias-primas para produção de refeições de uma UAN seguindo os padrões vigentes da Portaria IVISA-RIO nº 2-n/2020 (Rio de Janeiro, 2020) e Resolução RDC nº 216 (Brasil, 2004).

2. Materiais e Método

Este trabalho foi realizado em um hospital universitário no estado do Rio de Janeiro onde são produzidas cerca de 2.100 refeições/dia. O quadro de funcionários responsáveis pelo recebimento é composto por 1 estoquista e 1 nutricionista de planejamento que trabalham de segunda a sexta das 7hs às 16:48hs, e mais 8 funcionários, sendo 6 auxiliares de estoque e 2 técnicos de nutrição, que trabalham 12hs em dias alternados (3 auxiliares e 1 técnico no plantão A e 3 auxiliares e 1 técnico no plantão B). Além do recebimento das mercadorias, eles também são responsáveis pelo armazenamento, controle de estoque e dispensação das matérias-primas para a área de produção de alimentos.

As verificações e registros das entregas foram realizadas pelos autores do

presente trabalho no momento da recepção dos insumos, durante 10 dias não consecutivos do mês de Janeiro do ano de 2023, onde foram observadas se todas as normas recomendadas pela Portaria da IVISA-RIO nº 2-n/2020 (Rio de Janeiro 2020) e RDC 216/2004 (Brasil, 2004) estavam sendo seguidas, tanto pelos entregadores, quanto pelos colaboradores da UAN. Na Unidade as entregas são feitas de segunda a sexta-feira, em horário comercial.

A verificação das temperaturas dos veículos e dos gêneros alimentícios refrigerados e congelados foi feita com o auxílio de um termômetro a laser, registradas em planilhas específicas e comparadas com as temperaturas determinadas pelas legislações IVISA-RIO nº 2-n/2020 (Rio de Janeiro 2020) e RDC 216/2004 (Brasil, 2004).

Já as outras análises, como verificação de documentação, validade, condições de higiene dos veículos, uniformes dos entregadores, prioridades de recebimento, ocorreram de forma observacional.

3. Resultados e Discussão

Neste período aconteceram 30 entregas diferentes, e todos foram acompanhadas pela nutricionista responsável pelo planejamento da UAN e por uma das autoras do presente trabalho.

Conforme registros fotográficos (figura 1) pode-se observar que os requisitos da RDC 216 (Brasil, 2004) puderam ser verificados na entrega das matérias-primas, sendo estas Documentações (a), condições higiênico-sanitárias dos veículos de transporte e entregadores (b), e temperaturas dos veículos (c).

Estando estes itens de acordo com a legislação vigente, as mercadorias foram

descarregadas. Na sequência foram verificadas as condições das embalagens, a temperatura dos gêneros refrigerados e congelados (d) e a validade (e). Após essa conferência os gêneros foram recebidos e retirados da embalagem secundária (f) para serem encaminhados para o armazenamento adequado.



Figura 1. Registros dos recebimentos de gêneros alimentícios.

Fonte: As autoras, 2022.

Todas as informações foram registradas na planilha de controle de recebimento de gêneros (figura 2) que foi elaborada pela nutricionista do controle de qualidade, e é preenchida pela técnica de nutrição do dia, e na sua ausência, pela nutricionista de planejamento.

RECEBIMENTO DE PERECÍVEIS					DATA: 08/12			
Tipo de carne:	(x)	Peso (Kg)	T (°C)	Fornecedor	Lote	SIF	Data de Validade	Data de Fabricação
Patinho	X	299kg	-0.4°C	[Redacted]	211022	3348		
Coxão Mole	X	65kg	-0.5°C		911122	2443	08/01/23	09/11/22
Lagarto	X	168kg	-0.4°C		261122	2443	25/01/23	26/11/22
Alcatra								
Filé de Coxa de Frango	X	252kg	-0.4°C		181022	5027	18/01/23	18/10/22
Filé de Peito de Frango	X	270kg	-1.2°C		18	3827	22/09/23	28/09/22
Linguiça Calabresa	X	15kg	-0.2°C		327	1777	25/02/23	25/11/22
Linguiça Toscana								
Bucho	X	20kg	-0.3°C		19/07/22	1251	18/01/2023	19/07/2022
Filé de Peixe		120kg	-0.3°C		3635966	1074	11/01/2024	16/01/2023
Outro <i>Caracá</i>	X	20kg	+1.0°C	028	3578	27/01/23	28/11/22	
<i>LIBANO BAVINO</i>	X	12kg	-0.3°C	260622	1251	26/06/23	26/06/22	

CONTROLE DE CONFORMIDADE							
Entregador		Veículo		Embalagens		Devolução / Produto	
Uniforme	X	NC	Documentação	X	NC	X	NC
Higiene	X	NC	Licenciamento	X	NC	X	NC
	C	NC	Dedetização	X	NC	C	NC
	C	NC	Higiene/ conservação	X	NC	C	NC
	C	NC		C	NC	C	NC
	C	NC		C	NC	C	NC

Observação:

Figura 2. Planilha de Controle de Recebimento

Fonte: As autoras, 2023.

Conforme a RDC 216 (Brasil, 2004), as temperaturas consideradas adequadas no recebimento dos gêneros são: -12 °C para alimentos congelados; 4 °C a 7°C para carnes refrigerados; 2 °C a 3 °C para pescados e de 4 °C a 10 °C para os demais refrigerados.

Das 30 entregas que foram analisadas, 13,3% estavam com alguma não conformidade e os produtos foram devolvidos ao fornecedor.

As inconformidades observadas foram feitas no recebimento de garrafas de água, de leite UHT, de carne vermelha e de frango congelado (figura 3).

O caminhão de recebimento de água estava muito sujo e com *pallets* de madeira (figura 3a). Já o do nhoque estava sem o certificado de dedetização e extremamente sujo (figura 3b). Durante o recebimento do leite UHT, foi observado que o empilhamento do fornecedor estava superior ao limite máximo recomendado pelo fabricante, e a manipulação das embalagens de forma descuidada pelo entregador

danificaram ainda mais as embalagens (figura 3c). Em uma das entregas de carne vermelha refrigerada, foram constatadas algumas não conformidades sendo elas: temperaturas superiores a 12,9° C, presença de *pallets* de madeira no baú do veículo de transporte e higiene do mesmo não satisfatória (figura 3d). A entregas de frango congelado também foi reprovada pois a temperatura estava muito acima do recomendado, apresentando processo de descongelamento, e com as embalagens com gotículas de água (figura 3e).



Figura 3. Não conformidades no recebimento de mercadorias

Fonte: As autoras, 2023

A baixa adesão às Boas práticas na recepção de mercadorias, área não visível aos consumidores, pode comprometer toda a etapa na produção de refeições, acarretando risco à saúde do consumidor.

Ao controlar a temperatura na conservação dos alimentos, diminui-se o risco de crescimento de microrganismos que possam vir a deteriorá-los, fazendo com que haja perda da qualidade e riscos à saúde do consumidor devido a intoxicações e infecções alimentares. Em vista disso, o cumprimento desse critério é de grande importância no controle higiênico sanitário dos alimentos com finalidade de prevenir, reduzir e eliminar os riscos de ocorrência de perigos de origem microbiana de produtos e matéria-prima (Medeiros & Sampaio,2019).

4. Conclusão

A segurança dos alimentos é um desafio à saúde pública e a rotina dos serviços de alimentação e nutrição. Em um ambiente hospitalar, a oferta de alimentos isentos de contaminantes se torna ainda mais importante. Neste sentido, um dos principais fatores relacionados ao controle da ocorrência de doenças de veiculação hídrica e alimentar é o controle das condições de recebimento da matéria prima.

Este estudo atendeu ao objetivo de analisar o recebimento dos gêneros alimentícios de uma UAN, destacando a importância do monitoramento desde o recebimento, focado na identificação dos riscos e correção dos mesmos, adotando medidas corretivas para assegurar a segurança dos alimentos. Os resultados demonstraram que a Unidade segue todos os padrões recomendados para o recebimento de ingredientes e matérias-primas para produção de refeições conforme determina a RDC 216/2004 (Brasil, 2004) e a Portaria IVISA-RIO nº 2-n/2020 (Rio de

Janeiro 2020).

Contudo, 13,3% das entregas foram devolvidas por estarem com pelo menos uma não conformidade, com destaque para a falta de higiene e de acondicionamento em temperaturas adequadas para o fornecimento de matérias primas com segurança sanitária, demonstrando que ainda há falta de conscientização e treinamento de distribuidores de alimentos, assim como de seus entregadores. Foi constatado que a maioria dos veículos de transportes utilizados nas entregas de alimentos eram terceirizados e que os funcionários não tinham conhecimento das normas previstas em legislação. Sugere-se uma maior fiscalização pelos órgãos de vigilância competentes, assim como o fornecimento de treinamentos para a capacitação dos funcionários que realizam entregas.

Para o gestor de um serviço de serviço de alimentação hospitalar, onde o maior compromisso é restabelecer a saúde dos pacientes/clientes, o conhecimento prévio das instalações dos seus distribuidores, a fim de selecionar os que atendem aos requisitos necessários é uma forma de atenuar a presença de não conformidades no recebimento.

5. Referências Bibliográficas

ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas). 2020. Mercado Real. A-Refeições (em milhões de refeições/dia), 2019. Disponível em: <https://www.aberc.com.br/>. Acesso em: 06 jun. 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL, Associação Nacional de Restaurantes. Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-COVID -19, 2020.

Da Encarnação, G. A., dos Reis, J. P. D., de Oliveira Ferreira, V. L., de Sales Ferreira, J. C., & Figueiredo, R. S. (2021). Qualidade em serviços de Unidade Alimentação e Nutrição-UAN em tempos de Covid-19. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 13, p. e145101321230-e145101321230.

De Medeiros, M. R., & Sampaio, R. M. M. (2019). CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL EM HOTÉIS DE FORTALEZA-CEARÁ. *Revista Uniabeu*, v. 12, n. 30, p. 348-359.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). (2020). *Recomendações para o Transporte de Produtos Alimentícios: Documento com orientações para as cadeias produtivas sobre o transporte de alimentos. Publicação da FAO e OMS sobre segurança de alimentos e Covid – 19.*

Rio de Janeiro. Instituto Municipal de Vigilância, Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020. [acesso em 05 jan. 2023] Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=404254>.

Silva, J. C. G.; Filho, M. M. S.; Nascimento, G. V.; Pereira, D. A. B.; Junior, C. E. O. C. (2017). Incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no estado de Pernambuco, um acompanhamento dos dados epidemiológicos nos últimos anos. *Ciências Biológicas e de Saúde Unit*, v. 3, n. 1, p. 23-34.