



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

VERIFICAÇÃO DA RDC 216 EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN NA CIDADE DE SÃO LUIS – MA¹

Kimbelly Katriny Penha Abreu²
Antônio Carlos Pereira da Silva³
Nikolly da Silva Gomes⁴
Juciane Dutra Pinheiro⁵
Paulo César Sena Palhano Filho⁶
Gilberth da Silva Nunes⁷

RESUMO

O crescimento de estabelecimentos que fornecem refeições é uma realidade, porém, faz-se necessário que estes estejam dentro das condições higiênico-sanitárias conforme determina a legislação. Este estudo objetivou analisar a adequação de equipamentos, instalações, manipuladores e controle integrado de vetores e pragas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de São Luís – MA. Para a pesquisa, utilizou-se o *check list* adaptado de acordo com a RDC 275/2002 e a RDC 216/2004 da ANVISA. As opções de respostas para o preenchimento do *check list* foram: “conforme” ©; NC = não conformidade; NA = não aplicável, sendo preenchido por meio de observações in loco e pelo responsável técnico do estabelecimento. Os resultados apontaram para: equipamentos e manipuladores tinham 100% das adequações permitidas pela legislação; instalações, 75% e CIVP, 14,6% de não conformidade. Concluiu-se que a UAN em estudo, necessita periodicamente de ações corretivas e monitoramento confiável, para evitar possíveis contaminações alimentares.

Palavras-chave: Temperatura. Nutrição. Alimentação.

1. INTRODUÇÃO

Define-se por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), como um conjunto de áreas, cujo objetivo é o de operacionalizar alimentação balanceada, com padrões dietéticos e higiênicos para coletividades (Abreu, Spinelli, Pinto, 2009). A sociedade brasileira passou por um intenso processo de transformação na segunda metade do século XX. Dentre as mudanças, destaca-se o “hábito de comer fora”, que foi provocado por aspectos como: a

¹Short Paper autoral desenvolvido para o XVII Encontro Científico do Centro Universitário Dom Bosco – UNDB.

²Graduanda do 5º período de Nutrição do Centro Universitário Dom Bosco – UNDB.
kimabreu.2026@gmail.com

³Graduando do 5º período de Nutrição do Centro Universitário Dom Bosco – UNDB. 24Toni02@gmail.com

⁴Graduanda do 2º período de Nutrição do Centro Universitário Dom Bosco – UNDB.
Nikollysgomes3103@gmail.com

⁵Graduada em Nutrição pelo CEUMA. Nutricionista da Expresso Salada. jucianelago@gmail.com

⁶Graduando do 7º período de Nutrição do Centro Universitário Dom Bosco – UNDB. pcminimo@gmail.com

⁷ Professor orientador. Mestre em Saúde e Ambiente pela UFMA. UNDB. gilberth.nunes@undb.edu.br



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

mulher ocupar um espaço funcional no mercado de trabalho e o aumento da distância e do tempo gasto no trânsito.

Esses fatores acabaram gerando empecilhos no hábito das pessoas se alimentarem em seus próprios lares, principalmente no horário do almoço (Badaró, 2004). O Hábito de comer fora provocou um crescimento de Unidades de Alimentação e Nutrição, principalmente nos centros urbanos, e estas, são responsáveis pelo fornecimento de refeições balanceadas dentro das condições higiênico-sanitárias satisfatórias (São José, Coelho, Ferreira, 2011).

Sobre essa questão, destaca-se que, para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) manter o controle higiênico sanitário eficiente é necessário seguir as leis estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa 2004). Diante disto, o Ministério da Saúde e os órgãos correlacionados, elaboram as portarias e resoluções, estabelecendo as diretrizes e normas que possam promover e certificar a qualidade e a segurança dos alimentos beneficiando a população (Hanashiro, Morita, Torres, *et al.*, 2002).

Torna-se relevante conhecer as variáveis que pode afetar tal fator, destacando-se, dentre estas variáveis: a confiabilidade dos manipuladores dos alimentos, condições higiênicas sanitárias dos equipamentos, móveis e utensílios, assim como a qualidade da água de abastecimento da produção (Góes *et al.*, 2002). Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), os sistemas de alimentação devem implementar o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais padronizados (POP'S), relacionados aos itens de higienização das instalações, equipamentos móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização dos reservatórios e saúde dos manipuladores, dentre outros (Brasil, 2004).

Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas é a ficha de inspeção ou *check list* para área de alimentos, que permite levantar itens não conformes, e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas, para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir perigos físicos, químicos ou biológicos que possam comprometer a saúde do consumidor (Seixas, 2008).

2. OBJETIVOS



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

Este trabalho teve como objetivo geral avaliar alguns itens da RDC 216 ANVISA em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de São Luís – MA. Como objetivos específicos destaca-se analisar os equipamentos usados, averiguar as instalações e verificar a manipulação de alimentos.

3. METODOLOGIA

O estudo do tipo exploratório e descritivo foi realizado durante o mês de abril de 2013 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de São Luís – MA. A unidade produz em média 2000 refeições por dia (almoço). A pesquisa foi iniciada a partir da assinatura do Termo de Consentimento pelo proprietário do estabelecimento.

A avaliação amostral foi realizada, através da aplicação de um *check list* para observar se os equipamentos, instalações, manipuladores e controle integrado de vetores e pragas urbanas da UAN, em estudo, estavam de acordo com a RDC 275 /2002 e da RDC 216/2004 da ANVISA.

Não foi avisado ao estabelecimento o dia da pesquisa para que não houvesse mudança na rotina de trabalho da empresa. As opções de respostas para o preenchimento do *check-list* foram: “conforme” ©, não conforme (NC) e NA = não aplicável.

Os resultados obtidos foram transformados em porcentagem de itens atendidos onde o resultado global foi classificado ainda de acordo com a ANVISA, em três grupos, segundo o percentual dos itens imprescindíveis do *check-list* : o grupo I , com 76 a 100% de cumprimento dos itens ; o grupo II, com 51 a 75% de cumprimento e o grupo III, cumprindo menos de 50% dos itens imprescindíveis.

Os dados coletados foram armazenados e agrupados na forma de tabela utilizando-se o programa Microsoft Office Excel 2007.

4. RESULTADOS

A partir da aplicação do *check list*, levantou-se os itens que estavam conforme ©, não conforme (NC) e não se aplica (NA).

Em relação ao item Instalações e Equipamentos (Tabela 1) verificou-se nos subitens piso, teto e paredes não conformidades com 75% de cumprimento de acordo com a ANVISA, pois o espaço físico, não é projetado para a finalidade que exerce,

impossibilitando em fluxo ordenado nas etapas de distribuição e preparação dos alimentos. No tocante aos equipamentos, verificou-se 100% do cumprimento das normas vigentes.

Tabela 1 - Classificação das Instalações e Equipamentos da UAN em estudo, segundo a Resolução n° 275 e n° 216 (ANVISA)

Estabelecimento	Conforme C (%)	Não Conforme (%) NC
UAN - Instalações	75	25
UAN - Equipamentos	100	-

C= Conforme NC= Não conforme NA não se aplica

A pesquisa mostra que o estabelecimento encontrou-se dentro dos padrões permitidos. Por legislação, no quesito equipamentos, assegurando 100% de conformidades esse item foi classificado no grupo I com mais de 70% de cumprimentos e os subitens das instalações, classificaram-se no grupo II com 51 a 75% de cumprimentos.

Na UAN em estudo, observou-se que todos os funcionários participam da limpeza geral dos equipamentos móveis e utensílios, estando esses devidamente habilitados e capacitados para tal.

Com relação aos manipuladores, de acordo com os subitens avaliados, controle de saúde dos funcionários, ausência de lesões e sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, o presente estudo apresentou 100% de conformidade. Quanto ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (CIVP) o estudo apresentou 14,6% de não conformidades (Tabela 2).

Tabela 2 – Classificação quanto ao item Manipuladores e Controle Integrado de Vetores e Pragas da UAN em estudo, segundo a Resolução n° 275/2002 e RDC 216/2004 (ANVISA).

Estabelecimento	Adequado (%)	Inadequado (%)	Não se aplica (%)
UAN- Manipuladores		100	- -
UAN- CIVP	85,4	14,6	-

C= Conforme NC= Não conforme NA não se aplica



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

Ainda em relação à Tabela 2, quando observado o item classificado quanto ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, verificou-se que o estabelecimento em análise, apresenta 85,4% de conformidade de acordo com a legislação.

Segundo informações do técnico responsável pelo estabelecimento, a UAN em estudo, possui um controle químico realizado por uma empresa terceirizada, registrada no órgão de vigilância sanitária competente cuidando para que haja ações e medidas preventivas para impedir a proliferação de pragas. Em relação ao subitem: presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas, a UAN em estudo classificou-se como inadequada com 14,6%, pois há indícios da presença de pragas urbanas no local, devido a localização da UAN que se encontra em um local afastado, ao lado de um matagal.

5. CONCLUSÃO

De acordo com o *check list* aplicado para a verificação dos itens que estavam em conformidade ou não conformidade de acordo com a RDC 275 /2002 e da RDC 216/2004 da ANVISA, na Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de São Luís, pode-se concluir que, a UAN em estudo apresentou resultados significativos quanto ao grau de conformidade de acordo com a legislação. Apesar dos valores estarem, em sua maioria, em conformidade, isso não impede da UAN realizar monitoramentos frequentes, com seus manipuladores garantindo maior confiabilidade e segurança para sua clientela.



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2009.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em:

<http://legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word.2004>. Acesso em 13 de maio de 2013.

BADARÓ, Andréia Cátia Leal. Boas práticas para serviço de alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do Município de Ipatinga, Minas Gerais. 2007. 172f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição) Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

Disponível em: <https://posnutricao.ufv.br/wp-content/uploads/2019/09/Andrea-Catia-Leal-Badaro.pdf>. Acesso em: 29 maio 2013.

BRASIL. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Define o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em:

<<http://legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. 2004. Acesso em 13 de maio de 2013.

GÓES, J. A. W. Consumo de Alimentos de Rua em Salvador: o que é que a baiana/(o) tem?. Bahia Análise e Dados. Salvador/ BA, v. 9, nº 2, 2002.

HANASHIRO, A.; MORITA, M.; TORRES, E. A. F. S.; MATTÉ, M. H. 2002. Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos de Rua-Populares Versus Orientais- Comercializados em São Paulo. Disponível em www.revnetdta.com acesso em 31-ago-2004.

ANVISA. Acesso em 22 de maio de 2013.

SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de; COELHO, Ana Íris Mendes; FERREIRA, Kaylla Rosângela. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.

SEIXAS, F. R. F. *et al.* Check list para diagnóstico inicial para as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Revista Analytica, São Paulo, n. 33, p. 36-41, fev./mar. 2008.. Disponível em:

https://www.researchgate.net/profile/Fernanda_Seixas/publication/237488947_CHECKLI



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS
(XVII EC 2024)

ST_PARA_DIAGNOSTICO_INICIAL_DAS_BOAS_PRATICAS_DE_FABRICACAO_
BPF_EM_ESTABELECIMENTOS_PRODUTORES_DE_ALIMENTOS_DA_CIDADE_
DE_SAO_JOSE_DO_RIO_PRETO_SP/links/55acf75308ae815a042b4166.pdf. Acesso em
24 de maio de 2013.