

## AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS DE INSTITUIÇÕES DE ACOLHIMENTO DE ALEGRE-ES

**Suzana Souza Caldana, Betyna Clara Mello Silva, Lucas Scardini Neves, Alice Fontoura Moreira, Samira Aparecida Abib Pizano, Estela Núbia Henrique Pires Linhares, Daniela da Silva Oliveira, Fabiana Oliveira de Cássia Carvalho.**

Universidade Federal do Espírito Santo, UFES. Alto universitário, S/N – Guararema, 29500000 - Alegre, - ES, Brasil, suzanacaldana0@gmail.com, betyna.silva@edu.ufes.br, lucas.scarneves@gmail.com, alicefontoura04@gmail.com, samira.a.abib@gmail.com, estelanubialinhaires@gmail.com, daniela.s.oliveira@ufes.br, fadcco@gmail.com.

### Resumo

O trabalho teve como objetivo avaliar a adoção das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos adotadas em cozinhas de três instituições de acolhimento do município de Alegre-ES. O estudo foi longitudinal prospectivo, realizado em dois momentos distintos (2023 e 2024) com aplicação da Lista de Verificação de Boas Práticas, avaliando as instalações para produção de refeições e os manipuladores de alimentos. Em apenas uma das instituições avaliadas, observou-se a redução dos índices de inadequações para todas as categorias avaliadas, uma vez que houve o cumprimento das intervenções, das boas práticas de manipulação de alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs). No entanto, duas instituições apresentaram piora nos índices de inadequação em quase todos as categorias analisadas. Logo, a adoção das Boas Práticas de manipulação de alimentos resulta na melhora alimentar e saúde dos residentes, sendo essencial a aprendizagem sanitária correta.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar. Manipuladores de Alimentos. Higiene. Qualidade dos Alimentos.

**Área do Conhecimento:** Ciências da Saúde - Nutrição

### Introdução

As instituições de acolhimento são estratégias governamentais que tem como condição promover cuidado, autonomia, saúde, identidade e qualidade de vida para os residentes, por meio da atenção multiprofissional e, também, pelo respeito aos direitos humanos à alimentação adequada proporcionando qualidade nutricional (BRASIL, 2005; BRASIL, 2009b).

No entanto, mesmo com o auxílio do Estado, a população institucionalizada encontra-se em situação de maior risco nutricional e vulnerabilidade social, devido às condições fisiológicas, funcionais, psicológicas e emocionais, como a depressão (Moser; Hembecker; Nakato, 2021; Calcaterra et al., 2024). Além dos fatores pessoais, os métodos de cuidado e preparação das refeições atribuem risco nutricional, uma vez que são muito manipuladas e transportadas dentro das instituições antes de serem servidas, contribuindo para o crescimento microbiano (Duthoo *et al.*, 2020).

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas pela contaminação dos alimentos por agentes físicos, biológicos ou químicos, sendo a ingestão por água ou alimentos contaminados, associando a enfermidades à saúde do consumidor. A contaminação pode ser causada pelos manipuladores, devido à higiene deficiente ou falta de treinamento, sendo necessária a capacitação e aplicação das Boas Práticas de manipulação (BRASIL, 2004; Tappes *et al.*, 2019; Sousa, 2021).

As Boas Práticas de manipulação dos alimentos consistem em procedimentos operacionais que visam a segurança na preparação do alimento, garantindo a qualidade ideal nos serviços de alimentação, em todos os processos, desde a obtenção da matéria-prima até a entrega do alimento pronto para o consumo, garantindo a segurança alimentar e nutricional nas instituições (BRASIL, 2004).

Segundo Freire (1977), conhecer não é simplesmente receber informações que outra pessoa nos apresenta. O verdadeiro conhecimento nasce da curiosidade e da capacidade de agir e transformar o mundo ao redor. É uma busca constante, que envolve questionar, intervir e recriar. Com isso, o entendimento é moldado pelas experiências e desafios enfrentados. Assim, ao reconhecer nosso próprio jeito de aprender, podemos compreender melhor as influências que cercam nosso ato de conhecer.

Nesse sentido, entende-se que as atividades extensionistas impactam positivamente na qualidade de vida dos indivíduos residentes em instituições de acolhimento, por realizarem sistematicamente o acompanhamento necessário para garantir o fornecimento de refeições de qualidade. Além disso, a vivência prática possibilita ao graduando a aquisição de competências e habilidades exigidas no mercado de trabalho.

O presente trabalho apresenta resultados parciais da atuação de um projeto de extensão intitulado “Promoção da segurança alimentar e nutricional em instituições de acolhimento de Alegre-ES”, com objetivo de avaliar a adesão às boas práticas de manipulação dos alimentos nas cozinhas das instituições participantes.

## Metodologia

Os dados do presente trabalho foram originados de um projeto de extensão executado de janeiro de 2023 a julho de 2024, em três instituições de acolhimento do município de Alegre-ES, vinculadas ou não à rede socioassistencial do município, sendo elas a Associação Beneficente de Dias Melhores (ABDM) que é uma residência inclusiva para pessoas portadoras de deficiência; a Fazenda da Esperança São Francisco de Assis (FE) que é uma comunidade terapêutica, sem fins lucrativos que acolhe mulheres dependentes químicas para reabilitação; e a Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) Associação Luiza de Marilac. Por se tratar de avaliação de seres humanos, o protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) com seres humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus Alegre, sob o número de parecer 6.542.315482, nº CAAE: 75689223.9.0000.8151. Além disso, o projeto obteve anuência da Secretaria Executiva de Assistência Social e Direitos Humanos da Prefeitura Municipal de Alegre para seu desenvolvimento.

O projeto foi coordenado por docentes do curso de Nutrição da UFES e a equipe executora foi composta por estudantes de graduação do mesmo curso.

As cozinhas foram avaliadas quanto a estrutura física para o armazenamento de gêneros alimentícios, além das instalações para a produção das refeições. Como instrumento diagnóstico, utilizou-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, presente no anexo II da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002), sendo a mesma adaptada para as instituições. O instrumento utilizado para avaliação, é dividido em categorias sendo: edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte de alimentos; sanitização de frutas e vegetais; procedimento operacionais padronizados (POP's); e produção de alimentos. A partir dos resultados encontrados pela aplicação da Lista de Verificação, foram elaborados planos de ação para cada instituição participante com o intuito de sanar ou minimizar as inadequações encontradas nas cozinhas das instituições.

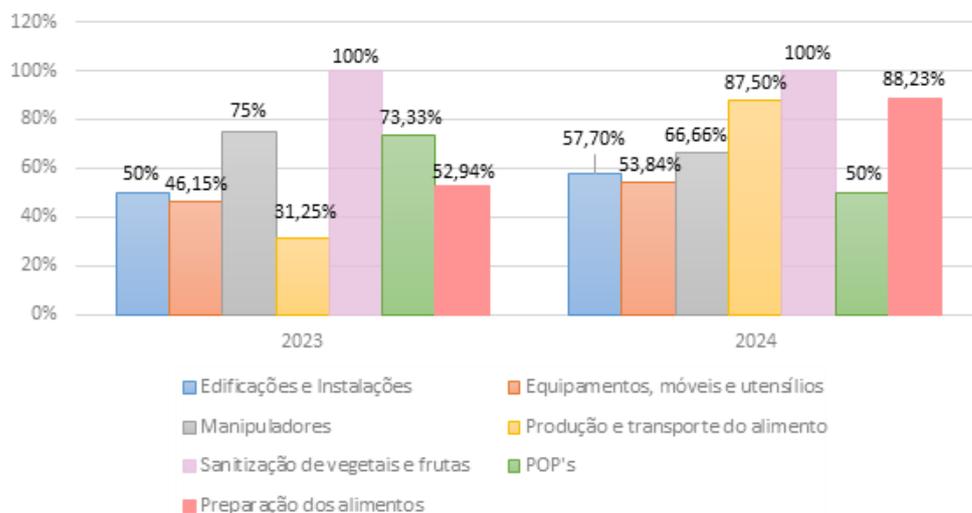
Em julho de 2024, após a implementação dos planos de ação, as cozinhas foram novamente avaliadas pela aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.

## Resultados

Foram analisadas a adoção das Boas Práticas de Manipulação dos alimentos de 3 instituições de acolhimento presentes no município de Alegre ES, nas quais foram possíveis identificar inadequações quanto à estrutura, à produção e transporte de alimento, aos manipuladores, aos equipamentos, móveis e utensílios, à sanitização de vegetais e frutas, e ao uso do manual de Procedimento Operacional Padronizado (POP's), em dois períodos distintos (Gráfico 1, 2 e 3).

Gráfico 1 – Percentual de inadequações encontrados na lista de verificação de boas práticas na Fazenda Esperança (FE), realizadas em 2023 e 2024.

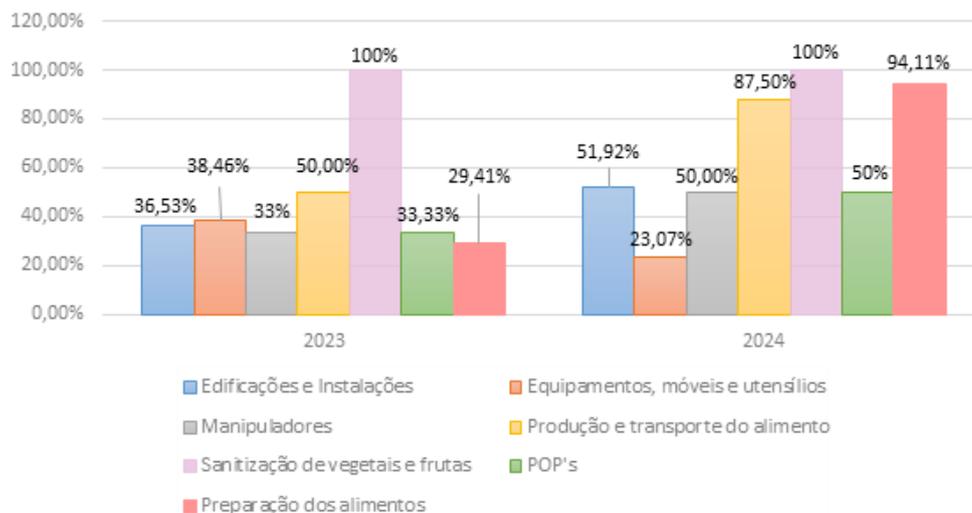
Inadequação da Lista de Verificação de Boas Práticas - FE



Fonte: o autor.

Gráfico 2 – Percentual de inadequações encontrados na lista de verificação de boas práticas na Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), realizadas em 2023 e 2024.

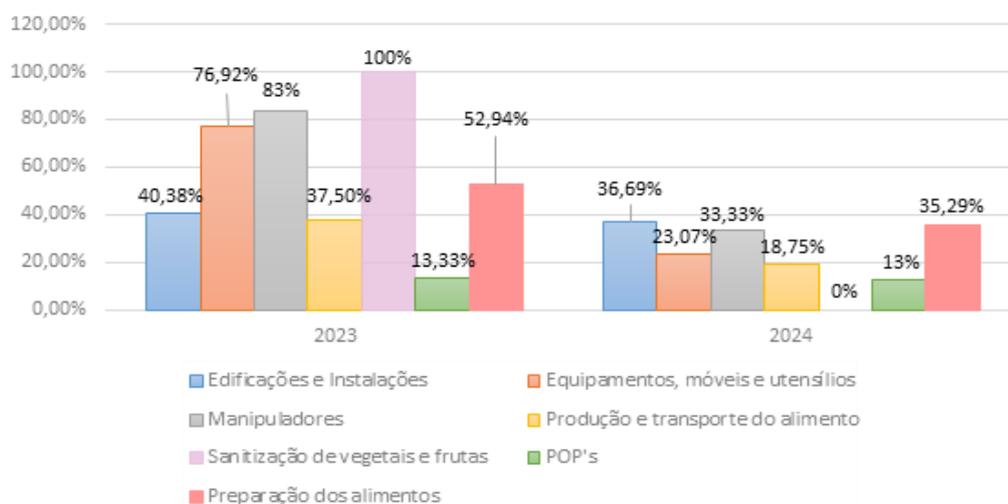
Inadequação da Lista de Verificação de Boas Práticas - ILPI



Fonte: o autor.

Gráfico 3 – Percentual de inadequações encontrados na lista de verificação de boas práticas na Instituição Associação Beneficente de Dias Melhores (ABDM), realizadas em 2023 e 2024.

Inadequação da Lista de Verificação de Boas Práticas - ABDM



Fonte: o autor.

Nos dois estabelecimentos pesquisados observou-se aumento nas porcentagens de inadequações em todos os quesitos avaliados no ano de 2024, com exceção do quesito Manipuladores na Fazenda Esperança, e do quesito Equipamentos, móveis e utensílios na Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI).

Entretanto, na Associação Beneficente Dias Melhores (ABDM), foi possível observar melhora nas inadequações dos parâmetros avaliados no ano de 2023, refletindo efetividade nas ações realizadas.

## Discussão

Os resultados demonstraram um panorama crítico sobre a segurança alimentar nas cozinhas de duas instituições de acolhimento avaliadas. É evidente que, embora as instituições estejam cientes da importância da aplicação das Boas Práticas de Manipulação dos alimentos e tenham o POP's, não há uma implementação efetiva, comprometendo a segurança dos alimentos preparados e servidos.

A avaliação dos requisitos da lista de verificação da Fazenda da Esperança (FE), na primeira aplicação (2023), constatou que as categorias com menor percentual de inadequação foram: produção e transporte de alimentos; equipamentos, móveis e utensílios; e edificações e instalações. A partir disso, com as intervenções e a implementação das ferramentas de controle higiênico-sanitário, esperava-se que os índices de não conformidade diminuíssem consideravelmente até a próxima avaliação.

Todavia, após um ano, os índices de inadequações aumentaram, exceto para a categoria manipuladores. No entanto, essa realidade pode estar associada a alta rotatividade de mulheres que frequentam a instituição, uma vez que o tempo mínimo para reabilitação é de três meses e no máximo, doze meses, porém algumas mulheres deixam a reabilitação antes do período previsto o que impede que os POP's sejam repassados e efetivados.

No estudo realizado por Figueiredo et al. (2021) observaram uma redução significativa nos índices de não conformidade em todos os quesitos avaliados após a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional. No entanto, em nosso trabalho, tal tendência não se repetiu de forma abrangente. Observou-se apenas uma redução de 8 pontos percentuais na categoria de manipuladores, atribuída a uma melhora nos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos da instituição. Esse resultado se deve à uma melhora nos hábitos higiênicos por parte dos manipuladores de alimentos da instituição. Durante a execução do projeto foram realizadas ações de intervenções na instituição, por meio de oficinas práticas abordando temáticas relacionadas às boas práticas de manipulação, como a forma correta de descongelamento de alimentos, sanitização de hortaliças e vegetais, higienização adequada das mãos, entre outras.

Ademais, no que tange a produção de alimentos, o percentual de inadequação aumentou de 52,94% para 88,23%, sendo um valor muito alarmante para um curto período de tempo (um ano). O estudo de

Pereira *et al.* (2015) também observou percentual elevado de inadequação ao realizar a avaliação em um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) em um município na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, em que a categoria de produção de alimentos identificou um percentual de inadequação de 72,0%.

A aplicação da lista de verificação na Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), em 2023, constatou que para a categoria de equipamentos, móveis e utensílios, o percentual de inadequação passou de 38,46% para 23,07%. Esta redução ocorreu devido ao treinamento realizado para o uso adequado de produtos de higienização em quantidade, diluição ideais e obedecendo às instruções recomendadas pelo fabricante. Outro ponto que levou à redução da não conformidade, foi a alteração na disposição dos equipamentos e móveis na linha de produção de forma a permitir fácil acesso e higienização. Nesse contexto, foi realizada a implementação de planilhas de registro de limpeza, que trouxe melhorias nos processos de limpeza. A utilização dessa ferramenta permite atribuir a responsabilidade de limpeza a um funcionário, o gera maior comprometimento com a higienização de superfícies e equipamentos.

Ainda em relação ao ILPI, ao analisar a categoria Preparação dos Alimentos, pode-se verificar um aumento de 64,7% na inadequação das práticas realizadas na cozinha da instituição. As não conformidades se resumem a fatores como o elevado tempo de exposição dos alimentos no pré-preparo e pós-cozimento em temperatura ambiente, além de maneiras incorretas de descongelamento e falta de monitoramento do controle térmico dos alimentos. Tais inadequações relatadas foram verificadas em um outro estudo realizado por Persch *et al.* (2019) em uma unidade de alimentação e nutrição de uma ILPI de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul. Relatou-se que o estabelecimento possui elevado percentual de inadequação, devido à equipamentos de refrigeração que não atingiam a temperatura referida na legislação, a não existência de registros de temperatura de refrigeração e congelamento e o tempo de exposição de alimentos perecíveis em temperatura ambiente era maior do que uma hora. Portanto, são falhas semelhantes avaliadas na ILPI do presente estudo.

A categoria que apresentou 100% de não conformidades no ILPI foi a sanitização de vegetais e frutas, pois ainda é empregado um método inadequado de sanitização utilizando vinagre, produto que não é indicado por não ter capacidade sanitizante suficientes para eliminação de microrganismos prejudiciais, ao contrário da água sanitária, contendo hipoclorito de sódio, sendo um agente seguro e eficaz para higienização de alimentos (BRASIL, 2009). Desse modo, mesmo com a capacitação realizada sobre a maneira adequada de higienização de hortaliças e frutas ainda não foi implementado na instituição de forma correta e eficaz.

A Instituição Associação Beneficente de Dias Melhores (ABDM) alcançou notáveis avanços na qualidade e segurança de seus serviços ao longo de um ano, refletindo em uma diminuição na porcentagem de inadequação de todas as categorias avaliadas. Este progresso foi resultado de um compromisso com as Boas Práticas de Manipulação e implementação dos POP's na instituição, a partir das intervenções e colaboração realizadas pelo projeto.

Além disso, houve um investimento estratégico da instituição para reforma da cozinha e de seus equipamentos, isso após a avaliação realizada em 2023. Tal fato explica a redução das inadequações, principalmente, nas categorias: Edificações e Instalações; Equipamento, Móveis e Utensílios.

É notório que a parceria entre a equipe da instituição e do projeto resultou na adoção de procedimentos mais eficientes, reduzindo as inadequações avaliadas. Assim, a instituição reafirma seu compromisso com o bem-estar e segurança dos acolhidos, garantindo refeições seguras e com qualidade.

## Conclusão

A avaliação permitiu a identificação de fatores que interferem na melhora e/ou manutenção das inadequações nas instituições, como investimento e compromisso da instituição na adoção das práticas recomendadas pelo projeto, contribuindo para a melhora das adequações.

Todavia, a não padronização no serviço realizado (rotatividade de pessoal), descompromisso com as intervenções realizadas, a falta de urgência e verba para investir, são motivos para os resultados similares/piiores nos dois anos considerados.

É imprescindível a realização e adequação das instituições às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, por serem meios que tornam eficiente e adequada a produção alimentícia, a promoção da saúde e bem-estar dos residentes, quando realizadas.

## Referências

BRASIL, **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004. Disponível em: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 10 ago. 2024.

BRASIL, **RDC nº 283**, de 26 de setembro de 2005. Dispõe sobre Regulamento Técnico para o funcionamento das Instituições de Longa Permanência para Idosos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 de setembro de 2005. Disponível em: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0283\\_26\\_09\\_2005.html](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0283_26_09_2005.html). Acesso em: 12 ago. 2024.

BRASIL, **RDC nº 55**, de 14 de novembro de 2009a. Dispõe sobre Regulamento técnico para produtos Saneantes Categorizados como Água Sanitária e Alvejantes à base de hipoclorito de sódio ou cálcio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 14 de novembro de 2009. Disponível em: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2009/rdc0055\\_14\\_11\\_2009.html](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2009/rdc0055_14_11_2009.html). Acesso em: 15 ago. 2024.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Orientações Técnicas: Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes**, de junho de 2009b. Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, 2. ed. Brasília, DF, junho de 2009. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia\\_social/Cadernos/orientacoes-tecnicas-servicos-de-acolhimento.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia_social/Cadernos/orientacoes-tecnicas-servicos-de-acolhimento.pdf). Acesso em: 12 ago. 2024.

CALCATERRA, V. et al. Dietary habits, depression and obesity: an intricate relationship to explore in pediatric preventive strategies. **Frontiers in Pediatrics**, v. 8, n. 12, p. 1368283. 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.3389%2Ffped.2024.1368283>. Acesso em: 12 ago. 2024.

DUTHOO, E.; KRINGS, S.; DAUBE, G.; LEROY, F.; TAMINIAU, B.; HEUNDRICKX, M.; DE REU, K. Monitoring of Hygiene in Institutional Kitchens in Belgium. **Journal of Food Protection**, v. 83, n. 2, p. 305 – 314, 2020. DOI: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-202>. Acesso em: 12 ago. 2024.

FIGUEIREDO, A. C. F. D. et al. Avaliação da implementação das ferramentas de qualidade em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 12, p. e172101220195-e172101220195, 2021.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?**, 13. ed. São Paulo/SP: Paz e Terra, 1977.

MOSER, A. D.; HEMBECKER, P. K.; NAKATO, A. M. Relação entre capacidade funcional, estado nutricional e variáveis sociodemográficas de idosos institucionalizados. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 24, n. 5, p:e210211, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-22562021024.210211.pt>. Acesso em: 12 ago. 2024.

PEREIRA, F. G et al. Condições higiênicas de um serviço de alimentação em um centro de atenção psicossocial. **Revista Ciência e Tecnologia**, Posadas, n. 23, p. 48-53, jun. 2015. Disponível em: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-75872015000100008&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-75872015000100008&lng=es&nrm=iso). acessado em 11 agosto 2024.

PERSCH, F. L. et al. Eficácia da implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma instituição de longa permanência para idosos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 27, p. e020007, 2019. DOI: 10.20396/san.v27i0.8650110. Acesso em: 15 ago. 2024.

SOUSA, F. C. A. et al. Epidemiological analysis of outbreaks of Foodborne Diseases (DTAs) in the state of Piauí between the years 2015 to 2019. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 7, p. e4261071675, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i7.16756. Acesso em: 12 ago. 2024.

TAPPES, S. P.; FOLLY, D. C. C.; SANTOS, G. S.; FEIJÓ, C. A.; PUSTIGLIONE, M. Food handlers and foodborne disease: grounds for safety and public and occupational health actions. **Revista Brasileira de Medicina do Trabalho**, v. 17, n. 3, p. 431 – 440, 2019. DOI: <https://doi.org/10.5327%2FZ1679443520190316>. Acesso em: 12 ago. 2024.