

ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM RIO BRANCO-AC

ANALYSIS OF THE PHYSICAL STRUCTURE OF A FOOD AND NUTRITION UNIT LOCATED IN RIO BRANCO-AC

¹Edvard de Araújo Rodrigues, ^{*2}Jayne Lima de Oliveira.

¹ ²Graduação em Nutrição - Universidade Federal do Acre (UFAC)

*Autor correspondente: e-mail:jayneolv@gmail.com

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho ou órgão de uma empresa, que objetivam realizar atividades relacionadas à alimentação e nutrição que tem por finalidade garantir instalações adequadas e funcionais que estão diretamente, relacionados a qualidade do serviço a ser prestado e nas condições higiênico-sanitárias. Esse artigo é um relato de caso que usou como ferramenta de pesquisa o check list da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O instrumento foi aplicado no Restaurante Universitário – UFAC campus de Rio Branco, Acre, o qual é o único restaurante subsidiado pelo recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAES) no dia 26 de outubro de 2018 às 17:00 horas por acadêmicos de nutrição, no Restaurante Universitário (RU) da Universidade federal do Acre funciona de segunda a sábado servindo café, almoço e janta. O mesmo atende aproximadamente 450 comensais no café que inicia as 06:30 horas e termina as 8:00 horas, 1800 comensais no almoço que inicia as 11:30 horas e encerra as 14:00 horas, e 550 comensais no jantar que inicia as 18:00 horas e encerra as 19:30. A área do refeitório tem capacidade para 551 pessoas sentadas, sendo 228 pessoas no piso inferior e 323 pessoas no andar superior. Tendo em vista que o restaurante universitário possui nutricionistas em cada um dos horários de funcionamento café, almoço e jantar e com isso possuem o conhecimento sobre as necessidades da unidade de alimentação e nutrição, podendo auxiliar o setor competente a fazer as modificações necessárias segundo a legislação vigente.

Palavras-chave: UAN. Checklist. Estrutura física.

ABSTRACT

The Food and Nutrition Units (UAN) are work units or organs of a company, which aim to carry out activities related to food and nutrition, whose purpose is to guarantee adequate and functional facilities that are directly related to the quality of the service to be provided and hygienic-sanitary conditions. This article is a case report that used as a search tool the check list of RDC Resolution No. 275, of October 21, 2002. ANVISA - National Sanitary Surveillance Agency. The instrument was applied at the University Restaurant - UFAC campus in Rio Branco, Acre, which is the only restaurant subsidized by the National School Food Program (PNAES) on October 26, 2018 at 5:00 pm by nutrition scholars . The University Restaurant (RU) of the Federal University of Acre runs from Monday to Saturday serving breakfast, lunch and dinner. The same attends approximately 450 diners in the cafe that starts at 06:30 hours and ends at 8:00 am, 1800 diners at lunch that starts at 11:30 p.m. and closes at 2 p.m., and 550 diners at the dinner that starts the 6:00 p.m. and closes at 7:30 p.m. The dining area has a capacity of 228 people sitting on the lower floor and 323 people sitting upstairs. Considering that the university restaurant has nutritionists in each of the hours of operation coffee, lunch and dinner and with this they have the knowledge about the needs of the food and nutrition unit, and can help the competent sector to make the necessary modifications according to the legislation in force.

Keywords: UAN. Checklist. Physical structure.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho ou órgão de uma empresa, que objetivam realizar atividades relacionadas à alimentação e nutrição que tem por finalidade garantir instalações adequadas e funcionais que estão diretamente, relacionados a qualidade do serviço a ser prestado e nas condições higiênico-sanitárias [1][2].

O planejamento físico de uma UAN é importante tanto na questão econômica, como na funcionalidade da cozinha, pois evita cruzamentos desnecessários de gêneros alimentícios e funcionários; má utilização de equipamentos ou a falta dos mesmos limitando o cardápio; localização desapropriada e falta de ventilação [3].

As áreas da UAN devem seguir uma linha racional de produção sequencial. Devem obedecer a um fluxo coerente, evitando cruzamento entre as atividades, a fim de impedir a contaminação cruzada. Há alguns fatores que interferem diretamente na produção, como iluminação, ventilação, temperatura e umidade, sonorização e a cor do ambiente [4].

O planejamento físico adequado, aliado à escolha certa dos equipamentos e o número correto de funcionários, influenciará diretamente na qualidade do serviço a ser prestado, na satisfação dos clientes e no bem-estar dos colaboradores [2].

Em virtude do exposto e visto que a sociedade está cada dia mais seletiva e criteriosa em todas as escolhas a serem realizadas, principalmente no que concerne aos alimentos, faz-se necessário uma adequação ao planejamento físico adequado.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Esse artigo é um relato de caso que usou como ferramenta de pesquisa o check list adaptado da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O instrumento foi aplicado no Restaurante Universitário – UFAC campus de Rio Branco, Acre, o qual é o único restaurante subsidiado pelo recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAES) no dia 26 de outubro de 2018 às 17:00 horas por acadêmicos de nutrição.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Acre funciona de segunda a sábado servindo café da manhã, almoço e jantar. Ele atende aproximadamente 450 comensais no café da manhã que inicia as 06:30 horas e termina as 8:00 horas, 1800 comensais no almoço que inicia as 11:30 horas e encerra as 14:00 horas, e 550 comensais no jantar que inicia as 18:00 horas e encerra as 19:30 horas. A área do refeitório tem capacidade para 551 pessoas sentadas, sendo 228 pessoas no piso inferior e 323 pessoas no andar superior.

O tipo de serviço oferecido nessa unidade é do tipo *self-service*, onde a pessoa se serve a vontade com exceção da porção proteica, suco e sobremesa que são servidos por um funcionário.

Esta unidade possui área de pré-preparo de vegetais, sobremesas e sucos, pré-preparo de carnes, cocção, lavagem de bandejas e lavagem de panelas.

3.1 PISO

O piso não se encontra totalmente dentro das especificações exigidas pela RDC 216 [5], sendo o mesmo constituído de azulejo comum na cor branca, lavável, com razoável durabilidade, porém não possui aderência suficiente. É razoavelmente resistente ao ataque de substâncias corrosivas.

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego- NR 8 [6], os pisos, as escadas e rampas devem oferecer resistência suficiente para suportar as cargas móveis e fixas, para as quais a edificação se destina e ser íntegro, livre de rachaduras ou trincas. A UAN discutida já apresenta em alguns pontos lajotas quebradas e rachadas.

Ralos sifonados e grelhas removíveis estão dispostos por toda a área de produção de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o acesso de vetores e pragas. No entanto essas grelhas, se encontram na maioria danificadas, e em alguns ralos há problemas de entupimento, necessitando substituição.

3.2 TETO

De acordo com Oliveira [7], o teto deve ter acabamento liso, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, e de cor clara (branco). Não deve haver goteiras, vazamentos, umidade, trinca, rachadura, bolor e descascamento.

O teto de toda área de produção é branco, respeitando a legislação que prioriza o uso de cores claras devidos aos índices de reflexão da luz, porém o material é predominantemente em

PVC, tendo somente uma parte laje, e isso facilita a absorção de gordura e sujidades. Não possui acabamento liso, é permeável, de difícil higienização. Contém goteiras, brechas e vazamentos.

3.3 PAREDES E DIVISÓRIAS

As paredes da área de produção são revestidas com azulejos unidos com rejuntas, pintados de branco com tinta impermeável. Elas apresentam descascamento e umidade em alguns lugares da unidade. Não se observa nesta unidade paredes com existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.

Diante do exposto, as paredes não estão de acordo com os parâmetros exigidos pela RDC 216 [5], porém o azulejo branco desta unidade é aceito pela legislação por ser higiênico-sanitário. Cores claras são mais fáceis de se detectar sujeiras.

3.4 PORTAS

A legislação preconiza que as portas sejam dotadas de superfície lisa, de fácil higienização, sem falhas de revestimento. Portas externas com fechamento automático (mola), telas milimétricas e borrachas de vedação na extremidade inferior das portas, como formas de proteção eficazes para impedir o acesso e o abrigo de pragas e vetores [7].

As portas de acessos principais devem ser amplas para permitir a passagem de equipamentos, matéria-prima, sem comprometer a segurança. As portas internas, devem contar com visores.

Os materiais de escolha para as portas são o aço inox, para portas de câmara fria, e o vidro liso e transparente, com esquadrias de alumínio, para os demais setores.

As portas do RU não estão de acordo com a literatura, pois não são de fácil higienização, não são lisas, não têm borracha de vedação nas partes inferiores. Não possuem fechamento automático e apresentam descascamento.

3.5 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS

De acordo com as Resoluções RDC 275/2002 [8] e RDC 216/2004 [5], as janelas de uma UAN devem ser dotadas de superfícies lisas, sem falhas de revestimento e de fácil higienização e ajustadas aos batentes.

As janelas do RU não são de fácil higienização e apresentam algumas falhas no revestimento, também foi observado locais com sujeira e umidade como por exemplo as telas

de proteção entre a aérea de produção de alimentos e a área externa de recebimento e armazenamento.

3.6 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Segundo a literatura a iluminação deve ser de lâmpadas fluorescentes tubulares brancas e com proteção para as lâmpadas em material liso e transparente e a utilização de iluminação natural com claraboias e janelas [9].

No RU a iluminação apresenta problemas nos seguintes pontos: não possui proteção nas lâmpadas em material liso e transparente o que facilita o acúmulo de sujeira. Possui luz natural em alguns locais da área de produção de alimentos, porém insuficiente para atender a demanda. Observou-se também que algumas tomadas de energia estão sem a proteção devida.

3.7 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO

Em uma UAN a ventilação deve ser adequada para proporcionar a renovação do ar, garantir o conforto térmico com exaustores na área de cocção, sendo por tanto, imprescindíveis. Deve ser preferencialmente natural, o que pode ser proporcionado por meio de aberturas nas paredes e coberturas. Devem ter superfície lisa (vidros transparentes), de fácil higienização, ajustadas ao batente e em adequado estado de conservação [9].

Nesta unidade produtora de refeição, as janelas são de vidro, localizadas na parte superior da parede, de forma a não permitir que a luz incida diretamente sobre os alimentos, e possui telas na área de cocção e as demais janelas do local que não possuem telas permanecem fechadas.

A unidade possui exaustores, porém os mesmos não estão funcionando adequadamente.

3.8 TEMPERATURA

A segurança e medicina do trabalho aponta os limites de tolerância ao calor de acordo com a carga horária diária e o tipo de atividade desenvolvida. Observa-se que o trabalho contínuo e atividade moderada como é o caso dessa UAN, o limite máximo tolerável é de 26,7°C. No entanto, a falta de planejamento físico adequado utilizando estratégias para o controle da temperatura elevada faz com que esse limite seja rotineiramente ultrapassado, chegando a temperaturas entre 34°C e 53°C, especialmente no setor de cocção.

O que pode causar aos funcionários sensação de confinamento, prostração, dor de cabeça, mal-estar, tontura, vômitos, náuseas e redução da produtividade e da qualidade do trabalho.

CONCLUSÕES

Conclui-se que os resultados encontrados por meio da aplicação do check-list no R.U restaurante universitário da UFAC campus Rio Branco apontam falhas em alguns pontos da estrutura física do restaurante universitário de acordo com a legislação vigente. Mostrando o que deve ser melhorado para uma melhor organização do setor e tornando o local adequado para o trabalho.

Existem locais que merecem uma atenção especial, pois estão localizados no setor de produção de alimentos e podem levar o risco de acidentes aos funcionários que ali trabalham, como por exemplo, o piso (azulejo comum) que por ser de pouca aderência pode causar acidentes como quedas, já que o setor necessita ser sempre limpo e por isso o piso se encontra quase sempre molhado ou úmido.

Diante do exposto, faz-se necessário algumas modificações na estrutura física da área de produção desta unidade, tendo em vista que essas modificações podem não só melhorar a qualidade do trabalho, como evitar possíveis acidentes.

Tendo em vista que o restaurante universitário possui nutricionistas em cada um dos horários de funcionamento, os mesmos podem auxiliar o setor competente a fazer as modificações necessárias de acordo a legislação vigente.

REFERÊNCIAS

- [1] MEZOMO, I. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Terra, 2004.
- [2] GUIMARÃES, I. A. **Análise da estrutura física e funcional de um restaurante em Brasília**. 2006. 65f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gastronomia como Empreendimento), Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.
- [3] TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.
- [4] ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Unidade de Alimentação e Nutrição condições estruturais: edifícios e**

instalações. Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 8.ed. São Paulo, 2003.

[5] **ANVISA.** Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

[6] **Ministério do trabalho e emprego- NR-8.** Portaria GM nº 3.214, de 08 de junho de 1978.

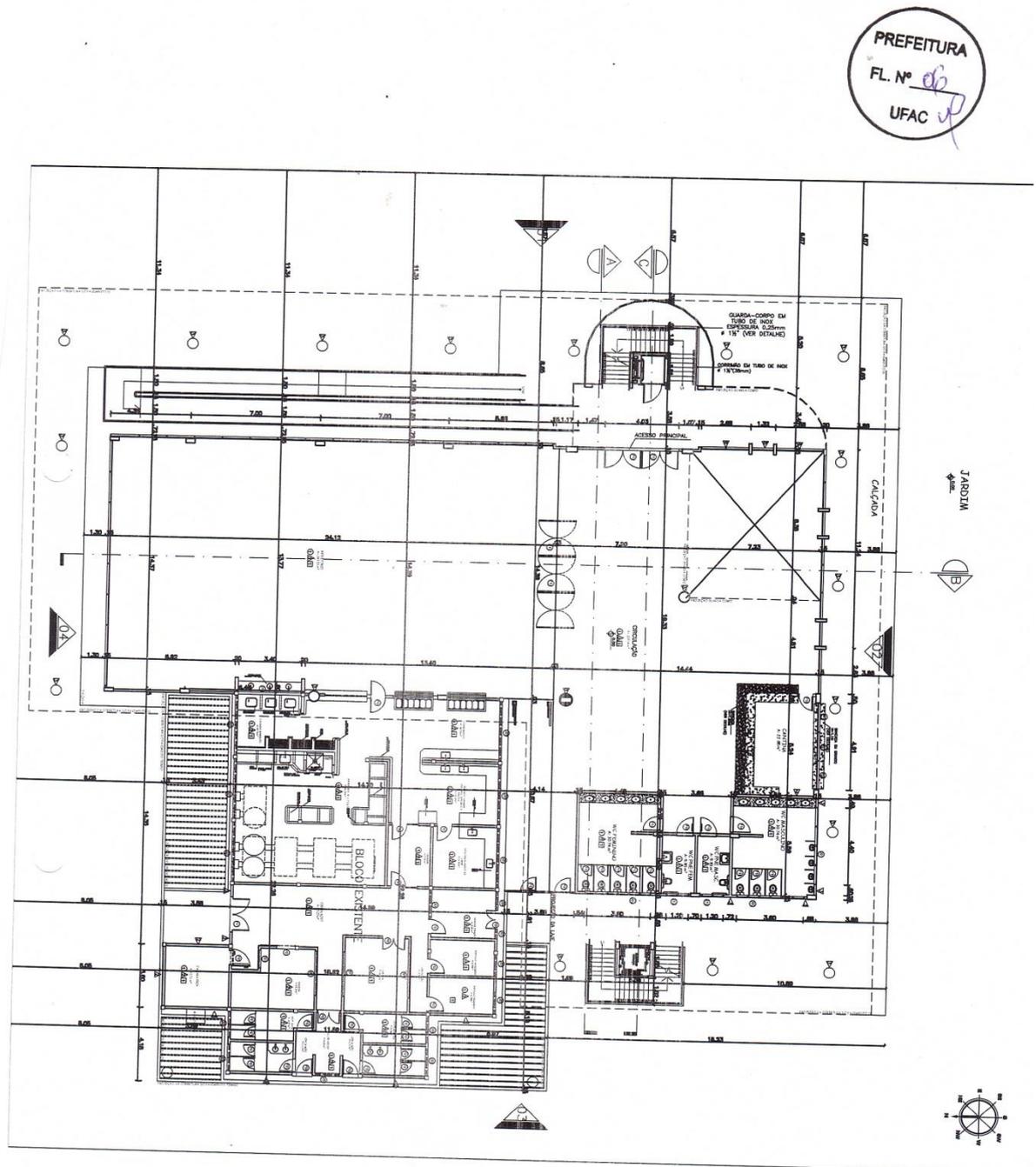
[7] OLIVEIRA, Andrea. **Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do Distrito Federal.** Brasília, 2004.

[8] **ANVISA.** RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002

[9] SANT'ANA, Helena Maria. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, 2012.

APÊNDICE

ANEXO A – PLANTA DO RESTAURANTE UNIVERSITARIO – UFAC



ANEXO – B CHECK LIST APLICADO NO RESTAURANTE UNIVERSITARIO

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)	OBS
PISO:				
Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).		X		Azulejo comum.
Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).		X		Presença de rachaduras e buracos em alguns locais da cozinha.
Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	X			
TETO:				
Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.		X		Não é liso e de fácil limpeza.
Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).		X		Apresenta figuras entre a parede e o teto e goteiras.
PAREDES E DIVISÓRIAS:				
Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.		X		Acabamento não é liso e de fácil higienização
Em adequado estado de conservação (livres de falhas,				Apresenta umidade e descascamento da parede em alguns locais.

rachaduras, umidade, descascamento e outros).		X		
Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.		X		Não apresenta ângulos abaulados entre parede e piso ou teto e parede.
PORTAS:				
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.		X		Não são lisas e de fácil higienização.
Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).		X		As portas não possuem sistema automático para fechamento.
Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).		X		Possuem falhas e descascamento.
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.		X		Não possuem fácil higienização com algumas falhas no revestimento.
Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	X			
Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).		X		Sujeira (poeira e ferrugem) e falhas no revestimento.
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:				

Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	X			
Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.		X		Algumas lâmpadas não possuem proteção de plástico transparente.
Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	X			
VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.		X		Local apresenta temperatura acima de 26,7°C.
Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.		X		Não possui filtros adequados.

Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.		X		De cinco exaustores apenas 2 funcionam.
Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.		X		Sistema de exaustão esta com defeito.

NA(): Não se aplica*