

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE NAS ETAPAS DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE MACEIÓ-AL

Catarina Maria Barbosa Mendonça¹ (catarinamendonca_@hotmail.com);

Fernanda Regina Amorim Albuquerque¹;

Lídia Bezerra Barbosa¹;

Mara-Ysa Vieira da Fonsêca Leite².

¹Universidade Federal de Alagoas – UFAL, Maceió, Alagoas, Brasil.

²Hospital Santa Casa de Misericórdia de Maceió, Alagoas, Brasil.

A alimentação hospitalar é importante para melhora dos pacientes associada aos outros cuidados de saúde, logo as Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares devem garantir que o alimento ofertado esteja adequado nos critérios nutricionais e higiênico-sanitários, prevenindo a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos. Neste contexto, os alimentos perecíveis demandam maior atenção com critérios rigorosos desde a compra. Deste modo, os hortifrúts merecem um olhar cuidadoso, pois, possuem baixa perecibilidade e alto risco de contaminação, além de serem propensos a danos mecânicos e físicos, comprometendo a integralidade do alimento e tornando-os impróprios para o consumo. Portanto, para esse controle, além das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, também há o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, cujo intuito é controlar os procedimentos e seus pontos críticos através da identificação precoce de possíveis perigos para que ações corretivas sejam realizadas. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar perigos e Pontos Críticos de Controle através do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle nas etapas de recebimento e armazenamento de hortifrúts de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. Trata-se de estudo transversal, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital de Maceió-AL. A coleta de dados ocorreu em março de 2019, sendo aplicado um *checklist* com 36 itens que resultou no diagnóstico das condições higiênico-sanitárias das etapas de recebimento e armazenamento dos hortifrúts, abrangendo também as condições de transporte. Posteriormente, foi desenvolvido um fluxograma com identificação dos Pontos de Controle das etapas avaliadas e em seguida elaborado o resumo do plano do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. A análise do *checklist* revelou um percentual de 15% de não conformidades nas etapas de recebimento e armazenamento, sendo esta Unidade de Alimentação e Nutrição classificada com baixo risco sanitário segundo a classificação das boas práticas nos serviços de alimentação da RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. No

momento do recebimento, os hortifrútiis passam por um processo de seleção, onde são avaliadas as características sensoriais e organolépticas. Posteriormente, são armazenados em monoblocos limpos, à temperatura ambiente ou em áreas climatizadas (dois estoques e um antecâmara) e organizados de acordo com o grau de maturação, evitando o desperdício do alimento. A partir disso, foi identificado os Pontos de Controle desde o recebimento até o armazenamento dos hortifrútiis e não foi identificado nenhum Ponto Crítico de Controle visto que nas etapas posteriores os riscos biológicos, químicos e físicos serão eliminados ou reduzidos através das Boas Práticas de Fabricação. A partir das análises, foi possível identificar os possíveis perigos físicos, químicos e biológicos que podem comprometer integralidade e a segurança do alimento, bem como os Pontos de Controle, nas etapas de recebimento e armazenamento. Assim, a aplicação da metodologia do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle resulta em uma produção que utilizará o hortifrúti seguro e adequado no quesito higiênico-sanitário.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Alimentação Coletiva; Doenças transmitidas por alimentos; Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr. PUCCAMP**, v.18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União** de 06 de novembro de 2002.

FURTINI, L. L. R.; ABREU, L. R. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. **Ciência Agrotécnica**, Lavras, v. 30, n. 2, p. 358-363, 2006.

LINS, J. H. T. et al. **Logística de hortifrútiis – um estudo de caso sobre a cadeia de suprimentos de frutas, legumes e verduras em uma filial de atacarejo da cidade de Juazeiro do Norte – CE.** Congresso Latino-Americano de Administração e Negócios (CONLAAN), Paraná, 2017.

MANZINI, E.; VEZZOLI, C. **O desenvolvimento de produtos sustentáveis.** São Paulo: Edusp, 2002.

MAKIYA, I. K.; ROTONDARO, R. G. Integração entre os sistemas GMP/HACCP/ISO 9000 nas indústrias de alimentos. **Higiene Alimentar**, Itapetininga, v. 186, n 99, p.46-50, 2002.

REBELO, A. R. A. **Implementação de um sistema HACCP na secção de alimentação do Hospital Militar Principal do Exército Português.** 2010. 162 f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) - Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2010.

SOUSA, A. A. et al. Alimentação hospitalar: elementos para a construção de iniciativas humanizadoras. **DEMETRA**, v. 8, n. 2, p.149-162, 2013.