



IDENTIFICAÇÃO DE FATORES QUE INTERFEREM NO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DAS BANDEJAS UTILIZADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Thaís Lima Teixeira ⁽¹⁾; **Thamires Castro da Silva Pacheco** ⁽²⁾; **Thaynara Sampaio** ⁽³⁾; **Juliana Vieira Carvalho** ⁽⁴⁾; **Fernando A. Yuji Tamashiro** ⁽⁵⁾; **Laís Pinon de Carvalho** ⁽⁶⁾;

⁽¹⁾ Graduanda em Nutrição; Universidade Federal do Pará (UFPA); Campus Belém, PA nutritaislt@gmail.com; ⁽²⁾ Bacharel em Nutrição; Universidade Federal do Pará (UFPA); Campus Belém, PA; ⁽³⁾ Bacharel em Nutrição; Centro Universitário Fibra; Belém, PA; ⁽⁴⁾ Graduanda em Nutrição; Universidade Federal do Pará (UFPA); Campus Belém, PA; ⁽⁵⁾ Bacharel em Nutrição; Cesupa; Belém, PA; ⁽⁶⁾ Bacharel em Nutrição; Cesupa; Belém, PA;

INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) as boas práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) são diretrizes necessárias para atingir um determinado padrão de qualidade e segurança higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação e Nutrição. Os cuidados durante o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições não se restringem somente ao alimento em si, mas também aos equipamentos e utensílios utilizados, que entrarão em contato direto com os alimentos durante o trabalho; pois podem transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos. No que diz respeito as bandejas de distribuição, é fundamental uma adequada e eficaz limpeza e higienização, visto que é o material utilizado para servir a refeição aos usuários do restaurante e que quando mal higienizadas pode trazer danos e transtornos tanto no processo produtivo, na distribuição dos alimentos quanto no conforto e saúde da clientela atendida.

OBJETIVOS

Analisar fatores que podem interferir na qualidade da execução do processo de higienização das bandejas de distribuição em uma UAN e elaborar um plano de ação para cada causa do problema.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo transversal qualitativo, para verificar a inadequação da higienização das bandejas. As análises foram realizadas em um restaurante universitário do estado do Pará durante o mês de novembro de 2019, a partir da observação da rotina de trabalho dos 73 funcionários que participam, em forma de rodízio, da tarefa de limpeza das bandejas. Foi aplicada a ferramenta Diagrama de Ishikawa (conhecido como método causa e efeito), para apontar as possíveis causas da inadequada higienização das bandejas do restaurante. A partir da identificação das causas do problema, foi utilizada a ferramenta do 5W2H (what, why, when, where, who/ how, how much) para traçar um plano de ação para cada causa levando em consideração a utilização dos 6M's (matéria-prima, máquinas, medidas, métodos, mão-de-obra e meio ambiente).

RESULTADOS

Foi detectado que as principais causas que prejudicam o procedimento de limpeza estão relacionadas ao meio ambiente; com espaço físico da área de higienização de bandejas não compatível com a demanda de refeições servidas. Pontos relacionados a mão de obra, como desmotivação, desgaste físico, comportamento inadequado e pressa dos colaboradores foram os que mais se destacaram, juntamente com o espaço físico limitado, desconforto térmico e excesso de ruídos

CONCLUSÕES

Verificou-se que a aplicação do Diagrama de Ishikawa foi precisa para a identificação dos problemas relacionados à higienização das bandejas, e a ferramenta 5W2H foi aplicada parcialmente como base para construção dos planos de ações, devido alguns processos serem mais longos e complexos. Desta forma, torna-se importante adequar o processo de limpeza e higienização, assim como o treinamento periódico dos colaboradores para que possam executar as atividades de forma adequada.

REFERÊNCIAS

GUIMARÃES, P. DE L., LANDIM M. C., COSTA, E. DE A. Verificação da implantação do procedimento operacional padronizado de higiene: uma análise no laboratório de preparo de alimentos da ufc. XX Congresso brasileiro de economia doméstica, o VIII encontro latino-americano de economia doméstica e o I encontro intercontinental de economia doméstica Fortaleza/CE, Brasil, 14-19 de setembro de 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. RESOLUÇÃO – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2004.