

BRITO; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES¹, ALBUQUERQUE; Maria Isabel Lopes de², MEDEIROS; Belquíria Azevedo de³, CLEMENTE; HELENI AIRES⁴

RESUMO

A garantia da qualidade higiênico sanitária dos alimentos produzidos em restaurantes institucionais depende de várias pré-requisitos que envolvem desde a escolha e transporte da matéria-prima até o momento de sua distribuição. Dentre esses aspectos, a estrutura física, o número de áreas operacionais, a divisão, a comunicação entre os setores e os aspectos relacionados com a ambiência possuem relação direta com a qualidade do alimento produzida. O objetivo desta pesquisa foi analisar o fluxograma da produção e ambiência de um restaurante institucional da cidade de Currais NovosRN através dos parâmetros relacionados à estrutura física na legislação RDC- 216/ ANVISA. Os aspectos citados foram analisados em setembro de 2021 durante os horários de produção de alimentos como parte das atividades obrigatórias do estágio em Gestão e Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte-Campus FACISA. O restaurante fornece diariamente um cardápio popular para aproximadamente 1000 comensais. Os setores operacionais da unidade são divididos em: sala de gerência, área de cocção, área de armazenamento à temperatura controlada, área de pré-preparo de carnes e vegetais, almoxarifado, armazenamento de material de limpeza, vestiário feminino e masculino, área de lavagem, salão de distribuição de refeições e área para armazenamento de gás. Todos os setores apresentam iluminação artificial por lâmpadas fluorescentes. O setor de cocção possui 05 exaustores que auxiliam na manutenção da temperatura e extração de gases e odores. Quanto a distribuição de cores, nos setores de pré-preparo e cocção apresentam cor sólida branca no teto, paredes e pisos. Na área de distribuição e salão de refeição o piso e as paredes são da cor branca. O restaurante apresenta uma única pavimentação, em seus setores de produção não há batentes, escadas ou rampas. O fluxograma de preparação e distribuição dos alimentos é realizado de forma linear, sem cruzamento entre as atividades. As refeições prontas não entram em contato com materiais e ou alimentos não higienizados. A limpeza geral da unidade e a retirada do lixo das áreas operacionais ocorrem apenas após o término da produção no período vespertino. A entrada de gêneros alimentícios e material de limpeza ocorre em horários distintos ao horário de produção. Sobre a análise da estrutura física foi sugerida a troca do piso da sala de armazenamento à temperatura controlada, como forma preventiva ao acúmulo de água e possíveis acidentes de trabalho e contaminação dos alimentos, assim como a necessidade de reparo no piso da área de cocção. Apesar da avaliação da ambiência apontar possíveis melhorias estruturais nas áreas operacionais, é possível concluir que a unidade possui um espaço planejado para ofertar o número de refeições atual e encontra-se em conformidades com a legislação. Pesquisas como esta devem ser realizadas periodicamente e discutidas com todos os colaboradores e gestores da unidade de alimentação e nutrição, a fim de promover uma melhoria contínua dos serviços ofertados.

PALAVRAS-CHAVE: Chaves: nutrição, planejamento físico, fluxo de trabalho

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Norte, fernando.brito@ufrn.br

² Universidade Federal do Rio Grande do Norte, isabel.albuquerque.117@ufrn.edu.br

³ Universidade Federal do Rio Grande do Norte, belquiria10@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Rio Grande do Norte, heleni.aires22@hotmail.com