



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

LEONARDO LUAN SANTANA DOS SANTOS

SAMARA ELLEN ALVES FIGUEIREDO

**DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRA DE MACEIÓ-AL**

MACEIÓ/AL

2025

LEONARDO LUAN SANTANA DOS SANTOS

SAMARA ELLEN ALVES FIGUEIREDO

**DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRA DE MACEIÓ-AL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Centro Universitário de Maceió como requisito
básico para a conclusão do curso de Nutrição.
Orientadora: Prof^a. Dra. Raphaela Costa Ferreira
Lemos. Coorientadora: Prof^a. Fabiana Cristina
Alves de Albuquerque

MACEIÓ/AL

2025

AGRADECIMENTOS LEONARDO LUAN

Agradeço, primeiramente, a Deus por ter me guiado através de orações e sinais, que através dele a minha querida e amada mãe, Fabiana Santana dos Santos, dedicou tanto tempo de sua vida à minha educação, protagonizou lições valiosas de vida, e acima de tudo, comprometimento e amor em tudo que faz para o meu desenvolvimento e felicidade, estimulando-me nos meus estudos e tornando-se referência de vida.

Ao meu pai de criação e amado, Raul Patriota Cota, pela ajuda ao longo desses 4 anos na rotina de estudante e apoio emocional nas horas que mais precisei. É incrível quando temos alguém com quem contar e dividir nossas angústias, meu sincero obrigado por fornecer esperança na jornada acadêmica, profissional e pessoal.

À minha família parte integrante de grande importância na minha vida, À minha dupla de TCC que topou fazer parte dessa caminhada junto comigo na construção desse trabalho, a equipe acadêmica de docentes que ensinaram e incentivaram o meu potencial na busca por novos conhecimentos, em especial nomes como Danielle Alice, Marilene Brandão, Fabiana Albuquerque, aos demais membros do curso, amigos, que compartilharam momentos inesquecíveis e desafiadores comigo. Meu muito obrigado!

AGRADECIMENTOS SAMARA FIGUEIREDO

À Deus, fundamento e essência de tudo o que sou. É por Ele, por meio Dele e para Ele que sigo, sustentada diariamente por Sua fidelidade e propósito.

Aos meus pais, Valdenise e Jailson Figueiredo, meu porto seguro. Obrigada pelo amor incansável, pela força nos dias difíceis, pela leveza que trouxe esperança e pelas palavras que sustentaram minha caminhada. Cada gesto, cuidado e incentivo de vocês moldou quem sou e tornou possível esta conquista.

Ao meu irmão, Davi, que com sua pureza e sensibilidade me ensinou novos significados de amor e paciência. Sua existência ampliou minha forma de ver a vida.

Ao meu companheiro, Jonathan, pela presença constante, apoio sereno e parceria que fortaleceu cada passo. Sou profundamente grata por caminhar ao seu lado.

À Elizabeth Albuquerque, minha primeira supervisora, pela confiança e pela oportunidade que despertou em mim a paixão pela UAN e inspirou este trabalho.

À Laryssa Borne, minha mentora na nutrição clínica, pelos ensinamentos valiosos e pelas oportunidades que tanto contribuíram para minha formação.

À minha dupla de TCC, Leonardo Luan, pela parceria, responsabilidade e colaboração ao longo do desenvolvimento deste trabalho. Sua dedicação e apoio tornaram este percurso mais leve e significativo.

À orientadora Raphaela Costa e à coorientadora Fabiana Albuquerque, pela dedicação, acolhimento e orientações essenciais a este estudo. Agradeço pelas oportunidades, pela confiança e pelas contribuições que fortaleceram minha formação acadêmica.

E às professoras Ariana Amaral, Marilene Brandão, Danielle Alice e Sybelle Araújo, por cada ensinamento, incentivo e apoio ao longo dessa jornada.

Encerro este ciclo tomada de gratidão, certa de que cada apoio converteu vulnerabilidade em potência e me guiou ao sonho formar-me como Nutricionista.

RESUMO

INTRODUÇÃO: A alimentação coletiva consolidou-se como setor essencial à saúde e à economia, sendo as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) fundamentais para garantir refeições seguras e equilibradas. **OBJETIVO:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN de hotel em Maceió-AL antes e após intervenção da Vigilância Sanitária (VISA). **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo observacional, descritivo e comparativo, com aplicação do checklist da RDC nº 275/2002 da ANVISA, em dois momentos distintos (junho e outubro de 2025). Foram avaliados 164 itens distribuídos em 15 grupos, abrangendo estrutura física, higienização, manipuladores, produção e documentação. **RESULTADOS:** Após a intervenção da VISA e execução de medidas corretivas, como reformas, substituição de utensílios e reforço dos POPS, observou-se aumento expressivo dos índices de conformidade, principalmente em higienização (de 66,6% para 94,4%), manejo de resíduos (de 66,6% para 100%) e edificações (de 41,6% para 62,5%). Apesar de persistirem limitações estruturais, o avanço evidenciou o impacto positivo da fiscalização e da gestão técnica da nutricionista responsável. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a atuação da VISA e a aplicação de checklists são ferramentas eficazes para promover adequações e garantir a segurança dos alimentos, reforçando o papel do nutricionista na padronização e na melhoria contínua dos serviços de alimentação.

Palavras- chaves: Boas Práticas de Fabricação, Unidades de Alimentação e Nutrição, Vigilância Sanitária.

ABSTRACT

INTRODUCTION: Collective food services have become an essential sector for health and the economy, with Food and Nutrition Units (FNUs) being fundamental to ensuring safe and balanced meals. **OBJECTIVE:** To evaluate the hygienic and sanitary conditions of a hotel food service unit in Maceió-AL before and after intervention by the Health Surveillance Agency (VISA). **METHODOLOGY:** This is an observational, descriptive, and comparative study, applying the checklist of ANVISA's RDC No. 275/2002, at two distinct times (June and October 2025). 164 items distributed across 15 groups were evaluated, covering physical structure, hygiene, handlers, production, and documentation. **RESULTS:** After the intervention by the Health Surveillance Agency (VISA) and the implementation of corrective measures, such as renovations, replacement of utensils, and reinforcement of Standard Operating Procedures (SOPS), a significant increase in compliance rates was observed, mainly in hygiene (from 66.6% to 94.4%), waste management (from 66.6% to 100%), and buildings (from 41.6% to 62.5%). Despite persistent structural limitations, the progress highlighted the positive impact of the inspection and the technical management of the responsible nutritionist. **CONCLUSION:** It is concluded that the actions of the Health Surveillance Agency (VISA) and the application of checklists are effective tools to promote adjustments and ensure food safety, reinforcing the role of the nutritionist in the standardization and continuous improvement of food services.

Keywords: Good Manufacturing Practices, Food and Nutrition Units, Sanitary Surveillance.

Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. METODOLOGIA.....	9
2.1 Tipo de estudo	9
2.2 Local do estudo	10
2.3 Período da pesquisa	10
2.4 Instrumento de coleta de dados.....	10
2.5 Procedimentos de coleta e padronização	11
2.6 Análise dos dados.....	12
2.7 Aspectos éticos.....	12
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
4. CONCLUSÃO.....	23
REFERÊNCIAS	24
APÊNDICE A – PLANO DE AÇÃO CORRETIVA DA UAN.....	26

1. INTRODUÇÃO

O segmento de alimentação coletiva consolidou-se, ao longo dos últimos anos, como um setor estratégico e altamente competitivo no cenário econômico contemporâneo, impulsionado pela intensificação do ritmo de vida urbano e, consequentemente, pela crescente demanda por praticidade, padronização e segurança higiênico-sanitária dos alimentos (Santos; Alves, 2014).

Nessa lógica, devido à necessidade de otimizar o tempo entre o trabalho e as refeições fora do lar favoreceu a expansão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), presentes em restaurantes, hospitais, escolas, instituições, empresas e empreendimentos hoteleiros, especialmente no setor de alimentos e bebidas (A&B), as quais têm como propósito promover a saúde e o bem-estar por meio de refeições equilibradas e higiênico-sanitariamente seguras (Bernardo *et al.*, 2014; Silva; Freitas; Figueiredo, 2021).

Entretanto, o crescimento desse setor e a complexidade das operações diárias trazem desafios significativos à padronização dos processos produtivos, podendo comprometer a qualidade dos alimentos e favorecer a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), como salmonelose, botulismo, gastroenterites causadas por *Escherichia coli* e infecções por *Staphylococcus aureus* (Vidal *et al.*, 2022; Ministério da Saúde, 2022). O comitê conjunto da WHO/FAO reconheceu que as enfermidades decorrentes do consumo de alimentos contaminados representam, provavelmente, um dos mais relevantes problemas de saúde pública na atualidade. Nesse contexto, a Vigilância Sanitária (VISA) assume papel essencial ao fiscalizar, orientar e promover adequações que assegurem o cumprimento das normas e boas práticas, contribuindo para a proteção da saúde pública e a segurança dos alimentos nas UANs (Sirtolli; Comarella, 2018)

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) integra o Sistema Único de Saúde (SUS) e compreende um conjunto de ações e serviços de saúde executados por órgãos e instituições públicas das esferas federal, estadual e municipal, pertencentes à administração direta, indireta e às fundações mantidas pelo Poder Público. A VISA, enquanto instância estadual e municipal, atua em conformidade com

as diretrizes e normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão de âmbito federal. Sua principal atribuição consiste na prevenção e controle de riscos à saúde, bem como na intervenção em problemas sanitários que possam comprometer a segurança da população. As ações desenvolvidas pela VISA no contexto de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos visam reduzir os riscos de DTHAs e promover a proteção e promoção da saúde pública, por meio de práticas sistemáticas de monitoramento, fiscalização e educação sanitária (Brasil, 2023)

No contexto das UANs, a ANVISA estabelece diretrizes que asseguram a qualidade e a segurança higiênico-sanitária dos alimentos em todas as etapas do processo produtivo. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC nº 216/2004) dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abrangendo desde a seleção de fornecedores, o recebimento e armazenamento de insumos, até o preparo e a distribuição das refeições, garantindo condições adequadas de higiene e controle de contaminação (Brasil, 2004).

Complementarmente, a RDC nº 275/2002 orienta a elaboração e a implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS), que descrevem de forma sistematizada as rotinas de higienização, manipulação e controle das etapas produtivas. A aplicação conjunta dessas normas promove a padronização dos processos, reduz riscos de DTHAs e reforça o compromisso das UANs com a segurança dos alimentos e a proteção da saúde pública (Brasil, 2002).

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN de hotel em Maceió-AL antes e após intervenção da Vigilância Sanitária (VISA).

2. METODOLOGIA

2.1 Tipo de estudo

Trata-se de um estudo observacional, de caráter descritivo e comparativo, com delineamento longitudinal prospectivo, realizado em uma UAN de um hotel localizado na cidade de Maceió-AL, em dois momentos distintos: antes e após intervenção da Vigilância Sanitária. O estudo foi conduzido com o intuito de avaliar o nível de

conformidade higiênico-sanitária do serviço, comparando a situação inicial e a evolução após a inspeção e orientações do órgão fiscalizador.

2.2 Local do estudo

O cenário da investigação consistiu em um hotel de médio porte, que oferece serviços de alimentação a diferentes públicos. O estabelecimento disponibiliza café da manhã e jantar em sistema buffet, além de almoço à la carte, atendendo hóspedes, visitantes ocasionais (passantes) e participantes de eventos corporativos ou sociais realizados no hotel. Adicionalmente, o setor de alimentação é responsável pelo fornecimento de refeições aos funcionários e colaboradores internos. A UAN é composta por setores como: almoxarifado, açougue, área de higienização de hortifrutis, cozinha central, confeitaria, garde manger, copa, refeitório de funcionários e salão do restaurante, os quais foram contemplados no processo avaliativo.

2.3 Período da pesquisa

O estudo foi realizado entre os meses de junho a outubro de 2025. A primeira aplicação do checklist ocorreu em junho de 2025, configurando a fase diagnóstica inicial. A segunda aplicação foi conduzida em outubro de 2025, após fiscalização e orientações da VISA, permitindo verificar as adequações implementadas para liberação do alvará sanitário e comparar os resultados obtidos em ambas as etapas.

2.4 Instrumento de coleta de dados

Durante o diagnóstico, utilizou-se como instrumento de avaliação um checklist da RDC nº 275/2002 da ANVISA, normativa que estabelece Procedimentos Operacionais Padronizados e critérios para verificação do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação. O checklist contém 164 itens, dividido em 15 blocos principais, Edificação e instalações (n=48), 2. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=18), 3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n= 3), 4. Abastecimento de água (n=13), 5. Manejo dos resíduos (n=3), 6. Esgotamento sanitário (n=1), 7. Leiaute (n=2), 8. Equipamentos, móveis e utensílios (n=12), 9. Manipuladores (n=14), 10. Matérias-primas ingredientes e embalagens (n=11), 11. Fluxo de produção (n=4), 12.

Rotulagem e armazenamento do produto-final (n=9), 13. Controle de qualidade do produto-final (n=4), 14. Transporte do produto-final (n=5) e 15. Documentação (n=17). Essa organização possibilitou avaliar o estabelecimento de forma estruturada, garantindo maior precisão na identificação dos pontos fortes e das não conformidades.

Cada item do checklist foi avaliado e registrado em uma das três categorias: Conforme (C), quando atendia integralmente aos critérios estabelecidos; Não Conforme (NC), quando apresentava inadequações; e Não Se Aplica (NSA), quando o item não era pertinente ao setor ou atividade observada. Posteriormente, os resultados foram calculados em percentual de conformidade. O cálculo de adequação do estabelecimento foi realizado a partir do Total de Adequação (TAD) e do Total de Inadequação (TIN). A soma desses dois valores resultou no Total Geral (TG). Em seguida, aplicou-se uma regra de três, considerando TG como 100% e TAD como X, para obter a porcentagem de adequação geral do estabelecimento. O mesmo procedimento foi utilizado para calcular a adequação de cada grupo, porém, nesses casos, o cálculo considerou apenas a quantidade de subitens pertencente a cada bloco.

Após isso, foi possível considerar a classificação geral do estabelecimento quanto às condições higiênico-sanitárias antes e após as orientações da VISA. A classificação do estabelecimento seguiu a proposta estabelecida pela própria legislação, na qual o Grupo 1 corresponde aos locais que apresentam entre 76% e 100% de atendimento dos itens (bom nível de adequação); o Grupo 2 abrange aqueles com 51% a 75% de atendimento (nível intermediário de adequação); e o Grupo 3 inclui os estabelecimentos que atendem de 0% a 50% dos itens avaliados (baixo nível de adequação). Essa abordagem possibilitou uma análise objetiva e comparativa, destacando áreas de maior aderência às normas e setores que demandam adequações.

2.5 Procedimentos de coleta e padronização

Para garantir a uniformidade e fidedignidade da coleta, os avaliadores passaram por um processo prévio de capacitação, que envolveu estudo dirigido da RDC nº 216/2004 e 275/2002, reuniões de alinhamento com a RT da unidade e a

realização de uma aplicação piloto, a fim de uniformizar os critérios de interpretação do checklist. Após essa etapa, o instrumento foi aplicado in loco pelos pesquisadores - sendo uma estagiária em regime extracurricular não obrigatório e um estagiário em regime curricular obrigatório - de forma sistemática em todos os setores da UAN. Ao término do processo, os resultados obtidos foram revisados pela nutricionista RT do hotel, assegurando a consistência das informações. Além disso, a coleta permitiu não apenas avaliar a conformidade higiênico-sanitária do serviço, mas também analisar a clareza e eficácia do instrumento, verificando sua aplicabilidade e possíveis ajustes necessários para fortalecer a previsibilidade e a qualidade da avaliação. Para assegurar a imparcialidade e objetividade da estagiária, as observações foram conduzidas de forma independente, sem interferência de gestores ou demais funcionários da unidade.

2.6 Análise dos dados

Os dados coletados foram digitalizados e tabulados em planilha do Microsoft Excel®, e posteriormente analisados de forma comparativa entre os dois momentos de aplicação do checklist. A avaliação permitiu identificar não conformidades persistentes, adequações realizadas e o impacto da fiscalização da VISA sobre o nível de conformidade higiênico-sanitária da UAN. Para fins de interpretação, os resultados foram expressos em termos de percentual de conformidade por item e por bloco temático, conforme metodologia preconizada pela RDC nº 275/2002. Após a análise do diagnóstico higiênico-sanitário inicial, foi elaborado um plano de ação corretiva e entregue aos gestores, conforme apresentado no Apêndice A, contendo as não conformidades, os prazos de resolução e as recomendações técnicas, priorizadas conforme a urgência e a criticidade. Uma cópia impressa do diagnóstico foi disponibilizada e os resultados foram apresentados em reunião com o coordenador de A&B.

2.7 Aspectos éticos

O estudo foi conduzido em conformidade com princípios éticos, assegurando o sigilo e a confidencialidade das informações. A realização da pesquisa foi previamente autorizada pelo estabelecimento, mediante carta de anuência assinada pela gerente

de Gente e Gestão, concedida antes do início da coleta de dados. Por não envolver diretamente seres humanos em caráter intervencional, não houve necessidade de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, permanecendo restrito ao âmbito acadêmico-científico.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta os resultados obtidos na avaliação da unidade de alimentação do hotel por meio da aplicação do checklist da RDC nº 275/2002. O instrumento foi utilizado em dois momentos: antes da visita da VISA e após sua realização, permitindo comparar os resultados e elaborar um diagnóstico das melhorias implementadas ao longo do período de 4 meses.

Tabela 1 – Percentuais de adequação do checklist aplicado na Unidade de Alimentação e Nutrição hoteleira em Maceió-AL antes e após a visita da Vigilância Sanitária, no período de junho e outubro de 2025.

GRUPOS AVALIADOS NO CHECKLIST DA RDC Nº 275/2002	Antes da Visita (%)	Após a Visita (%)
1 - Edificação e instalações	41,6%	62,5%
2- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	66,6%	94,4%
3 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas	100%	100%
4 - Abastecimento de água	100%	100%
5 - Manejo de resíduos	66,6%	100%
6 - Esgotamento sanitário	100%	100%
7 - Layout	50%	50%
8 - Equipamentos, móveis e utensílios	33,3%	41,6%
9 - Manipuladores	92,8%	100%
10 - Matérias-primas, ingredientes e embalagens	92,8%	100%
11 - Fluxo de produção	50%	50%
12 - Rotulagem e Armazenamento do produto-final	33,3%	50%
13 - Controle de qualidade do produto-final	100%	100%
14 - Transporte do produto-final	NSA*	NSA*
15 - Documentação	76%	82,3%

*NSA: Não se aplica.

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

Nota: O total de itens excluídos da avaliação, classificados como NSA foram 10 itens.

Na etapa inicial da avaliação, foram examinados os itens do Grupo 1, correspondentes à edificação e às instalações físicas da unidade. Na primeira aplicação do checklist, realizada antes da inspeção do órgão fiscalizador, o percentual de conformidade desse grupo foi de 41,6%, evidenciando a necessidade de intervenções estruturais e manutenção. É importante destacar que o hotel em estudo foi construído na década de 1980, característica que contribui significativamente para a ocorrência e a persistência de não conformidades de natureza estrutural, exigindo manutenção contínua e adequações periódicas para atender às exigências sanitárias vigentes.

Durante a verificação, constatou-se o acúmulo de materiais em desuso ou inadequados ao ambiente produtivo, tanto nas áreas internas quanto externas, além de pisos deteriorados, especialmente na câmara fria e na copa limpa, o que compromete a eficiência do processo de higienização desses locais.

No que se refere aos tetos, verificou-se a presença de rachaduras, formação de mofo na área do refeitório, decorrente da condensação de vapor, e fiação exposta sem a devida tubulação de proteção, configurando risco físico e elétrico. As paredes, por sua vez, apresentaram superfícies de difícil higienização e fissuras, o que favorece o acúmulo de sujidades. Observou-se ainda que as portas eram confeccionadas, em sua maioria, com materiais adequados, excetuando-se a do almoxarifado, que não atendia integralmente aos critérios higiênico-sanitários. Quanto às janelas, constatou-se ausência de superfície lisa, dificuldade de higienização, além de telas de proteção danificadas e ausência de telas milimétricas em alguns pontos, principalmente nos exaustores, o que potencializa o risco de surgimento de vetores e pragas urbanas.

Diante do diagnóstico estrutural identificado na etapa inicial, foram adotadas ações corretivas conforme as orientações da VISA, com o objetivo de aprimorar as condições higiênico-sanitárias da unidade. As medidas implementadas no serviço, conforme planejamento estabelecido pela RT, foram: a reforma dos pisos da câmara fria e da copa limpa, a remoção de materiais em desuso, a eliminação do mofo e pintura do teto do refeitório, além da instalação de novos exaustores e da substituição das telas milimétricas, reforçando o controle ambiental e a prevenção de vetores e pragas urbanas.

Como resultado das intervenções realizadas, verificou-se um considerável aumento no índice de adequação do Grupo 1, o qual passou de 41,6 % na primeira aplicação para 62,5 % na segunda aplicação do checklist, após a visita e implementação das medidas corretivas. Este acréscimo evidencia a eficácia das ações corretivas em mitigar as deficiências previamente identificadas. Esse avanço contrasta positivamente com os achados do estudo conduzido entre agosto a outubro de 2010, no qual, no qual 92% dos 12 hotéis analisados apresentaram nível insatisfatório de adequação, com valores inferiores a 50% no grupo referente à edificação e instalações físicas (Serafim, 2010).

Embora a primeira aplicação do checklist no presente estudo tenha revelado um cenário semelhante ao observado na maioria dos hotéis analisados em 2010, também com conformidade abaixo de 50%, a segunda avaliação mostra que o estabelecimento alcançou um patamar superior aos encontrados naquele levantamento. O aumento para 62,5% evidencia que ações corretivas direcionadas, mesmo em curto prazo, podem reverter um quadro estrutural inicialmente deficitário, ao passo que, no estudo de 2010, a maior parte das unidades manteve-se com índices insatisfatórios.

No Grupo 2, referente à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, o percentual de adequação inicial foi de 66,6%, devido à frequência insuficiente de limpeza e utensílios desgastados, fatores que aumentavam o risco de contaminação cruzada. Na segunda avaliação, após a substituição dos utensílios e a implementação de acompanhamento sistemático por meio de vistorias e planilhas de controle, o percentual de adequação alcançou 94,4%, refletindo um processo de higienização mais eficiente e seguro.

Em um estudo conduzido por Reis, Flávio e Guimarães (2015) em uma UAN hospitalar de Montes Claros (MG), utilizando o checklist baseado na RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002), foi observada uma adequação de 90% nessa mesma categoria, resultado semelhante ao obtido neste trabalho. No entanto, as não conformidades identificadas pelos autores estavam associadas à ausência de local apropriado para o armazenamento de produtos de limpeza, o que reforça a importância da estrutura física adequada para garantir a eficiência dos processos de higienização. Diferentemente, Mello *et al.* (2013), ao avaliarem sete UANs localizadas no município

de Porto Alegre (RS), por meio da Portaria nº 78/2009, observaram baixa adequação, com índices inferiores a 10%. As principais não conformidades estavam associadas ao uso inadequado de esponjas e panos de limpeza, bem como ao armazenamento incorreto de produtos saneantes, evidenciando falhas expressivas nos procedimentos de higienização.

Os Grupos 3 e 4 apresentaram 100% de conformidade tanto na primeira quanto na segunda avaliação. No Grupo 3, referente ao controle de vetores e pragas urbanas, o estabelecimento mantém acompanhamento mensal ou sempre que necessário, por empresa terceirizada, com registro em planilhas das ocorrências, que se mostraram mínimas. Quanto ao Grupo 4, relativo ao abastecimento de água, são realizadas higienizações periódicas pela empresa terceirizada, com todos os procedimentos devidamente documentados, além de análises de potabilidade da água por meio de laudos laboratoriais semestrais, garantindo a segurança e qualidade do abastecimento.

Em um estudo onde avalia as UANs que funcionam no campus da Universidade Federal da Bahia conduzida por Cardoso, Souza e Santos (2005), foram adotadas em uma escala de 0 a 20, 17 serviços de desinsetização periódica com o objetivo do controle de insetos e roedores nas unidades, porém o uso de telas para impedir o avanço dessas pragas era limitada, como também a área externa apresentava descuido por haver mato e sucatas, um ambiente propício para a proliferação e sobrevivência de roedores, baratas e insetos. Destaca-se a necessidade de constante manutenção das áreas externas, considerados ambientes preocupantes no contexto hoteleiro, no estudo realizado, verificou-se que algumas áreas ao redor do hotel apresentavam condições propícias para a proliferação de baratas e outros insetos, o que justifica o aparecimento esporádico desses vetores no interior da cozinha. Os ambientes externos, muitas vezes, são determinantes para a sobrevivência dessas pragas, devido à presença de entulhos e redes de esgoto. A cozinha, por sua vez, torna-se um local atrativo na busca por alimentos e dejetos essenciais à manutenção desses organismos. Diante disso, o hotel segue rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC nº 275/2002, sendo que a empresa contratante é co-responsável por qualquer problema decorrente de contaminação alimentar

ocasionada pela contratada, conforme disposto nas Seções II e III da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 do Código de Defesa do Consumidor (Brasil, 1990).

Em uma avaliação sobre a qualidade físico-química e microbiológica da água realizada por Silva (2018) em UANs escolares, por meio de questionários e coletas de amostras em diversos pontos das escolas, constatou-se que a quantidade de coliformes totais e termotolerantes estava acima dos limites permitidos pela Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde. Esse resultado evidencia a importância dos estabelecimentos de alimentação e instituições contratarem empresas terceirizadas especializadas no controle de parâmetros químicos e microbiológicos, a fim de prevenir doenças recorrentes, como gastroenterites bacterianas e hepatites A e B. Diferentemente, a UAN do hotel em que foi conduzido o presente estudo realiza, de forma periódica, registros das análises de potabilidade da água, garantindo a segurança e a continuidade adequada do processo produtivo de alimentos oferecidos aos hóspedes.

No Grupo 5, referente ao manejo de resíduos, o percentual de adequação na primeira avaliação foi de 66,6%, em razão da frequência de higienização irregular. Entretanto, após o acompanhamento dos cronogramas de limpeza diária e higienização semanal, observou-se um avanço significativo, atingindo 100% de conformidade na segunda avaliação.

De forma semelhante, em estudo transversal realizado em uma Unidade de Produção de Refeições (UPR) hoteleira localizada na cidade de São Paulo (SP), o item referente ao gerenciamento de resíduos obteve 75% de adequação, sendo as não conformidades relacionadas à ausência de coleta seletiva (Lopes *et al.*, 2016). Além disso, Miranda e Baião (2011) observaram inadequações quanto ao tipo de lixeira, que não possuíam acionamento automático, o que também pode comprometer a higiene e a segurança alimentar.

O hotel em estudo, por sua vez, mantém sistema de coleta seletiva e destinação dos resíduos recicláveis, prática que contribui para a sustentabilidade ambiental e está alinhada às diretrizes de gestão responsável de resíduos sólidos. A comparação evidencia que, embora o presente estudo tenha apresentado inicialmente um índice inferior, a implementação de medidas corretivas, a presença de coleta seletiva e o acompanhamento contínuo das rotinas de higienização permitiram alcançar 100% de

conformidade, superando inclusive o percentual identificado em outros trabalhos. Isso reforça a eficácia de intervenções gerenciais simples, aliadas a práticas sustentáveis, na melhoria do manejo de resíduos em unidades de alimentação hoteleiras.

Os resultados dos Grupos 6, no que tange ao esgotamento sanitário e 7 sobre o layout ambos mantiveram exatamente os mesmos percentuais nas duas avaliações, 100% e 50%, respectivamente. No caso do esgotamento sanitário, o desempenho integral reflete a estrutura já consolidada do hotel, incluindo sistemas bem estabelecidos como a caixa de gordura e demais dispositivos que asseguram o adequado direcionamento dos efluentes. Em relação ao leiaute, Pereira, Fatel e Fonseca (2009) reforça a relevância do planejamento físico-funcional das UAN ao demonstrar que a elaboração de um leiaute adequado requer a atuação conjunta de uma equipe multidisciplinar. Os autores evidenciam que engenheiros e arquitetos devem conduzir os aspectos estruturais e construtivos do projeto, enquanto a nutricionista tem papel central na definição das necessidades operacionais da unidade, assegurando que os fluxos de trabalho, a segurança dos alimentos e a qualidade do serviço sejam efetivamente contemplados no desenho final. Conforme Akatsu et.al (2005) deve seguir um "fluxo higiênico" adequado e ininterrupto, evitando cruzamentos. No entanto, a UAN hoteleira permaneceu com 50%, pois envolve aspectos estruturais e de fluxo produtivo que exigem intervenções de longo prazo, não sendo possível sua completa adequação em um período curto de gestão ou acompanhamento.

O Grupo 8, que aborda sobre os equipamentos móveis e utensílios, apresentou inicialmente desempenho insatisfatório, com pontuação de 33,3%, a RDC 216/2004 exige que os materiais que entram em contato com o alimento não transmitam substâncias tóxicas, as superfícies de equipamentos devem ser lisas, impermeáveis e que não contenham desgastes e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos, além de estarem adequados ao ramo de atividade, em número suficiente. Na primeira avaliação, observou-se número reduzido de equipamentos, destacando-se a existência de apenas uma câmara fria para todos os grupos de alimentos, o que eleva o risco de contaminação cruzada. Verificaram-se ainda sinais de corrosão em superfícies que entram em contato com os alimentos, como tábuas de corte, prateleiras enferrujadas, colheres plásticas desgastadas e

freezer em mau funcionamento, além da coifa, que se encontra antiga e em processo de substituição. Na segunda avaliação, o grupo obteve discreta melhora, alcançando 41,6%, resultado de ações imediatas, como manutenção e pintura das prateleiras, substituição dos utensílios deteriorados e manutenção do freezer e intensificação da supervisão da equipe de nutrição quanto à organização da câmara fria, por meio de cartazes, avisos e treinamentos. Apesar do avanço modesto e de curto prazo, progressos mais expressivos ainda dependem de investimentos estruturais e aprimoramento da gestão operacional.

No Grupo 9 e 10, referente aos manipuladores e matérias-primas, ingredientes e embalagens, o percentual de adequação passou de 92,8% na primeira avaliação para 100% na segunda em ambos. Entre os manipuladores, a inadequação estava relacionada à frequência insuficiente de higienização das mãos, corrigida com a reativação de um temporizador que sinaliza os horários de lavagem durante o turno, prevenindo a contaminação biológica. Esses achados são semelhantes aos observados em um estudo transversal realizado em nove UANs de pequeno e médio portes, localizadas na região metropolitana de Belo Horizonte (MG), que apresentou percentual de adequação entre 85,7% e 100% no bloco referente aos manipuladores de alimentos. Assim como no presente trabalho, o estudo ressaltou que os manipuladores exercem papel essencial na prevenção das doenças de origem alimentar (DOA), evidenciando que ações educativas e o monitoramento constante das práticas de higiene são determinantes para alcançar altos níveis de conformidade e garantir a segurança dos alimentos (Ferreira *et.al*, 2011).

No Grupo 10, quanto às matérias-primas, ingredientes e embalagens, foram identificadas falhas no sistema PVPS, com insumos armazenados fora da ordem de validade e sem identificação adequada, o que pode comprometer o controle de estoque e a segurança dos alimentos. Além disso, problemas com paletes mal higienizados e posicionados próximos às paredes foram solucionados mediante a substituição dos estrados das câmaras de resfriamento e congelamento e a aquisição de paletes altos, garantindo distanciamento do piso e melhor segurança higiênico-sanitária dos insumos.

Achados de pesquisa realizados em uma UAN localizada em Maringá (PR), entre fevereiro e maio de 2022, também evidenciaram 84,62% de adequação no bloco

“matérias-primas, ingredientes e embalagens”, sendo as principais inadequações associadas à ausência de controle e verificação de temperatura no recebimento das mercadorias, possivelmente em razão da falta de horário fixo para essa etapa. Essas observações reforçam a importância do monitoramento contínuo e da capacitação da equipe quanto às boas práticas de armazenamento e controle de qualidade das matérias-primas (Zeraik; Siciliano; Vasques, 2022).

O Grupo 11, responsável pela avaliação do fluxo de produção, obteve 50% de conformidade tanto na primeira quanto na segunda avaliação, a RDC 216/2004 exige que as edificações e instalações devem ser planejadas de modo a permitir um fluxo ordenado e sem cruzamentos durante as etapas de preparação do alimento, servindo para evitar a contaminação cruzada e a manutenção da limpeza. Nessa conjuntura, a principal inadequação refere-se ao não atendimento das exigências legais de um fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos, visto que o layout atual da cozinha e do restaurante apresenta intersecções entre a entrada de alimentos, a saída de resíduos e as etapas de pré-preparo e preparo. Embora a pontuação tenha se mantido, foram adotadas medidas corretivas imediatas, como a afixação de cartazes orientativos, definição de horários distintos e reforço da higienização dos ambientes, visando minimizar riscos de contaminação cruzada. As adequações estruturais, contudo, dependem de investimentos e reforma a longo prazo. Foi ainda elaborado e entregue um plano de ação corretiva para que o estabelecimento tenha ciência das não conformidades e das melhorias necessárias.

O estudo de Cardoso, Souza e Santos (2005) descreve que uma unidade de alimentação contava com supervisão de nutricionistas; entretanto, 40% dos funcionários não haviam recebido qualquer tipo de treinamento. O ambiente apresentava diversas inadequações estruturais e problemas no manejo dos resíduos, que eram acondicionados em baldes com sacos plásticos e mantidos expostos ao ambiente, cenário semelhante foi observado no hotel onde o presente estudo foi conduzido. A ausência de capacitação compromete o cuidado dos funcionários em relação ao fluxo de produção, favorecendo o risco de contaminações, problema recorrente em diferentes estabelecimentos, onde as cozinhas não seguem uma estrutura adequada que separe as áreas de entrada e saída de lixo e alimentos.

O Grupo 12, pertinente à rotulagem e ao armazenamento do produto final, apresentou inicialmente 33% de conformidade. Na primeira avaliação, observou-se armazenamento inadequado de alguns alimentos, frequentemente sem proteção com papel filme, além de estrados danificados e com acúmulo de sujidades. Na segunda avaliação, após reforço das orientações do órgão fiscalizador e da equipe de nutrição, verificou-se melhora expressiva, alcançando 50% de adequação, resultado da troca dos estrados e da intensificação das higienizações. A RDC 216/2004 exige que os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando transporte devem estar identificados, e o armazenamento deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O Grupo 13, vinculado ao controle de qualidade do produto final, apresentou 100% de conformidade em ambas as avaliações. Esse desempenho satisfatório resulta da efetiva execução dos procedimentos de controle, incluindo o uso de planilhas de monitoramento de temperatura dos alimentos, Controles Operacionais Essenciais (COES) e dos POPS, bem como a coleta diária de amostras das preparações e da realização semestral de laudos laboratoriais de análises hídricas e alimentares, garantindo a identificação precoce de possíveis agentes patogênicos. Em estudo com 172 manipuladores de alimentos no Espírito Santo - Brasil, foram evidenciados que os treinamentos contínuos em segurança alimentar favorecem o conhecimento, atitudes e práticas de segurança alimentar desses manipuladores no conjunto de procedimentos e técnicas para garantir que o produto atenda a padrões predefinidos de qualidade, desde a matéria-prima até a entrega ao consumidor final (Vitória, *et al.*, 2021).

No que tange ao Grupo 14, relativo ao transporte do produto final, constatou-se que a UAN objeto deste estudo não realiza transporte de refeições, sendo, portanto, este item não aplicável à realidade da unidade.

O Grupo 15, relacionado à documentação, apresentou inicialmente algumas não conformidades com um percentual de 76%, embora, devido à experiência da unidade e ao fato de o hotel ser antigo, já possuía a maioria das documentações, incluindo o Manual de Boas Práticas (MBP) e a maioria dos POPS. Entretanto, foram observadas algumas operações que não correspondiam ao MBP, como a ausência do

POP de recolhimento de alimentos e descumprimento do POP de manutenção e calibração preventiva de equipamentos.

Na segunda avaliação, o grupo alcançou 82,3% de conformidade, em razão da correção dos procedimentos com a equipe e da reativação e cumprimento efetivo do POP de calibração e manutenção preventiva. Nessa lógica, o estudo de Frantz, et.al (2008) analisou planilhas de controle de processos de quinze UANs pertencentes a uma empresa de refeições coletivas, evidenciando a importância dos registros para a preservação e o controle dos processos produtivos. A análise permitiu avaliar o percentual de adequação das temperaturas de recebimento aos critérios da empresa, o cumprimento dos parâmetros de avaliação higiênico-sanitária e sensorial dos alimentos recebidos, além dos métodos de lavagem e desinfecção de hortifrutigranjeiros. Esses registros permitem que o nutricionista identifique possíveis falhas durante os processos realizados, além de servirem como base para o planejamento de novos treinamentos e capacitações da equipe.

Por fim, os dados consolidados demonstram de forma inequívoca a efetividade das ações implementadas. Na avaliação inicial, realizada em junho, o estabelecimento apresentava (59,51% de adequação) e (34,36% de não conformidade) e enquadrava-se no Grupo 2, caracterizado como nível intermediário de adequação. Após a inspeção sanitária e a execução das medidas corretivas planejadas pela nutricionista do estabelecimento, observou-se uma elevação expressiva para (72,39% de adequação) e redução das (não conformidades para 21,47%), resultando na reclassificação da unidade para o Grupo 1, correspondente a bom nível de adequação. Esses achados evidenciam o impacto positivo da intervenção, consolidando a melhoria das condições higiênico sanitárias da UAN, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 2 – Percentual geral de adequação, diagnóstico e classificação do risco sanitário da Unidade de Alimentação e Nutrição hoteleira de Maceió, Alagoas, conforme RDC 275/2002.

Período de verificação	Percentual de adequação (%)	Percentual de não conformidade (%)	Classificação do estabelecimento conforme sanitário	do risco
Antes da inspeção (Junho)	59,51%	34,36%	Grupo 2 – intermediário	Nível de adequação
Após a inspeção (Outubro)	72,39%	21,47%	Grupo 1 – Bom nível	de adequação

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

4. CONCLUSÃO

Infere-se, portanto, que a atuação do órgão fiscalizador, representado pela Vigilância Sanitária, como também da Nutricionista RT, tiveram impacto significativo na melhoria do diagnóstico das condições higiênico-sanitárias da UAN hoteleira avaliada, sendo alcançado o objetivo dessa pesquisa. As ações contribuíram diretamente para a redução dos riscos de DTHAs e de contaminação cruzada, além de favorecerem a eficiência operacional e a padronização dos processos produtivos.

Em contrapartida, verificou-se que os tópicos relacionados ao layout e aos aspectos estruturais permaneceram inalterados, uma vez que correspondem a elementos físicos do edifício, cuja construção se deu na década de 1980. Tais condições impõem restrições de natureza arquitetônica e, por isso, exigem intervenções de médio a longo prazo.

Assim, torna-se evidente que a atuação ativa e orientadora do órgão fiscalizador, integrada a ferramentas de verificação bem estruturadas, é decisiva para assegurar a conformidade sanitária, aprimorar o trabalho das equipes e fortalecer a proteção da saúde pública no contexto da alimentação coletiva hoteleira.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, RC; BOTELHO, RA; CAMARGO, EB; SÁVIO, KEO; ARAÚJO, WC. *Adequação das boas práticas de fabricação em serviço de alimentação*. Rev Nutr. Campinas, v.18, n.3, p.419- 427, maio/jun, 2005.
- BERNARDO, A. *et al.* *Controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Editora Saúde, 2014.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)*. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Manual para elaboração do código sanitário para o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS): versão revisada*. Brasília, DF: GGR, 2023.
- BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. *Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências*. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 12 set. 1990.
- CARDOSO, R. C. V. *Um estudo sob a perspectiva do alimento seguro em Unidades de Alimentação e Nutrição*. Revista Nutrição, 2005.
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. *Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro*. Revista de Nutrição, Campinas, set./out. 2005.
- FERREIRA, Míriam Almeida *et al.* *Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição*. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.
- FRANTZ, C. B.; BENDER, B.; OLIVEIRA, A. B. A.; TONDO, E. C. *Avaliação de registros de processos de quinze Unidades de Alimentação e Nutrição. Alimentação e Nutrição (Alim. Nutr.)*, Araraquara, v. 19, n. 2, p. 167-175, 2008
- FRANTZ, Cristina Barbosa *et al.* *Avaliação de registros de processos de quinze unidades de alimentação e nutrição*. Alim. Nutr, v. 19, n. 2, p. 167-175, 2008.
- MELLO, J. F. *et al.* *Avaliação de higiene e das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição*. *Brazilian Journal of Food & Nutrition*, Campinas, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013.

Ministério da Saúde. *Manual integrado de vigilância, prevenção e controle das doenças transmitidas por alimentos*. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

MIRANDA, Ana Cássia Baião; BAIÃO, Rita de Cássia Lima. *Avaliação das Boas Práticas na Fabricação de Preparações à Base de Pescados Crus em Restaurante Japonês*. Ciência & Desenvolvimento-Revista Eletrônica da FAINOR, v. 4, n. 1, 2011.

PEREIRA, A. B.; FATEL, E. C. de S.; FONSECA, F. B da. *O desafio da equipe multidisciplinar: proposta de readequação do lay out de uma unidade de alimentação e nutrição*. Higiene Alimentar, São Paulo, set./out. 2009.

REIS, H. F.; FLÁVIO, E. F.; GUIMARÃES, R. S. P. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG*. Revista Unimontes Científica, Montes Claros, v. 17, n. 2, p. 68-81, 2015.

SANTOS, Valdirene Neves; ALVES, Maria Alice Andrade. *Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores*. Revista Científica Linkania Master, 2014.

SERAFIM, Ana Lúcia. *Avaliação dos procedimentos de boas práticas na área de alimentos e bebidas em hotéis*. 2010.

SILVA, H. C. R.; FREITAS, F. M. N. de O.; FIGUEIREDO, R. S. *A importância da Resolução nº 216/2004 nas Unidades de Alimentação e Nutrição para redução de DTAs no Brasil*, 2021.

SILVA, N. M. da. *Avaliação dos riscos associados ao abastecimento de água em Unidades de Alimentação e Nutrição*, 2018.

SIRTOLI, Daniela Bezerra; COMARELLA, Larissa. *O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA)*. Revista Saúde e Desenvolvimento, 2018.

VIDAL, Bruna Thays et al. *A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) em unidades de alimentação e nutrição (UAN)*. Brazilian Journal of Development, 2022.

VITÓRIA, Alyne G.; Couto oliveira, Jhenifer de Souza; Almeida Pereira, et al. *Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers: A cross-sectional study in school kitchens in Espírito Santo, Brazil*. BMC Public Health, v. 21, art. 349, 12 fev. 2021.

World Health Organization. *The role of food safety in health and development*. Genebra; 1984.

Zeraik, N. B. M.; Siciliano, P. L. M.; Vasques, C. T. *Análise da avaliação das boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Maringá – PR*. 2023.

APÊNDICE A – PLANO DE AÇÃO CORRETIVA DA UAN

1. DIAGNÓSTICO

Conforme as Resoluções nº 216/2004 e 275/2002 da ANVISA, que tratam das Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e da Lista de Verificação de Boas Práticas em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, foi aplicada uma Lista de Verificação nos meses de junho e outubro de 2025 pela Estagiária de Nutrição e pelo Ex-estagiário Curricular, com posterior análise da Nutricionista Responsável Técnica. A coleta dos dados ocorreu mediante autorização formal da Gerente de Gente e Gestão: Paulianne Silva de Araújo Barros, visando contribuir para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), a ser apresentado em dezembro de 2025 no Centro Universitário de Maceió (UNIMA/Afya), intitulado: **“DIAGNÓSTICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRA DE MACEIÓ-AL”**. Esta pesquisa teve como objetivo comparar o diagnóstico higiênico-sanitário da Unidade de Alimentação e Nutrição do Maceió Mar Hotel antes e após a visita da Vigilância Sanitária, utilizando o checklist da RDC nº 275/2002. O estudo evidenciou a evolução das Boas Práticas de Manipulação e apresentou os resultados aos gestores para apoiar melhorias no setor, mantendo sigilo e ética em todo o processo.

Vimos, por meio deste, apresentar os resultados obtidos durante a aplicação da avaliação higiênico-sanitária do hotel para as gerências, coordenador de AeB, chef de cozinha, e demais diretorias, para apresentar por meio de dados reais e quantitativos as melhorias que ocorreram nesse segundo semestre no setor de AeB e continuar sugerindo melhorias para excelência operacional nos setores de Cozinha e Restaurante.

O primeiro check list aplicado (junho/2025) apresentou 164 itens e destes, 10 não se aplicavam ao ramo de atividades do Hotel, totalizando 153 itens aplicáveis. A partir desses, a empresa apresentou **59,51% de conformidades** e **34,36% de não conformidades**, de acordo com o preconizado na legislação, obtendo classificação como: **Grupo 2 (Nível Intermediário de adequação)**. No entanto, na segunda aplicação (outubro/2025), após os ajustes notificados pela Vigilância Sanitária e investimentos realizados, o hotel apresentou uma evolução nas normas sanitárias para **72,39% de conformidades** e **21,47% de inconformidades**, passando a ser classificado como: **Grupo 1 (Bom nível de adequação), mostrando evolução positiva e maior alinhamento às exigências sanitárias**. Os resultados dos diagnósticos de 2025.1 e 2025.2 encontram-se no gráfico 01 e gráfico 02, respectivamente e comparativo entre 2021 a 2025 no gráfico 03.

GRÁFICO 1: RESULTADOS DA APLICAÇÃO DO CHECK LIST EM 2025.1.

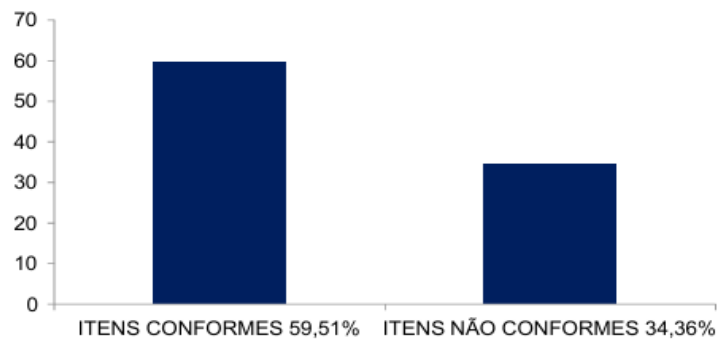


GRÁFICO 2: RESULTADOS DA APLICAÇÃO DO CHECK LIST EM 2025.2.

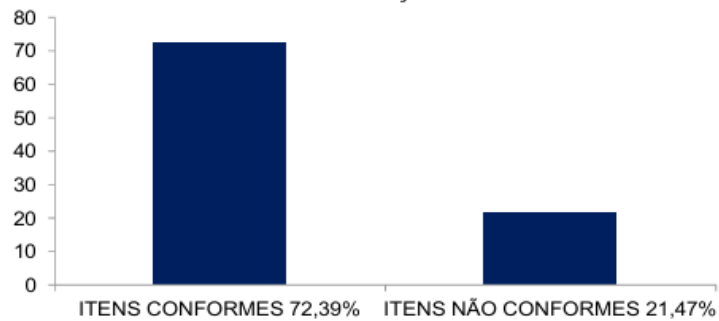
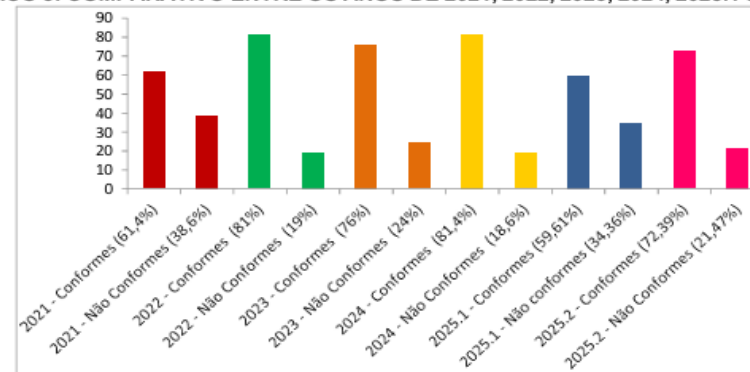


GRÁFICO 3: COMPARATIVO ENTRE OS ANOS DE 2021, 2022, 2023, 2024, 2025.1 e 2025.2.



Observação: O gráfico comparativo evidencia que os níveis de conformidade do hotel nos anos anteriores eram superiores; a redução observada na avaliação de 2025 decorre da mudança de avaliador, ressaltando a importância da padronização para assegurar comparações consistentes ao longo do tempo.

2. CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

Mediante a análise realizada durante os meses de Junho à Outubro de 2025, verifica-se que os principais pontos de não conformidade estão relacionados à inadequação da estrutura física, a qual favorece a ocorrência de contaminação cruzada e, consequentemente, o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). As propostas de adequação apresentadas abaixo configuram-se como medidas estratégicas de grande relevância, pois visam continuar assegurando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos ofertados aos hóspedes e colaboradores, prevenindo a ocorrência de enfermidades de origem alimentar por meio da redução de perigos físicos, químicos e biológicos, além de contribuir para a otimização do fluxo operacional no Setor de Alimentos e Bebidas. Sendo assim, conclui-se que é necessário revisar a composição do quadro de funcionários e investir em treinamentos periódicos, de modo a manter a execução adequada das atividades e uma operação segura dos procedimentos.

Samara Ellen Alves Figueiredo

Estagiária e Acadêmica de Nutrição

Leonardo Luan Santana dos Santos

Acadêmico de Nutrição Unima/Afya

Nayara Leite das N. M. Barbosa

Nutricionista/RT CRN6- 22955

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan	PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025	
---	---	---

Requisito	Descrição da não conformidade	Ação corretiva	Responsável	Prazo
1. PROCESSOS EM BOAS PRÁTICAS				
1.1 LEIAUTE E FLUXO DE PRODUÇÃO:				
1.1.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição, Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.	Fluxo cruzado entre entrada de alimentos e saída de resíduos. Fluxo não linear - almoxarifado.	- Estabelecer uma entrada exclusiva para o recebimento de alimentos na entrada da cozinha, e uma rota separada para a saída de resíduos, reduzindo o risco de contaminação cruzada. - Recomenda-se que o almoxarifado seja posicionado próximo à entrada do hotel.	Gerências Coord. AeB Nutricionista	Longo prazo
2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
2.1 ÁREA EXTERNA E INTERNA:				
2.1.1 Área externa e interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento	Existem objetos alheios ao ambiente, próximo ao: almoxarifado, sala da nutrição e sala do chef de cozinha.	- Remoção dos objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	Chef de cozinha Coord. AeB Manutenção Nutricionista	Curto prazo
2.2 PISOS				
2.2.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). e em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	Pisos de vários setores estão em mal estado de conservação.	- Troca/ Manutenção dos pisos: 1) Cozinha; 2) Copa suja; 3) Refeitório; 4) Almoxarifado.	Chef de cozinha Coord. AeB Manutenção Nutricionista	Longo prazo

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan		PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025		
	Pisos da cozinha sem rejunte, favorecendo o acúmulo de sujidades.	- Realizar a aplicação de rejunte na cozinha.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo
	Pisos da câmara fria e copa limpa com parte quebrada, acumulando água e sujidades.	- Realizar ajustes no piso na entrada da câmara fria e copa limpa.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo
2.3 TETOS:				
2.3.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. Em adequado estado de conservação.	Cozinha/restaurante e almoxarifado apresentam canos e tubulações no teto que não permitem adequada higienização.	- Revestir os tetos da cozinha/restaurante e do almoxarifado por revestimento liso e de fácil limpeza; e a curto prazo, realizar pintura.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Longo prazo
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	Tetos com umidades (ex: refeitório) devido à condensação de ar.	1) Remoção mecânica e/ou química do mofo existente no refeitório; 2) Tratamento da superfície; 3) Reaplicação de pintura (tinta antimoho ou tinta acrílica com aditivo antifúngico).	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo
2.4 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
2.4.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara. Em adequado estado de conservação.	As paredes da cozinha não possuem acabamento liso e impermeável, dificultando a higienização.	- Revestir as paredes com azulejo branco, liso e de fácil higienização ou realizar pintura (curto prazo).	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Longo prazo
2.4.2 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	Os ângulos das paredes não são abaulados.	- Adequar toda a área de produção com abaulamento nas paredes (piso e teto).	Manutenção Coord. AeB Nutricionista	Médio prazo
2.5 PORTAS:				

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan	PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025			
2.5.1 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro). Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). Portas devem ser de fácil higienização.	Portas sem fechamento automático: Sala do chef, almoxarifado e porta do refeitório (comunicação com a cozinha). Porta do almoxarifado possui material não adequado ao local de armazenamento de alimentos.	- Realizar a troca da porta do almoxarifado e colocar fechamento automático nas demais.	Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Médio prazo
2.6 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
2.6.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	Aberturas da área de produção e almoxarifado não possuem fácil higienização.	- Construir janelas adequadas que facilitem a higienização na cozinha e almoxarifado.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Longo prazo
2.6.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	A maioria das telas estão danificadas e algumas aberturas não possuem telas milimétricas.	- Instalar telas milimétricas nos seguintes setores: • Copa; • Cozinha; • Tapiocaria (nos exaustores); • Em cima da Câmara Fria.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo
2.7 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:				
2.7.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	O elevador da matéria-prima também é usado para limpeza e manutenção do hotel, oferecendo risco de contaminação cruzada.	- Instalar um monta carga ou elevador exclusivo para o acesso dos alimentos.	Gerências Coord. A&B Nutricionista	Longo prazo
2.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES				
2.8.1 Instalações sanitárias e vestiários exclusivos para manipuladores de alimentos.	Instalações sanitárias e vestiários não são exclusivos	- Construir banheiros exclusivos para os manipuladores de alimentos.	Gerências Governança Nutricionista	Longo prazo
2.9 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELETRICA:				
2.9.1 Iluminação sem ofuscamentos, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	Cozinha com alguns ofuscamentos e má iluminação.	- Instalar luminárias na coifa e em pontos escuros da cozinha.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan		PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025			
2.9.2. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	Alguns setores da cozinha/restaurante e almoxarifado apresentam partes das instalações elétricas expostas.	Embutir ou revestir todas as instalações elétricas.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo	
2.9.3 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	Luminária da copa sem proteção contra quebras.	Instalar protetor de luminária na copa.	Manutenção Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto prazo	
2.10 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:					
2.10.1 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. 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.	Manutenção dos exaustores, insufladores, rotoplast e coifas.	Realizar manutenção dos exaustores/insufladores e limpeza frequente e <u>manutenção/troca da coifa.</u>	Manutenção Chef de cozinha Gerências Nutricionista	Curto prazo	
3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
3.1 EQUIPAMENTOS E MÓVEIS:					
3.1.1 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	- Equipamentos com vedação prejudicada - Alguns utensílios com corrosão e em número insuficiente. - Coifa e estufa não funcionando de forma eficiente.	- Reforço na vedação de equipamentos de refrigeração; - Compra de novos utensílios (colheres de mexer de aço inoxidável ou silicone) - Troca da coifa; - Troca da estufa.	Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Médio prazo	
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. 2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	- Alguns equipamentos em número insuficiente: Câmara fria, pista fria, estrados, fogão e bancada (refeitório). - Faltando higienização eficiente: caixotes brancos e estrados.	Solicitar compra de: 1. Estrados; 2. Pista fria (refeitório/buffet); 4. Fogão (refeitório) 5. Bancada (refeitório).	Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Médio prazo	

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan		PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	Ferrugem: prateleiras C.F; luvas térmicas, tábuas e panelas.	Requisitar compra de: 1. Prateleiras/estantes de (inox ou PVC) – C.F; 2. Luvas de proteção térmica; 3. Tábuas; 4. Panelas.	Chef de cozinha Coord. AeB Nutricionista	Curto Prazo	
4. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES					
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	Utensílios para higienização não estão em bom estado de conservação.	Solicitar compra de escovas, mopi, etc.	Chef de cozinha Nutricionista Maitre	Curto prazo	
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.	Frequência da higienização das instalações precisa melhorar.	Aumentar frequência da higienização das instalações.	Chef de cozinha Nutricionista Maitre	Curto prazo	
5. MANEJO DOS RESÍDUOS (LIXO)					
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.	Não é higienizado constantemente.	1) Reativação do tanque de higienização. 2) Higienização semanal das lixeiras e limpeza superficial diária.	Chef de cozinha Nutricionista Governança Manutenção	Curto prazo	
6. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO					
6.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:					
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.	Paletes e caixotes inadequados: mal higienizados, não são afastados das paredes, em número insuficiente.	Observar higienização no tanque mensalmente e afastar das paredes.	Chef de cozinha Maitre Nutricionista	Curto prazo	
7. DOCUMENTOS					
7.1 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:					
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Alguns processos não estão de acordo como descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Treinamento e capacitação dos colaboradores.	Nutricionista	Curto prazo	

Local: Restaurante Tarrafas – Cozinha MMH Período: Outubro de 2025 Elaborado por: Samara Figueiredo e Leonardo Luan	PLANO DE AÇÃO CORRETIVA 2025			
4.1.2 Programa de recolhimento de alimentos:	Não há registros atuais do controle desde POP.	Finalização da construção e operacionalização deste POP.	Nutricionista	Curto prazo