

BOAS PRÁTICAS NO PREPARO ALIMENTAR DOS SERVIÇOS DE REFEIÇÕES: ESTUDO DE CASO EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE SÃO LUÍS- MA

 <https://doi.org/10.63330/aurumpub.015-003>

Jaciara Costa Carneiro

Bacharela em Hotelaria

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: jacycarneiro350@gmail.com

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/7243214558785742>

Cristiane Rêgo Oliveira

Doutora em Agronomia

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: cristiane.rego@ufma.br

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/0560741020782992>

Cairo César Braga de Sousa

Doutor em Psicologia

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: cairo.cezar@ufma.br

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/5497195462432937>

Ana Zélia Silva

Doutora em Agronomia

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: ana.zs@ufma.br

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/2427284277550254>

Serlyjane Penha Hermano Nunes

Doutora em Ciências

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: serlyjane.phn@ufma.br

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/9612678599321268>

Wellington Jorge Farias de Oliveira

Bacharel em Farmácia

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: wj_farias@yahoo.com.br

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/1584841340436531>

RESUMO

O aumento da população idosa na sociedade atual acarreta uma demanda cada vez maior pela institucionalização desses indivíduos. Uma das atribuições das Instituições de Longa Permanência- ILPI é garantir o preparo e o fornecimento de refeições seguras, pelo fato que os residentes se encontram em um grupo de maior vulnerabilidade. A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma ILPI - localizada na cidade de São Luís- MA, objetivando identificar a aplicação das boas práticas no preparo alimentar das refeições. Para isso fez-se uma pesquisa descritiva como um estudo de caso incluindo



pesquisas bibliográficas e uma abordagem quantitativa exploratória. Para avaliar a adequação às Boas Práticas de Fabricação - BPF, foi utilizado um Checklist baseado na RDC nº 216/2004 – ANVISA. Como resultado dos 46 itens avaliados, apenas 75,6% encontravam-se em situação de conformidade, classificando a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) como regular. Juntamente com o Checklist, elaborou-se um relatório que mostrou as condições de conformidade das Instalações, Equipamentos, móveis e utensílios (75%); Manipuladores (71,43%); Matéria-prima (100%); Preparo dos alimentos (71,4%), Armazenagem dos alimentos (50%) e Exposição e consumo do alimento preparado (83,3%) de conformidades. Concluiu-se que a ILPI pesquisada apresentou diagnóstico satisfatório, todavia sugere-se o aumento das atividades dos profissionais responsáveis pelos setores, a fim de obter uma maior satisfação, uma vez que profissionais habilitados promovem melhorias significativas das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de alimentos, assim como treinamentos de toda equipe de manipuladores na área de boas práticas de produção e manipulação de alimentos.

Palavras-chave: Instituição de longa permanência; Alimentos; Manipulação; Boas práticas.



1 INTRODUÇÃO

O envelhecimento é uma fase natural do ciclo de vida humana. É um fenômeno cada vez mais comum, visto que em quase todo o mundo o aumento do número de idosos é cada vez mais evidente, devido ao aumento exponencial da expectativa de vida (Ratuchnei *et al.*, 2021).

Nos últimos anos, o processo de envelhecimento da população tem se manifestado como uma tendência demográfica, tanto em nações desenvolvidas quanto em países em desenvolvimento. Dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelaram que a tendência de envelhecimento populacional tem se limitado, e o número de indivíduos com mais de 60 anos no Brasil já ultrapassa a quantidade de crianças com até 9 anos de idade (IBGE, 2020).

Sabe-se que o envelhecimento ocorre como resultado de uma série de alterações no corpo que acontecem ao longo do tempo, um processo de desenvolvimento normal que envolve muitos fatores endógenos e exógenos que devem ser cuidadosamente considerados integrado. Ainda é verdade que o envelhecimento se manifesta de forma diferente em cada indivíduo, pois o envelhecimento depende de alterações naturais e genéticas além do modo de vida de cada pessoa (Brandão; Zat, 2015).

Assim que começam a apresentar problemas funcionais, surgem limitações mentais, cognitivas e principalmente físicas, e muitos idosos passam a necessitar de cuidados especiais. Quando a família não suporta, esta realidade por qualquer motivo, os idosos dependentes passam a residir em Instituições de Longa Permanência – ILPI. A lei se aplica para qualquer organização governamental ou não governamental (Brasil, 2021).

Embora todas as pessoas sejam suscetíveis às Doenças Transmitidas por Alimentos, sabe-se que os idosos fazem parte do grupo de risco para infecções de qualquer natureza, principalmente microbiológicas, devido a alterações no sistema imunológico. Pelos fatos acima referidos, podemos afirmar que uma alimentação adequada desempenha um papel vital no apoio à saúde e ao bem-estar dos idosos e uma alimentação saudável é importante em todas as fases da vida. Neste contexto, Karlsen *et al.* (2017) afirmam que boas práticas consistem em procedimentos adotados com o objetivo de assegurar a qualidade e segurança dos alimentos, reduzir os riscos de contaminação e garantir o fornecimento de alimentação adequada para a população. Por outro lado, Martins *et al.* (2018) e Santos *et al.* (2019) enfatizam que a adoção dessas práticas contribui para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, melhoria da qualidade nutricional das refeições e satisfação dos consumidores.

Com essa perspectiva em mente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC nº 216/2004, que trata do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. No Brasil e em outros países, as boas práticas geralmente seguem as recomendações do Codex Alimentarius e devem ser formalmente descritas no Manual de Boas Práticas específico para cada estabelecimento (Brasil, 2004).



Considerando o cenário atual das instituições de longa permanência em São Luís- MA, o estudo justifica-se pela necessidade de assegurar a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos aos residentes dessas instituições. Sendo assim, a pesquisa objetivou avaliar as boas práticas no preparo alimentar dos serviços de refeições e verificar se há práticas de bem-estar nas refeições ofertadas para os residentes.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ENVELHECIMENTO POPULACIONAL

O envelhecimento populacional é um fenômeno universal que tem se tornado cada vez mais relevante tanto para países desenvolvidos quanto para países em desenvolvimento. Este fenômeno é caracterizado pelo aumento do número absoluto e do percentual de idosos na população total (Alves, 2019).

No estado do Maranhão também registraram crescimento de 3,1% ao ano, a participação da população idosa na população total passou de 9,3% (630,2 mil) em 2012 para 12,0% (856,5 mil) em 2022, conforme figura 1 (IBGE, 2022). Nesse período, a proporção de pessoas com 60 anos ou mais saltou de 11,3% para 15,1% da população. Diante desse panorama, pode-se observar com base em dados oficiais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que mostram que houve um aumento significativo na proporção de pessoas com 60 anos ou mais, levando ao entendimento de que a população do Brasil é mais velha.

Esta mudança demográfica é particularmente intensa no Brasil, um país que até recentemente tinha uma população majoritariamente jovem. Isso resultou em mudanças significativas na composição etária da população, com um aumento notável na proporção de pessoas com 60 anos ou mais. Segundo Carvalho e Martins (2016) retratam que a população de idosos cresce a cada ano em diversos países. Na Europa, estima-se que essa população irá atingir os 207 milhões em 2025 e 220 milhões em 2050.

As discussões sobre o envelhecimento populacional tiveram início no cenário internacional durante a Assembleia Mundial sobre o Envelhecimento de 1982, que formulou o Plano de Ação Internacional de Viena sobre o Envelhecimento. Como signatário do plano, o Brasil começou a incorporar com mais confiança esse tema na agenda política brasileira, tanto nas políticas públicas quanto nas políticas iniciadas pela sociedade civil. A legislação brasileira estabelece no artigo 230 da Constituição Federal de 1988 que o cuidado dos dependentes deve ser responsabilidade da família, da sociedade e do Estado (Brasil, 2022). Diante destas questões, o envelhecimento populacional tem recebido cada vez mais cuidado e ampla atenção por parte da sociedade civil.

Com o propósito de estabelecer padrões mínimos para o funcionamento da ILPI, foi elaborada a Resolução do Conselho Colegiado (RDC) nº 283 de 2005, que já foi revogada pela RDC nº 502 em 27 de maio de 2021. Esta RDC estabeleceu na legislação a garantia dos direitos da população idosa, conforme a



legislação, a obrigação de prevenir e reduzir os riscos à saúde dos idosos institucionalizados, bem como a necessidade de qualificar a prestação de serviços públicos e privados em ILPI.

2.2 INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA- ILPI

O aumento da expectativa de vida bem como as alterações ocorridas na estrutura familiar contribui para o aumento proporcional do número de idosos que vivem sozinhos. O cuidado ao idoso em ambiente familiar é dificultado pelo tamanho das famílias, que são menores, dispersas geograficamente e complexas (Campos, 2018).

As ILPIs são locais onde são prestados serviços aos idosos nas diversas modalidades de cuidado e natureza jurídica, com instituições filantrópicas que se distinguem pelo histórico de oferta de lares de idosos para idosos. O objetivo da ILPI é abranger os idosos que necessitam de apoio social, têm vínculos fragilizados e a maioria deles não tem vínculo familiar. Outros locais combinam a prestação de serviços com semelhanças na saúde, mas essencialmente as ILPI são instalações sociais. (Alcântara; Camarano; Giacomini, 2016).

O surgimento de instituições para idosos não é um fenômeno recente. A história destas instituições remonta à Grécia antiga, quando existiam os gerontokomeions (do grego géron, gérontos, velho + kómeo, que significa cuidado), que serviam tanto como hospícios, como hospitais, asilos, abrigos ou dormitórios de idosos (Araujo; Souza; Faro, 2010). No Ocidente, a primeira residência para idosos foi fundada pelo Papa Pelágio II (520-590), que renovou a sua própria casa e a converteu em hospital para idosos. Na Grã-Bretanha do século X, há registros de casas chamadas asilos localizadas perto de mosteiros, que forneciam abrigo a idosos indefesos e eram mantidas por doações da igreja e da comunidade.

O termo Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) foi originalmente proposto pela Sociedade Brasileira de Gerontologia (SBGG) e aceito em 2003, definindo-a como uma unidade de cuidado integrado cujo público-alvo são pessoas com 60 anos ou mais, dependentes ou independentes, bem como prestar serviços nas áreas sociais e de saúde para garantir qualidade de vida, em ambiente com características residenciais, como o domicílio (SBGG, 2008). Porém, na literatura e na legislação essas instituições são referidas de diversas formas, tais como: ILPI, sanatório, asilo, hotel, sanatório, casa de repouso, clínica e/ou sanatório. Instituição de cuidados de longa permanência para idosos corresponde ao termo em inglês: Long Term Care Institution, a tradução adequada é ‘long-term care facilities’ ou instituição de cuidados de longa duração (Scherrer Júnior, 2020). Assim, as ILPIs são definidas como instituições de caráter residencial, governamental ou não governamental, destinadas à moradia coletiva de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania, sendo que as ILPI são normatizadas pela Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 502 de 2021, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que apresenta padrões mínimos de funcionamento



nessas instituições, englobando questões sobre recursos humanos, infraestrutura física, higiene, saúde e alimentação (Brasil, 2021).

Nogueira (2022) afirma que a ILPI tem o compromisso de prestar atendimento integral aos idosos que, por motivos diversos, não podem ou não querem continuar morando sozinhos ou com seus familiares. Assim, o processo de institucionalização proporciona aos idosos cuidados de saúde integrais, melhorando assim a sua qualidade de vida.

2.3 BOAS PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO

A alimentação é uma das atividades humanas mais importantes porque sua aquisição, seleção e preparo envolvem não apenas aspectos biológicos, mas também sociais e culturais. Portanto, cozinhar é uma arte milenar que acompanha a humanidade, vai além das técnicas de preparo dos alimentos, e abrange também as questões simbólicas, sensoriais e culturais do grupo, no contexto do lar, onde são construídas as refeições compartilhadas, proporcionando o prazer de comer, e rituais alimentares (Nogueira, 2022). Uma dieta apropriada para os idosos é fundamental para prevenir complicações nutricionais comuns nesse grupo, como doenças crônicas, desnutrição, sobrepeso e obesidade. Os alimentos destinados aos idosos devem ser saborosos e preferencialmente temperados com ingredientes naturais, já que ocorre uma redução no paladar. Diante dessa situação, muitas vezes os idosos acabam consumindo uma quantidade maior de sal, o que deve ser evitado nessa faixa etária.

É importante dizer que além de selecionar os alimentos adequados, é igualmente importante seguir certos cuidados ao comprar, armazenar e preparar os alimentos. Essas precauções incluem manter a higiene pessoal e garantir um ambiente limpo durante as refeições. Os responsáveis pela manipulação dos alimentos devem ter extremo cuidado para evitar a contaminação e preservar o valor nutricional dos alimentos, mantendo afastados os microrganismos que podem causar doenças de origem alimentar (Brasil, 2009).

As Boas práticas de fabricação (BPF) são normas ou práticas relacionadas a manipulação, armazenamento e transporte de insumos, matérias-primas, embalagens e utensílios, visando assegurar a qualidade e a conformidade com a legislação dos alimentos, desde a matéria-prima até o produto elaborado (Nuvolari, 2019).

De acordo com autores Veronezi e Caveião (2016), relatam que a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) nos serviços de alimentação, além de ser uma exigência legal, eleva a qualidade dos produtos, garante a segurança alimentar, diminui custos, e proporciona maior segurança e satisfação ao consumidor.

As Boas Práticas podem ser caracterizadas como procedimentos que tem a função de produzir e comercializar alimentos que não ofereçam risco à saúde. Pelo fato de desconhecer a legislação sanitária, os



manipuladores de alimentos acabam desempenhando suas atividades de maneira insatisfatória, fora das normas estabelecidas (Lima et al., 2021).

O regulamento mais recente é a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, aplica-se a realização de todas as atividades envolvendo alimentação, tais como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (Brasil, 2004). Baseados nesta resolução e determinados pela ANVISA, as UAN necessitam ainda apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, relatando as operações contempladas pelo estabelecimento, e os POP que descrevem um roteiro de tarefas a serem seguidas nos serviços de alimentação (Vasques; Madrona, 2016).

3 METODOLOGIA

A ILPI selecionada para o estudo tem capacidade para abrigar 40 pessoas, o quadro de funcionários é composto por técnicos de enfermagem, maqueiros, auxiliares de serviços gerais, lavadeiras, técnicos administrativos, diretor e profissionais da assistência social, enfermagem, psicologia, fisioterapeuta, fonoaudiologia, terapia ocupacional e vigias. Na área de produção de refeições (UAN) conta-se com 14 colaboradores sendo: nutricionista, tecnóloga em alimentos, cozinheiras, auxiliares de cozinhas e administrativo, em regime de escala.

A pesquisa foi conduzida em três etapas: No primeiro momento optou-se por um levantamento bibliográfico, por meio de análise de artigos científicos, bem como das legislações sanitárias em vigência, regulamentadas pela ANVISA. No segundo momento realizou-se uma pesquisa de campo de modo observacional, utilizando como instrumento de coleta de dados um Check-list, baseado na RDC nº216 de 15 de setembro de 2004 (Brasil, 2004) em concordância com a Resolução - RDC 275 de 21 de outubro de 2002 (Brasil, 2002), sendo a base para o levantamento dos dados da pesquisa.

Além disso foi aplicado um questionário com o coordenador da área de Alimentação e Nutrição da Instituição de Longa Permanência pesquisada. O Checklist contemplou aspectos como: edificações, instalações e equipamentos; manipuladores; matérias – primas e ingredientes; preparo de alimentos, armazenamento do alimento preparado e a exposição do alimento.

A partir da análise dos resultados obtidos, mediante a aplicação do checklist, na unidade de Alimentação e Nutrição, fez-se a classificação dos fatores em três grupos: como sendo o GRUPO 1 como “Bom” (de 76 a 100% de adequações), o GRUPO 2 como “Regular” (de 51 a 75% adequações) e o GRUPO 3 como “Deficiente” (de 0 a 50% de adequações). O terceiro momento foi a análise e tabulação dos dados.



4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em concordância com a ferramenta utilizada para o diagnóstico de controle de qualidade, o Checklist, e a legislação sanitária, pode-se verificar os resultados das porcentagens de adequação da instituição de Longa permanência pesquisada, apresentando uma pontuação geral de 75,6% de conformidade, e 24,4% de itens inadequados, tendo sido classificada, no grupo 2, como em risco sanitário regular, não se adequando, portanto, a todos os critérios exigidos pela RDC nº 216/2004.

Conforme Santos (2019), em um estudo sobre instituições longa permeância, foi considerado também no grupo 2, e classificado como regular, tendo como resultado de percentual de 52,96% de conformidades. Analisou 14 ILPIS e apenas uma atingiu adequação em mais de 75% dos itens analisados, seja classificada no grupo 1, e a grande maioria das instituições atendeu a menos de 50% dos itens da lista de verificação.

Outros estudos também encontraram UANs classificadas no grupo 2 (Soares et al., 2018); e Silveira et al (2016) analisaram 35 artigos publicados entre 2004 a 2013 em que foram avaliados 1.326 serviços de alimentação e observaram que as UANs apresentavam uma média de 55,5% de adequação, sendo portanto, classificadas no grupo 2, o que é semelhante ao verificado no presente estudo.

No que envolve edificações, instalações e equipamentos, foram analisados 08 itens referentes às características físicas e estruturais da instituição como: pisos, paredes, teto, portas, janelas, instalações sanitárias, iluminação, ventilação, abastecimento de água, entre outros. Os percentuais de adequação identificados foram encontradas como 75,61% de itens em conformidades e 24,4% de itens não conformes. Em sua área externa o acesso é amplo, direto, pavimentado, adaptado para acessibilidade e limpo. Na área interna da cozinha o teto tem bom acabamento, é de cor clara, enquanto na área de consumo alimentar (refeitório), observou – se a existência de infiltrações e bolores. As paredes e o piso, são de cor clara, acabamento liso, e de fácil higienização, em altura adequada. Os coletores dos resíduos, são dotados de tampa e acionados sem contato manual. Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico, papel- toalha não reciclado, acionado sem contato manual sem comprometer a higienização dos mesmos.

Com relação aos manipuladores, foram analisados 08 itens relacionados a higiene pessoal e dos alimentos, constatando-se um percentual de adequação de 75% de conformidade em relação à RDC 216/2004. Durante a pesquisa as conformidades encontradas foram o controle de saúde dos manipuladores; ausência de lesões de enfermidades; a lavagem das mãos; utilização de toucas na área de alimentação e para visitantes, como também a capacitação periódica dos manipuladores observados manipuladores. Em contrapartida, foram observados a utilização de adornos e inadequações do uniforme, sendo de cor escura e apertado ao corpo.

As mesmas observações foram feitas por Oliveira *et al.* (2014), os quais notaram o uso de adornos por parte dos manipuladores durante a manipulação, o que facilita a contaminação. De modo semelhante,



Oliveira et al. (2016) constataram o mesmo problema em 81,2% dos estabelecimentos avaliados, além de manipuladores que não utilizavam uniformes claros e exclusivos para a área de produção.

De acordo com a RDC nº 216, o asseio pessoal é de suma importância, os manipuladores devem utilizar uniformes e trocá-los todos os dias, objetos e roupas pessoais devem ser guardados em locais designados para este fim, além disso, os cabelos precisam estar presos e com toucas de proteção. A resolução ainda exige a retirada de adornos durante o processo de manipulação; a não realização dessas atitudes coloca em risco a saúde do consumidor pela grande probabilidade de ocorrência de contaminação microbiológica e/ou física. Além de realizar e comprovar o controle de saúde dos manipuladores, afastando o mesmo de suas atividades se for apresentado qualquer sintoma para que não haja nenhum risco de contaminação ao alimento e ao ambiente de trabalho (Brasil, 2004).

Com relação a matéria prima e ingredientes, foram analisados 05 itens relacionados a fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagem, e apresentam um desempenho, com 100% de conformidades. Durante a aplicação do Check-list, observou-se que os locais de armazenagem dos alimentos estavam limpos e organizados e com proteção de telas. Informaram que a matéria-prima e ingredientes são adquiridos através de licitações ou doações. É realizada uma lista feita por uma tecnóloga de alimentos e os alimentos secos são adquiridos mensalmente. Para alimentos não-perecíveis (frutas, legumes, verduras) são adquiridos semanalmente, intitulados por “cesta”, para não haver desperdício de alimentos. Ao chegar o alimento, são encaminhados para os almoxarifados I e II, onde são retirados das embalagens secundárias e postos em prateleiras, paletes, frízeres e geladeiras.

No quesito preparo dos alimentos foram analisados 16 itens, constatando-se um percentual de 71,4% de conformidades. Dentre essas conformidades podemos citar que as matérias – primas e alimentos utilizados para as preparações alimentares estavam em condições aptas para as refeições. Na área de preparo de alimentos, são dispostas três bancadas de aço inoxidável, para alimentos crus, sempre parados e prontos para não haver contaminação cruzada dos alimentos. Na Aplicação do Checklist foram observadas algumas práticas inadequadas segundo a legislação, como por exemplo o descongelamento de porção de frango, em temperatura ambiente deixada na bancada. Essa inconformidade foi encontrada também na pesquisa de Lemos et. al (2021), onde o descongelamento de carnes era realizado a temperatura ambiente, imersas em recipiente com água, com ausência de verificação das temperaturas do alimento preparado. De posse dessas observações constatou-se que 60% das unidades de alimentação e nutrição apresentaram atendimento “ruim” segundo a legislação. A legislação recomenda que o descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 ± 2 °C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido à cocção (Brasil, 2004).

Uma outra inconformidade observada foi à ausência de registro e monitoramento de temperatura no armazenamento e cocção dos alimentos. É importante ressaltar que os trabalhos de Lopes et al. (2014) e



Barbosa (2018) onde apresentam ausência de registros de temperatura na produção de alimentos em Instituições de Longa Permanência.

Em relação ao armazenamento de alimentos preparados, foram analisados 02 itens, onde na sua totalidade obteve-se 50% de conformidades. Podemos destacar que na preparação do alimento observou-se o cuidado de fazer o porcionamento das refeições, ou seja, preparar e colocar a porção refeição em utensílios individualizados e identificados. Os resultados encontrados nesta categoria corroboram com pesquisas de Silveira et al. (2016) que em estudo realizado por meio de revisão bibliográfica, avaliando 35 artigos, totalizando 747 UANs localizadas por todas as regiões do Brasil, nas quais foram avaliadas as condições sanitárias por aplicação de Checklist, averiguou-se que de todas as UAN's analisadas, apenas 50% estavam em conformidade com a categoria em questão.

Com relação à exposição do alimento preparado foram analisados 07 itens e obteve-se um percentual de 83,3% de conformidade. As áreas apresentavam condições higiênico-sanitárias adequadas e ausência de ornamentos e plantas na área de produção. Com a finalidade de garantir a segurança dos alimentos, é necessário que a área onde as refeições permanecerão expostas estejam organizadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas como também o funcionamento adequado e compatíveis com as atividades. É importante que os equipamentos sejam mantidos em temperatura controlada, dimensionados e conter barreiras de proteção para evitar a contaminação do próprio consumidor ou de alguma outra fonte (Silva *et al.*, 2016).

No que tange práticas de bem-estar nas refeições dos idosos, em entrevista com o nutricionista e coordenador da UAN, foi relatado que a instituição oferece aos institucionalizados diariamente 186 refeições convencionais e 40 especiais (para os idosos que tenham alguma restrição alimentar – diabetes ou os acamados), nas diversas refeições de café da manhã, lanche, almoço, lanche da tarde e ceia. Na apresentação dos pratos oferecidos das refeições há variedades no cardápio, que é produzido semanalmente pelo nutricionista.

A alimentação dos idosos deve ser balanceada e conter alimentos que para repor nutrientes que faltam no organismo, ajudando a corrigir essas deficiências alimentares e a prevenir algumas doenças nos idosos. O nutricionista deve realizar uma mudança nos hábitos alimentares com planejamento e manejo, sempre controlando o consumo de determinados alimentos e complementando-os com outros que possam suprir as necessidades do organismo fornecendo proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais.

Os principais desafios enfrentados pela instituição na implantação de práticas de bem-estar para os idosos é burocracia, ou seja, por ser uma instituição governamental, tudo precisa de meios de licitações para o fornecimento da alimentação aos idosos. Por fim, percebe-se que a instituição pesquisada acolhe os seus internos, e busca os recursos necessários para que eles tenham uma melhor de qualidade de vida, deixando o ambiente parecido como era sua residência.



5 CONCLUSÃO

As instituições de Longa Permanência acolhem idosos e pessoas em situação de vulnerabilidade, que muitas vezes dependem apenas da alimentação fornecida por estas instituições. É, portanto, fundamental garantir que estas refeições sejam preparadas de acordo com as melhores práticas de produção, garantindo a adequação nutricional e a segurança alimentar desta população.

Com a realização deste trabalho foi possível confirmar os objetivos, que são: identificar as condições higiênico-sanitárias na Instituição de longa permanência e verificar as boas práticas alimentares e de bem-estar nas refeições dos idosos, estabelecidas pela legislação vigente na UAN pesquisada.

Foi possível identificar que o índice de conformidade encontrado, representou as boas condições higiênico-sanitárias, pois o local atendeu a maioria dos critérios de adequação exigidos na RDC 216/2004, tendo como um resultado o percentual de 75,6% de atendimento dos itens, classificado como regular.

Para garantir um fornecimento de refeições seguras, do ponto de vista higiênico-sanitário, alguns pontos precisam ser melhorados como: a realização de melhorias nas edificações e instalações, equipamentos; treinamento constante dos manipuladores e aprimoramento no momento de preparo dos alimentos. Dessa forma a ILPI poderá ter possibilidade de aumentar os índices de conformidade e, conseqüentemente, garantirá maior segurança das refeições e a preservação da saúde do consumidor contra doenças de transmissão hídrica e alimentar.

Sendo assim, recomenda-se a intensificação de ações dos profissionais ligados diretamente ao setor de nutrição e correção das falhas detectadas nos itens mencionados, para que se obtenha uma melhor satisfação dos consumidores assim como melhorias nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e alimentação produzida.



REFERÊNCIAS

- ALCÂNTARA, Alexandre de Oliveira Organizador; CAMARANO, Ana Amélia Organizadora; GIACOMIN, Karla Cristina Organizadora. Política Nacional do Idoso: velhas e novas questões. 2016.
- ALVES, José Eustáquio Diniz. Envelhecimento populacional no Brasil e no mundo. Revista Longeviver, 2019
- ARAUJO, Claudia Lysia de Oliveira; SOUZA, Luciana Aparecida de; FARO, Ana Cristina Mancussi. Trajetória das instituições de longa permanência para idosos no Brasil. HERE-História da Enfermagem Revista Eletrônica, v. 1, n. 2, p. 250-262, 2010.
- BRASIL, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC nº 283. 26 de setembro de 2004 - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 27 de setembro de 2005. Disponível em: <http://sbgg.org.br/wp-content/uploads/2014/10/rdc-283-2005.pdf>. Acesso em: 20 set. 2023.
- BRASIL, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) -. Entenda por que a Anvisa republicou norma sobre ILPI. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2021/entenda-por-que-a-anvisa-republicou-norma-sobre-ilpi>. Acesso em: 24 set. 2023.
- BARBOSA, B.R.; ALMEIDA J.M.; BARBOSA, M.R.; BARBOSA-ROSSI, L.A.R. Avaliação da capacidade funcional dos idosos e fatores associados à incapacidade. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 8, p. 3317-3325, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2014.v19n8/3317-3325/pt/>. Acesso em: 16 set. 2023
- BRANDÃO, V.C.; ZATT, G.B. Percepção de idosos, moradores de uma instituição de longa permanência de um município do interior do Rio Grande do Sul, sobre qualidade de vida. Aletheia, n. 46, p. 90-102, 2015. Disponível em: <http://www.periodicos.ulbra.br/index.php/aletheia/article/view/3234>. Acesso em: 16 set. 2023.
- BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- RDC nº 502, de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre o funcionamento de Instituição de Longa Permanência para Idosos, de caráter residencial. Diário Oficial da União, 27 mai. 2021.
- CAMPOS, V. Guia Completo: Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos. 2018. Disponível em: <https://fluxoconsultoria.poli.ufrj.br/blog/boas-praticas-de-fabricacao-na-industria-de-alimentos/>. Acesso em: 25/10/2023.
- CARVALHO, M. S.; MARTINS, J. S. A. O cuidado paliativo a idosos institucionalizados: Vivência dos ajudantes de ação direta. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., v. 19, n. 5, p. 745-758, 2016.
- Karlsen, L., et al. (2017). Boas práticas na preparação de alimentos em lares de idosos e cuidados domiciliares: O que são? Jornal de Pesquisa sobre Envelhecimento e Saúde, 1(1), 1-12.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Pesquisa Nacional de Saúde. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/rbepid/2021.v24suppl2/e210001/pt/>. Acesso em: 20 de julho de 2025.
- IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Censo demográfico 2022. Brasil.



LEMOS, L. M. dos R.; LEMOS, E. E. dos R.; SILVA, E. F. da; COSTA, T. L.; FREITAS, M. M. de M. Evaluation of good manufacturing practices in school corners. Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 7, p. e37210716609, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i7.16609. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/16609>. Acesso em: 10 dec. 2023.

LIMA, C. M. G.; PINHEIRO, L. O.; OLIVEIRA, M. L. S.; PAGNOSSA, J. P.; CARDOZO, R. M. D. Triagem microbiológica em mãos de manipuladores de alimentos em serviços alternativos de nutrição. Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Volume 4, 2021. ed.: científica digital. DOI: 10.37885/210203122. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.org/articles/210203122.pdf>. Acesso em: 10/10/23

MARTINS, M., et al. (2018). Boas práticas na manipulação de alimentos em serviços de alimentação: uma revisão sistemática da literatura. Controle Alimentar, 90, 263-276.

NOGUEIRA, Eliane Aparecida. Percepção sobre a institucionalização de idosos na visão da família, 2022. Dissertação (Mestrado). Universidade São Judas Tadeu, São Paulo, 2022.

NUVOLARI, Cibelli Magalhães et al. Boas Práticas De Fabricação E A Cadeia Do Frio Nos Supermercados De Botucatu (Sp). Energia Na Agricultura, v. 34, n. 4, p. 521-531, 2019.

OLIVEIRA, A.B.A. de; CUNHA, D.T.da; STEDEFELDT, E.; CAPALONGA, R.; TONDO, E.C.; CARDOSO, M.R.I. Hygiene and good practices in school meal services: Organic matter on surfaces, microorganisms and health risks. Food Control, v. 40, p. 120-126, 2014.

OLIVEIRA, J.M.; DE CARVALHO, M.G.; OLIVEIRA, C.C.D.J.S.; DA SILVA, C.L.P.; LIMA, R.F. Condições higiênico-sanitárias de unidades produtoras de refeições comerciais localizadas no entorno da Universidade Federal de Sergipe. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 23, n. 2, p. 897-903, 2016.

RATUCHNEI, E. S. et al. Qualidade de vida e risco de depressão em idosos institucionalizados. Revista de Pesquisa (Univ. Fed. Estado Rio J., Online), p. 982-988, 2021.

SANTOS, J., et al. (2019). Implementação de boas práticas em serviços de alimentação: uma revisão sistemática. Controle Alimentar, 99, 1-11.

SBGG (Sociedade brasileira de geriatria e gerontologia). Quedas em idosos: prevenção. Projeto diretrizes- Associação médica brasileira e Conselho federal de medicina, 2008.

SCHERRER JUNIOR, Gerson. Qualidade de vida, presença de sinais e sintomas de depressão e nível de dependência para realização de atividades básicas de vida diária, de idosos residentes em instituições

de longa permanência, da cidade de São Paulo. Repositório Institucional. Universidade Federal de São Paulo, 2020. Disponível em: <https://repositorio.unifesp.br/handle/11600/64425>.

SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. 1ª. ed. São Paulo: Manole, 2016.

SILVEIRA, J.T.; BRASIL, C.C.B.; FLORIANO, J.M.; GARCIA, M.V. Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática. Saúde em Revista, v. 16, n. 42, p. 57-69, 2016.



SOARES, D. D.S.B.; HENRIQUES, P.; FERREIRA, D.M.; DIAS, P.C.; PEREIRA, S.; BARBOSA, R.M.S. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro–Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, p. 4077- 4083, 2018.

VASQUES, Crislayne Teodoro; MADRONA, Grasielle Scaramal. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. *Higiene alimentar*, v. 30, n. 252/253, p. 54-58, 2016.

VERONEZI, C. T.; CAVEIÃO, C. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. *Revista Saúde e Desenvolvimento*, v. 8, n. 4, p. 90-103, 2016.

WATANABE, H.; DOMINGUES, M.; DUARTE, Y. COVID-19 and homes for the aged: care or an announced death? *Geriatr Gerontol Aging*, v. 14, n. 2, 2020.