



Eixo temático: Alimentação Coletiva e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NA BAHIA

**Nadja Carvalho Campos da Silva<sup>1</sup>; Gustavo Pires Tenorio<sup>2</sup>; Yuri Machado Torres<sup>2</sup>;  
Cássia Wanderley Pires Carvalho<sup>2</sup> e Elieide Soares de Oliveira<sup>3</sup>**

### INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional é um processo mundial que tem alterado a composição etária das sociedades e ampliado a necessidade de cuidados específicos para garantir qualidade de vida à população idosa. No Brasil, esse cenário se reflete no crescimento do número de pessoas com 60 anos ou mais, exigindo políticas e serviços de saúde e assistência voltados a essa faixa etária. Nesse contexto, as Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) assumem papel fundamental ao oferecer acolhimento e suporte integral a indivíduos em situação de dependência.

Entre os diferentes aspectos de cuidado, a alimentação se destaca como elemento central. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dessas instituições são responsáveis por fornecer refeições adequadas do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. No entanto, falhas relacionadas à estrutura física, armazenamento, manipulação e higiene podem comprometer a qualidade das preparações e aumentar a vulnerabilidade dos residentes a doenças transmitidas por alimentos.

Diante disso, avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN em ILPI representa uma iniciativa pertinente não apenas para identificar conformidades e fragilidades em relação à legislação, mas também para subsidiar ações de melhoria contínua, fortalecer a segurança alimentar e contribuir diretamente para a promoção da saúde dos idosos institucionalizados.

<sup>1</sup> Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário do Rio São Francisco (UNIRIOS) - nadjacarvalho@outlook.com

<sup>2</sup> Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário do Rio São Francisco (UNIRIOS)

<sup>3</sup> Mestra em Saúde Coletiva – ISC/UFBA, Docente de curso Nutrição do Centro Universitário do Rio São Francisco (UNIRIOS) - elieide.oliveira@unirios.edu.br



## OBJETIVO

Avaliar as condições higiênico-sanitárias da Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos, verificando sua conformidade com as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA.

## METODOLOGIA

O estudo caracteriza-se como exploratório e descritivo, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pertencente a uma Instituição Filantrópica de Longa Permanência para Idosos (ILPI), localizada na Bahia. A atividade ocorreu em maio de 2025, durante visita técnica promovida pela Liga Acadêmica de Nutrição do Rio São Francisco (LANRIOS), vinculada ao Centro Universitário do Rio São Francisco (UniRios).

Os dados foram coletados por meio da aplicação de um checklist elaborado com base nas Resoluções RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias da cozinha da instituição e o cumprimento das boas práticas pelos manipuladores de alimentos. O instrumento contemplou 34 itens distribuídos em seis blocos de avaliação: (1) estrutura física e ambiente (8 itens); (2) higiene e limpeza (6 itens); (3) manipulação dos alimentos (5 itens); (4) armazenamento e conservação (6 itens); (5) equipamentos e estrutura de apoio (3 itens); e (6) segurança alimentar e documentação (6 itens). Cada item foi classificado em três categorias: A (adequado), R (regular) e I (irregular). Os itens adequados e regulares foram considerados conformes com a lei (sendo que A está totalmente em conformidade e R atende parcialmente as resoluções) e os irregulares foram considerados não conformes com a lei (precisam mudar completamente).

A coleta foi realizada por estudantes do curso de Nutrição do UniRios, previamente treinados e supervisionados por duas docentes responsáveis. Durante as visitas técnicas, o checklist foi preenchido de forma padronizada e consensual, mediante observação direta dos setores da UAN. Os registros consolidados foram posteriormente organizados em tabelas, possibilitando a análise quantitativa e qualitativa do desempenho da unidade em relação às normas sanitárias vigentes. A atividade teve caráter acadêmico, com fins de aprendizagem e extensão, sendo acompanhada integralmente pelas docentes do curso e pela nutricionista da



instituição, assegurando a qualidade técnica e o cumprimento dos princípios éticos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

A avaliação das condições higiênico-sanitárias da Unidade de Alimentação e Nutrição ILPI revelou um panorama diversificado em relação à conformidade com as resoluções da ANVISA. Os dados foram organizados em tabelas por blocos de análise, permitindo identificar tanto os pontos fortes quanto as fragilidades estruturais e operacionais da unidade.

**Tabela 1** – Avaliação da estrutura física e ambiente da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)

Item avaliado	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Espaço físico adequado (tamanho e circulação).			
Iluminação e ventilação.			
Ambiente limpo, organizado e higienizado.			
Piso e paredes em bom estado e laváveis			
Existência de áreas separadas (limpo/sujo)			
Presença de tela de proteção em janelas			
Ausência de infiltrações, mofo ou rachaduras.			
Abastecimento de água potável e higienização funcional.			

Fonte: Autores (2025)

Conforme a Tabela 1, a avaliação da estrutura física e do ambiente da UAN mostrou que apenas parte dos critérios atende às normas vigentes. Foram considerados adequados 37,5% dos itens, como a conservação de pisos e paredes laváveis, a separação de áreas limpas e sujas e a presença de telas de proteção em janelas. Outros 12,5% foram classificados como regulares, referentes à iluminação e ventilação, que precisam de ajustes para cumprir as exigências sanitárias. Já 50% foram considerados irregulares, incluindo espaço físico insuficiente, infiltrações, mofo e falhas no abastecimento de água potável e higienização funcional.



**Tabela 2 – Avaliação da higienização e limpeza da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)**

Item avaliado	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Utensílios e equipamentos em boas condições e higienizados.			
Uso correto de produtos de limpeza.			
Lavagem correta de frutas, legumes e verduras.			
Controle de pragas e vetores (dedetização em dia).			
Controle e descarte adequado de resíduos.			
Lixeiras com tampa, pedal e em bom estado.			

**Fonte:** Autores (2025)

Como mostrado na Tabela 2, 66,6% dos itens estavam adequados, evidenciando boas práticas de higienização de utensílios, alimentos e lixeiras. Entretanto, 16,6% foram regulares, devido ao controle de pragas insuficiente, e 16,6% irregulares, relacionados ao descarte de resíduos. Esses achados indicam a necessidade de ajustes pontuais para fortalecer as práticas de limpeza e higiene da UAN.

**Tabela 3 – Avaliação da manipulação dos alimentos da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)**

Itens avaliados	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Manipuladores com uniforme limpo e correto.			
Higienização das mãos antes do preparo.			
Separação adequada dos alimentos crus e cozida.			
Controle de temperatura dos alimentos.			
Verificação de temperatura dos alimentos.			

**Fonte:** Autores (2025)

Com relação as boas práticas para manipulação dos alimentos verificou-se que apenas 40% dos itens avaliados estão adequados, destacando-se o uso de uniforme limpo e correto pelos manipuladores, a higienização das mãos antes do preparo e a separação adequada entre alimentos crus e cozidos. No entanto, 20% foram classificados como regulares, indicando fragilidades no controle de temperatura, que não é realizado de forma sistemática. Além disso,



40% dos itens foram considerados irregulares, relacionados à verificação e monitoramento da temperatura dos alimentos, aspecto essencial para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

**Tabela 4 – Avaliação do armazenamento e conservação dos alimentos da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)**

Itens avaliados	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Alimentos organizados corretamente.			
Produtos datados e rotulados corretamente.			
Ausência de alimentos vencidos.			
Armazenamento de produtos de limpeza separados dos alimentos.			
Armazenamento sobre pallets ou prateleiras.			
Equipamentos de refrigeração em funcionamento			

**Fonte:** Autores (2025)

Na avaliação do armazenamento e conservação dos alimentos, a maioria dos itens foi classificada como **regular (50%)**, indicando falhas no armazenamento separado de produtos de limpeza, apesar de aspectos positivos como organização e funcionamento da refrigeração. Apenas **33,3% estavam adequados**, incluindo rotulagem correta e ausência de alimentos vencidos, enquanto **16,6% apresentaram irregularidades**, reforçando a necessidade de maior rigor e padronização nos processos.

**Tabela 5 – Avaliação dos equipamentos e estrutura de apoio da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)**

Itens avaliado	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Fogão e forno em funcionamento.			
Armários e bancadas higienizados.			
Condições de segurança e ergonomia para os funcionários.			

**Fonte:** Autores (2025)



Como apresentado na tabela acima, todos os itens avaliados foram classificados como **adequados (100%)**, incluindo o bom funcionamento de fogão e forno, a higienização de armários e bancadas, além das condições de segurança e ergonomia para os funcionários.

**Tabela 6 – Avaliação da segurança alimentar e documentação da UAN (Paulo Afonso – BA, 2025)**

Item avaliado	Irregular (I)	Regular (R)	Adequado (A)
Presença de extintores e sinalização de emergência.			
Treinamento da equipe em boas práticas de higiene.			
Existência do Manual de Boas Práticas.			
Controle de entrada de pessoas não autorizadas.			
Licença sanitária visível e atualizada.			
Registros de controle (temperatura, higienização, pragas) disponível.			

Fonte: Autores (2025)

A avaliação da segurança alimentar e da documentação da UAN mostrou desempenho satisfatório, com 83,3% dos itens adequados e apenas 16,6% de irregularidades relacionadas à ausência de registros de controle. Esses resultados corroboram os achados de Almeida et al. (2014) e Colares et al. (2011), que identificaram fragilidades estruturais, falhas de higienização, armazenamento inadequado e deficiências no monitoramento de temperaturas em serviços de alimentação institucional. Por outro lado, Ferreira et al. (2019) destacam que a adoção de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, associada a ações educativas e capacitação das equipes, pode promover avanços significativos. Nesse sentido, o presente estudo reforça a importância de alinhar medidas corretivas a estratégias de educação permanente, garantindo maior segurança alimentar e proteção à saúde dos idosos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise evidenciou que a UAN da instituição de longa permanência apresenta tanto pontos de conformidade quanto fragilidades. Embora se encontrem aspectos irregulares em áreas estruturais e de manipulação, de forma geral a unidade foi considerada adequada frente às normas vigentes. Os resultados reforçam a importância de manter ações de monitoramento



contínuo e de implementar melhorias pontuais para assegurar a segurança alimentar e a qualidade no atendimento aos idosos.

## PALAVRAS-CHAVE

Unidade de Alimentação e Nutrição. Instituição de Longa Permanência para Idosos. Segurança alimentar. Boas práticas de manipulação. Vigilância sanitária.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. B. et al. Condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 27, n. 3, p. 283-292, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 out. 2002.

COLARES, L. G. T.; MENDES, R.; COELHO, M. T. A. D.; AZEREDO, R. M. C. Condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação institucional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 2171-2178, 2011.

FREITAS, M. C. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação**. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 21, n. 155, p. 62-66, 2007.

FERREIRA, A.C; PAES, S.N.D; NASCIMENTO, K.O.; Aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos. **Nutrição Brasil**, v. 19, n. 1, p. 65-73, 2019. Disponível em:  
<https://convergenceseditorial.com.br/index.php/nutricaobrasil/article/view/2280/6202>  
Acesso: 14.set.2025

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Demográfico 2010: resultados gerais da amostra. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em:  
[https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/99/cd\\_2010\\_resultados\\_gerais\\_amostra.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/99/cd_2010_resultados_gerais_amostra.pdf). Acesso em: 14 set. 2025.

OLIVEIRA, A. M. C.; ROZENDO, C. A. **Instituições de longa permanência para idosos: desafios e perspectivas no contexto da saúde pública**. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 19, n. 8, p. 3407-3414, 2014.