

**ANÁLISE DOS FATORES DE AMBIÊNCIA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE BAYEUX-PB**Debhora Dayse Cavalcante Costa<sup>1</sup>  
Danielly Vasconcelos Travassos de Lima<sup>1</sup>**RESUMO**

Ambiência é um espaço planejado que constitui um meio físico para o exercício de atividades humanas. As unidades de alimentação e nutrição (UANs) são unidades de uma empresa que desempenham atividades relacionadas à alimentação. Em busca de melhorar o ambiente do trabalhador e os serviços realizados, alguns fatores na ambiência do trabalho devem ser considerados. Os fatores de ambiência de uma UAN, podem interferir diretamente na produção ou proporcionar boas condições de trabalho. O presente estudo teve como objetivo comparar os fatores de ambiência de uma unidade de alimentação e nutrição com a legislação intitulada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Essa pesquisa tratou-se de uma pesquisa do tipo descritivo transversal, com abordagem quantitativa e para a análise, utilizou-se uma lista de verificação, adaptada da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, preconizada pela ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, como um instrumento para avaliar os fatores de ambiência da unidade de alimentação e nutrição. De acordo com a aplicação da lista de verificação, identificou-se um percentual de 75% para os itens em conformidade e 25% para os itens não conformes. A ventilação e climatização foram os itens que tiveram destaque em não conformidade. Conclui-se que apesar de apresentar algumas deficiências a unidade de alimentação e nutrição analisada não apresenta dificuldades em se adequar às condições de ambiência exigidas pelas legislações.

**Palavras-chave:** Serviços de Alimentação. Indústrias. Ambiente de Trabalho. Condições de Trabalho.

1-Faculdade Internacional da Paraíba, João Pessoa-PB, Brasil.

**ABSTRACT**

Analysis of environmental factors of a Bayeux-PB city nutrition and feeding unit

Ambience is a planned space that constitutes a physical medium for the exercise of human activities. Food and nutrition units (UANs) are units of a company that perform activities related to food. In order to improve the worker's environment and the services performed, some factors in the work environment should be considered. Ambient factors of a UAN can directly interfere with production or provide good working conditions. The present study had as objective to compare the factors of ambience of a food and nutrition unit with the legislation entitled RDC nº 216, of September 15, 2004 and RDC nº 275, of October 21, 2002. This research was about a cross-sectional descriptive research, with a quantitative approach and for the analysis, a checklist was used, adapted from RDC nº 216, of September 15, 2004 and RDC nº 275, of October 21, 2002, recommended by ANVISA, National Agency of Sanitary Surveillance, as an instrument to evaluate the environment factors of the food and nutrition unit. According to the application of the checklist, a percentage of 75% for the conforming items and 25% for the non-conforming items was identified. Ventilation and air conditioning were the items that were highlighted in non-compliance. It is concluded that despite presenting some deficiencies, the food and nutrition unit analyzed does not present difficulties in adapting to the environmental conditions required by the legislation.

**Key words:** Food Services. Industry. Working Environment. Working Conditions.

E-mails dos autores:  
deboradayse.cavalcante@gmail.com  
daniellytravassos@gmail.com

## INTRODUÇÃO

Ambiência é um espaço planejado e organizado que constitui um meio físico para o exercício de atividades humanas. O equilíbrio dos elementos que compõem o ambiente é essencial para o bom desenvolvimento das atividades estabelecidas.

A ambiência do trabalho é caracterizada por um conjunto de componentes capazes de adequar as atividades atuantes e estabelecer maior qualidade e quantidade do trabalho realizado. Alguns elementos da ambiência estão diretamente relacionados em proporcionar adequadas condições de trabalho.

Buscando melhorar o ambiente do trabalhador e os serviços realizados, alguns fatores na ambiência do trabalho devem ser considerados.

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são unidades de uma empresa que desempenham atividades relacionadas à alimentação e tem como objetivo o fornecimento de uma alimentação adequada, de acordo com as necessidades da clientela, para garantir a saúde e capacitar, quando trabalhadores de indústrias, as boas condições de saúde para a realização do seu trabalho (Oliveira, 2004; Teixeira, 2010).

Dentre os fatores de ambiência de uma UAN, alguns interferem diretamente na produção como, por exemplo, a iluminação, que exerce influência no comportamento das pessoas, pois é capaz de aumentar a eficiência e prevenir acidentes no trabalho.

Outros fatores como a ventilação, temperatura e umidade asseguram conforto térmico e renovação do ar e, para ter-se um ambiente em boas condições de trabalho, é necessário ainda, uma boa sonorização e cores adequadas, já que ruídos interferem negativamente na execução de tarefas e as cores são capazes de absorver a luz em maior e menor intensidade (Teixeira, 2010).

Há também os fatores que possibilitam condições favoráveis como, a localização e configuração geométrica da UAN, revestimento de paredes, pisos, portas e janelas e, ainda, as instalações no local. Esses fatores melhoram o funcionamento no ambiente, os procedimentos operacionais e evitam que acidentes ocorram no local de trabalho (Teixeira, 2010).

Em um estudo realizado no município de Leopoldina (MG) com o objetivo de avaliar as condições de ambiência de três cozinhas comunitárias, foi utilizado um check-list de acordo a legislação RDC nº 275 como instrumento de avaliação dos itens. Os autores observaram um número elevado de itens em não conformidade, variando de 58,2% a 63,6%, demonstrando deficiência nas condições de ambiência das unidades avaliadas e falhas na estrutura física (Nascimento e Quintão, 2012).

Diante do exposto, percebe-se a importância de verificar os fatores de ambiência de uma UAN.

Esse estudo teve como objetivo comparar os fatores de ambiência de uma unidade de alimentação e nutrição com a legislação intitulada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (Brasil, 2002).

## MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo se caracteriza por ser do tipo descritivo transversal, com abordagem quantitativa. A pesquisa foi desenvolvida em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), localizada na cidade de Bayeux-PB.

A unidade de alimentação e nutrição (UAN) escolhida para este estudo encontra-se situado na cidade de Bayeux. Ressalta-se, que não existiu um critério específico para escolha desse local. A visita a unidade referida junto à realização da coleta de dados foi feita em horário diurno, em uma única visita em dia escolhido aleatoriamente.

Foi analisado pelos pesquisadores desse estudo os fatores de ambiência de uma Unidade de Alimentação e Nutrição pautado em visita técnica informal, com a presença do responsável pelo estabelecimento, mediante a prévia comunicação.

Para a avaliação, utilizou-se uma lista de verificação, adaptada da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, preconizada pela ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, como um instrumento para avaliar os fatores de ambiência da unidade de alimentação e nutrição.

Para compilação dos dados, foi utilizado o método de porcentagens para a classificação dos itens, conforme, não

conforme, e não se aplica. baseados na RDC nº 216/04 e RDC nº 275/02.

Para a realização da pesquisa, foi encaminhado um Termo de Consentimento para a empresa na qual a UAN está inserida e, após a explicação dos objetivos da pesquisa, foi solicitada a autorização para a realização do trabalho.

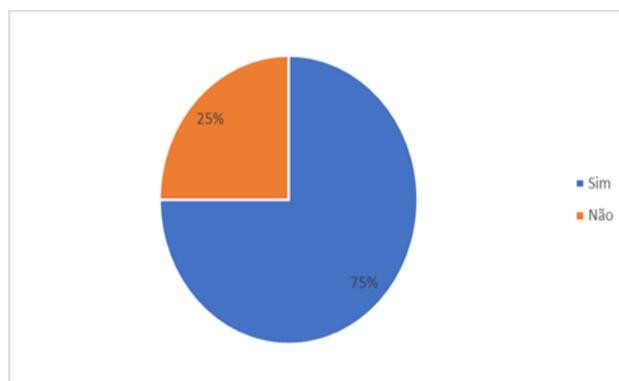
## RESULTADOS

De acordo com a aplicação da lista de verificação, adaptada da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002, identificou-se um percentual de 75% para os itens em conformidade e 25% para os itens não conformes, conforme mostra o gráfico 1.

A tabela 1 demonstra os resultados obtidos segundo a análise realizada, a partir da lista de verificação, que teve como parâmetros de avaliação os três grupos que compõem a ambiência em uma unidade de alimentação e nutrição.

A tabela 2 reflete a análise realizada dos 18 itens avaliados em conforme ou não conforme e que fazem parte da ambiência e são fatores essenciais no ambiente de trabalho.

Com base nesses resultados, observou-se que a maioria dos itens estavam dentro do que é preconizado pelas legislações vigentes, conforme mostra a tabela 1 e 2.



**Gráfico 1** - Percentual dos itens avaliados em conformidade (sim), não conformidade (não) na unidade de alimentação e Nutrição (UAN), no município de Bayeux-PB.

**Tabela 1** - Distribuição dos dados de acordo com os grupos analisados na unidade avaliada.

Grupos	Conforme		Não conforme	
	n	%	n	%
1- Estrutura física	12	85,7%	2	14,3%
2- Iluminação e instalação elétrica	3	100	0	0
3- Ventilação e climatização	3	42,9%	4	57,1

**Tabela 2** - Distribuição dos dados de acordo com os itens analisados.

Grupos	Conforme	Não conforme
1- Piso	3	0
2- Teto	2	0
3- Parede e divisória	2	1
4- Porta	2	1
5- Janelas	3	0
6- Iluminação e instalação elétrica	3	0
7- Ventilação e climatização	3	4
Total	18	6

## DISCUSSÃO

Para os itens encontrados em não conformes, de acordo com a RDC nº 275/2002

e RDC nº 216/2004, encontrou-se nas paredes e divisória, a ausência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre paredes e o teto.

Em um estudo realizado por Oliveira (2004), ele avaliou por meio de um check-list uma UAN, quanto à adequação dos itens preconizados pela legislação. Dados semelhantes foram encontrados quanto a não existência de ângulos abaulados.

Apesar da ausência de ângulos abaulados, verificou-se que as paredes e divisórias eram de material impermeável e de fácil higienização e em adequado estado de conservação.

Em um estudo realizado em um restaurante em Brasília, foi obtido resultados semelhantes, pois as paredes estavam em bom estado de conservação, livre de rachaduras e eram de material liso e impermeável (Guimarães, 2006).

A unidade de alimentação e nutrição também apresentou não conformidade em relação a ventilação e climatização, estando o ambiente não climatizado artificialmente com filtros adequados, não possuíam ventilação artificial por meio de equipamentos, tornando deficiente a circulação do ar e prejudicando o conforto térmico. Como também, verificou-se a ausência de registros de limpeza dos sistemas de climatização. A unidade apresenta apenas exaustores que mantêm o ambiente livre de gordura e vapor.

No estudo de Fonseca e colaboradores (2010), avaliou no quesito ventilação, apenas 15,4% (n=2) dos restaurantes foi considerado adequado. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de contaminantes, como também é importante para garantir conforto térmico (BRASIL, 2004).

Verificou-se, em relação à estrutura física, o piso sendo de material de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com sistema de drenagem adequado, com a presença de grelhas que facilitam o escoamento. Itens como o teto, encontrava-se em adequado estado de conservação, de acabamento liso, cor clara e impermeável, que permite fácil limpeza, conforme estabelece a RDC 216/2004 e RDC 275/2002.

Ao contrário do encontrado no presente trabalho, o estudo realizado com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes na cidade do Rio de Janeiro, os autores observaram que 80% dos restaurantes avaliados apresentavam piso

escorregadios e em mau estado de conservação (Messias e colaboradores, 2013).

Em outro estudo realizado por Pohren e colaboradores (2014), encontraram ralos que não possuíam enclinação necessário para escoamento e teto com mofo, bolores, rachaduras, dando a perceber a ausência de manutenção da estrutura.

As portas da unidade avaliada também se apresentaram em adequado estado de conservação, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e as portas externas com fechamento automático, porém não possuíam barreiras para impedir a entrada de vetores. Diferente das janelas e outras aberturas, que continha proteção contra insetos e roedores com telas milimétricas e estavam em adequado estado.

Pimentel (2006), encontrou em seu estudo janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento. Como também, localizadas na parte superior das paredes, evitando assim, incidência direta dos solares e todas com telas milimétricas, assim como, no presente estudo.

As instalações elétricas são embutidas e a iluminação natural é adequada à atividade e a iluminação artificial é garantida por meio de luminárias que são protegidas contra quebras, conforme as recomendações da RDC 216/2004 e RDC 275/2002.

Nascimento e Quintão (2012), avaliaram as condições de ambiência em três cozinhas comunitárias da Prefeitura Municipal de Leopoldina (MG). Observaram que as UAN's possuíam portas com ferrugem, sem a presença de batentes e as janelas não possuíam tela milimétrica de proteção. Como também, encontraram a iluminação utilizada sendo do tipo artificial e não possuíam proteção contra quebras e os fios estavam expostos.

## CONCLUSÃO

De acordo com o presente estudo e literatura consultada, observou-se que a unidade de alimentação e nutrição analisada não apresenta dificuldades em se adequar às condições de ambiência exigidas pelas legislações.

Possuem um elevado número de itens adequados conforme a legislação vigente, o que demonstra eficiência nas condições de

ambiência, garantindo boas condições de trabalho. Pode-se constatar, que a UAN segue seu funcionamento em conformidade com a RDC nº216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA.

Apesar de apresentar algumas deficiências, estas podem ser facilmente resolvidas, afim de não comprometer a qualidade higiênica sanitária das refeições produzidas e melhorar as condições de trabalho.

Tendo em vista a importância do papel exercido pelos trabalhadores da unidade, a deficiência encontrada na ventilação e climatização não garantem adequado conforto térmico.

Desta forma, sugere-se atenção quanto aos cuidados à adequação da climatização para os trabalhadores, visando melhor desempenho das atividades realizadas.

## REFERÊNCIAS

1-Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC-216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/2695>> Acesso em: 05/03/2017.

2-Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-RDC- 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; Poder executivo, de 23 de outubro de 2002. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>>. Acesso em: 24/03/2017.

3-Fonseca, M. P.; Manfridini, L A.; São José, J.F.B.; Tomazini, A.P.B.; Martini, H.S.D.; Ribeiro, R. C.L.; Sant'ana, H.M.P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implantação das boas práticas. Rev. Alim. Nutr. Araraquara. Vol. 21. 2010. p. 251-257.

4-Guimarães, I.A. Análise da estrutura física e funcional de um restaurante em Brasília. Especialização. Universidade Brasília. Brasília-DF. 2006.

5-Messias, G.M.; Reis, M.E.R; Soares, L.P.; Fernandes, N.M.; Duarte, E. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo self servisse e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro-RJ. Rev. Eletrônica Novo Enfoque. Vol. 17. 2013. p. 73-88.

6-Nascimento, J.C.; Quintão, D.F. Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina-MG. Rev. Científica da Faminas. Vol. 8. 2012.

7-Oliveira, A.M. Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do distrito federal. Monografia. Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2004.

8-Pimentel, R.C. Análise da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do distrito federal. Especialização. Universidade de Brasília. Brasília-DF. 2006.

9-Pohren, N.F.; Martinazzo, G.A.; Anjos, M.B.; Cozer, M. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. Rev. Univap, São José dos Campos-SP. Vol. 20. 2014.

10-Teixeira, S.M.F.G; Oliveira, Z.M.C.; Rego, J.C.; Biscontini, T.M.B. Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo. Atheneu. 2010.

Autor correspondente:  
 Debhora Dayse Cavalcante Costa.  
 Rua Marechal Dutra, nº 14, Sesi.  
 Bayeux-PB, Brasil.  
 CEP: 58305-160.

Recebido para publicação em 05/12/2017  
 Aceito em 11/03/2018