

IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DE CHECK-LIST DENTRO DAS UANS, GARANTINDO A QUALIDADE E SEGURANÇA DA ALIMENTAÇÃO

Fernanda Luiza Schoenberger¹

Rúbian Lucion²

Keli Raquel Secchi³

INTRODUÇÃO: O check – list é uma ferramenta simples de verificar e avaliar o que está ou não de acordo dentro de uma Unidade, auxiliando a compreender o que precisa ser melhorado dentro de um determinado espaço. Sendo uma lista com diversos itens, analisando todos os aspectos possíveis, é uma ferramenta que auxilia a garantir a qualidade e segurança dentro dos estabelecimentos, além de contribuir na padronização da produção (Cruz, 2016). É um instrumento de fácil aplicação e de baixo custo, podendo cada profissional técnico da unidade realizar a avaliação. Podendo ser utilizado na verificação da segurança, manutenções que devem ser realizadas, procedimentos operacionais. Cada aspecto é voltado para uma finalidade específica a ser analisada. Podendo ser aplicado com a frequência que cada estabelecimento achar necessário, pode servir de suporte para verificar as melhorias ou mudanças a serem realizadas e após a realização das mesmas, realizar a aplicação para o acompanhamento das mudanças (Franco, 2013). Existem diferentes tipos de check-list, isso porquê cada espaço deve avaliar diferentes critérios, de acordo com a Anvisa, dentro de uma UAN, é importante avaliar a estrutura física, a qual deve estar adequada ao fluxo de produção e livre de sujidades, evitando a contaminação cruzada entre os alimentos, entre moveis e utensílios (ANVISA, 2004). O check–list contribui para a oferta de uma alimentação com qualidade, livre de riscos, seguindo todas as normas, desde higiene do local, pintura, pisos, janelas, ventilação, equipamentos, vetores de pragas, limpeza, água adequada, avaliando inúmeros itens, para a verificação de um espaço adequado para a preparação do produto, evitando riscos de acidentes aos funcionários e garantindo a segurança do consumidor (Franco, 2013). **OBJETIVO:** Avaliar e verificar se a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do hospital, está dentro das normas de qualidade e segurança, de forma a prevenir a infecção e a contaminação na cadeia de produção alimentar e pontuar as melhorias que deveriam ocorrer. **METODOLOGIA:** O check – list foi aplicado em junho de 2023, na UAN de um hospital para verificar se está ou não de acordo com o que é exigido para a oferta de uma alimentação segura, livre de contaminantes, em espaço adequado. Para aplicação, foi utilizado um check – list da RDC nº 275, com 166 itens, sendo possível avaliar diversos aspectos dentro da área de produção das refeições e espaços relacionados a mesma. A aplicação demanda tempo, foi necessário avaliar inúmeros itens, além de ser necessário conversar com a nutricionista técnica do local, para apresentar os documentos e esclarecer alguns aspectos da organização. Após a aplicação o mesmo foi avaliado, para verificar qual a porcentagem e classificar a unidade dentro de um grupo e posteriormente repassado para a nutricionista responsável. **DISCUSSÃO E ANÁLISE:** Ao realizar a aplicação e análise do check-list foi possível verificar que a unidade está classificada no grupo 1, totalizando em 98% de conformidade, sendo um ótimo resultado, apenas pequenos ajustes a serem realizados, os quais já foram providenciados pela nutricionista do local. Na aplicação do check-list, foram analisados 166 itens, desses, 15 não se aplicam e somente 3 não estão em conformidade, totalizando assim em 98% de conformidade, com classificação do grupo 1 – 76 a 100% de atendimento dos itens. Foi possível perceber que a unidade está sempre buscando melhorias, visto que é um hospital e há uma maior preocupação com a contaminação e segurança dos

¹ Acadêmico de Nutrição. Email: fernandaschoenberger@hotmail.com.

² Docente de Nutrição UCEFF. Email: rubianlucion@yahoo.com.br.

³ Docente da UCEFF.

pacientes atendidos. Segundo Franco (2013), “O check-lists é fundamental para garantir a qualidade e a eficiência de tarefas e projetos. Por meio dessa ferramenta, é possível verificar se todas as etapas foram realizadas corretamente e se não houve omissões ou erros que possam comprometer o resultado final”. Com a aplicação do check-list foi possível perceber o quanto a unidade e a responsável técnica estão preocupadas em ter bons resultados e evitar acidentes e contaminações. Segundo a nutricionista, ao longo do ano costuma aplicar o check-list na cozinha e copa, sendo também uma exigência do hospital, que buscam estar sempre melhorando e estar de acordo, pois possuem como objetivo se tornar um hospital modelo da região em alguns anos. **CONCLUSÃO:** A Unidade está de acordo com o que é exigido, contribuindo na qualidade das refeições, segurança do trabalhador, dos pacientes e funcionários que consomem as preparações. Além de ser um hospital onde os cuidados com a contaminação são muito maiores e o espaço apresenta uma ótima organização, desde o fluxo das preparações, adequada distribuição e cuidados com a higiene em todo o local e pessoal. Aplicando o check-list foi possível constatar o quanto a unidade se preocupa com os diversos itens que devem estar de acordo. Foi possível perceber neste período de estágio que estão sempre à procura de melhorias, as quais são realizadas constantemente.

Palavras-chave: Hospital; Alimentação; Cozinha; Unidade.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Anvisa propõe check-list.** 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em 14 junho 2023.

CRUZ, Elaine. **Construção e validação de conteúdo de checklist para a segurança do paciente em emergência.** 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br>. Acesso em 12 de junho 2023.

FRANCO, Renato. **Avaliação com o uso de Checklists e Escalas de Avaliação Global.** 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/ACER/Downloads/Aaliac%Global.pdf>. Acesso em: 12 de junho 2023.