

## ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE ARACAJU-SE

MACIELE DA CRUZ TAVARES  
THAYNARA PRISCILA DOS SANTOS  
JANAINA ALVES DA CRUZ  
RODOLFO DE JESUS FILHO  
CYNTHIA BARBOSA ALBUQUERQUE DOS SANTOS (CRN5 -5943)  
Universidade Tiradentes (UNIT), Aracaju-SE, Brasil.  
E-mail: [maciele20@hotmail.com](mailto:maciele20@hotmail.com)

**Palavras-chave:** Unidades de Alimentação e Nutrição, planejamento físico funcional, lista de verificação.

**INTRODUÇÃO:** O planejamento físico funcional inclui o dimensionamento e planejamento dos diferentes setores como a determinação dos fluxos de matéria-prima, de pessoal, de lixo e da utilização dos equipamentos. Estes precisam, necessariamente, levar em consideração os seus cruzamentos e as interferências dentro de uma ótica voltada não somente para tempos e métodos, mas também para questões de saúde e para os possíveis riscos de contaminação alimentar. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) independente dos cardápios serem diversificados, deve haver um grande cuidado em relação à qualidade dos serviços oferecidos aos clientes e com os seus funcionários, o que envolve a estrutura física do ambiente para um melhor conforto e segurança. **OBJETIVO:** Verificar a adequação da estrutura física de duas UAN localizadas na cidade de Aracaju - SE. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal realizado em duas UAN de Aracaju, onde uma unidade era do tipo comercial e a outra institucional, no período de outubro e novembro de 2015. Para facilitar a análise das UAN, as mesmas foram divididas em UAN 1 e UAN 2 respectivamente. Para a coleta de dados foi aplicado uma lista de verificação (*check list*) baseado na RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 a fim de analisar as conformidades e não conformidades dessas UAN referente à estrutura física. O *check list* possuía 44 itens, sendo avaliados: piso, teto, portas, paredes e divisórias, janelas e outras aberturas, escadas, elevadores de serviço, monta cargas e estruturas auxiliares, instalações sanitárias e vestiários para manipuladores, instalações sanitárias para visitantes, lavatórios na área de produção, iluminação e instalação elétrica, ventilação e climatização. Após a coleta, os dados foram tabulados no programa Excel®, classificados segundo os percentuais da RDC nº. 275/ 2002 e os resultados foram expressos em percentuais. **RESULTADOS:** Na UAN 1 verificou-se um percentual de 89% de itens conformes e 11% não conformes. Com base nesses resultados, observou-se que a maioria dos itens relacionados ao planejamento físico estava de acordo com o que é preconizado pela legislação vigente. O estabelecimento 1 foi classificado no grupo 01 (76 a 100% de adequação). Na UAN 2, 5 itens do *check list* não se aplicavam a sua realidade. Nesta mesma Unidade 2, após a verificação dos itens, foi observado 76,9% de conformidades e 23,1% de não conformidades, sendo classificada no grupo 1. **CONCLUSÃO:** Independente do tipo de UAN, comercial ou institucional, a classificação segundo de acordo com a conformidade foi a mesma. Entretanto é importante a implantação de medidas contínuas que visem a garantia e segurança do local e de sua produção para se obter um adequado planejamento físico funcional que promova a saúde dos funcionários e dos clientes destas Unidades.

### REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Monica Gloria Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. 5ª ed., São Paulo: Editora Metha, 2013.

---

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003.

CARNEIRO, Patrícia; VENANTE, Bruna; LEITE, Damaris Godoy. Avaliação de Layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um hotel da cidade de Piraí do Sul. **Revista Nutrir**. v.1, n. 2, jan/jul, 2015.

MELLO, Aline Gomes; SALES, Gizene Luciana Pereira; JAEGER, Lucia Maria; COLARES, Luciléia Granhen. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. **Demetra: alimentação, nutrição e saúde**. v. 8, n. 2, p. 91-101, 2013.

MEZOMO, Iracema Fernandes de Barros. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Manole; 2002.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.