

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: ABRANGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Hospital Food Service: scope of sanitary legislation of good
handling practices

Thaís da Luz Fontoura Pinheiro ¹

Grazielle Cezimbra Castagna Weis ²

Gislaine Hermanns ³

¹ Instituto Federal Farroupilha, *Campus* Santa Rosa, Santa Rosa, RS, Brasil.
thaispinheirofw@gmail.com - <https://orcid.org/0000-0002-4074-9409>

² Instituto Federal Farroupilha, *Campus* Santo Augusto, Santo Augusto, RS, Brasil.
grazielle.castagna@gmail.com - <https://orcid.org/0000-0003-0906-1224>

³ Instituto Federal Farroupilha, *Campus* Santa Rosa, Santa Rosa, RS, Brasil.
gislaine.hermanns@iffarroupilha.edu.br - <https://orcid.org/0000-0002-7918-3895>

RESUMO

A alimentação desempenha papel fundamental na manutenção e recuperação da saúde de indivíduos saudáveis e enfermos, sendo importante atentar que alimentos contaminados constituem vias de infecção hospitalar, cujas principais causas de ocorrências são condições higiênico/sanitárias inadequadas. Diante desse contexto, o objetivo deste estudo foi compilar, através de uma revisão descritiva, publicações relativas às legislações aplicadas no âmbito nacional e suas exigências voltadas as boas práticas de manipulação nas unidades de alimentação hospitalar, considerando os setores de nutrição e dietética, lactário, sondário e banco de leite humano. Com base neste estudo, concluiu-se que os regulamentos federais sobre as boas práticas de manipulação, têm como base as Resoluções RDC nº 216/04 e RDC nº 52/14, sendo os demais documentos citados utilizados como complementos na busca por maior segurança dos alimentos nos serviços de alimentação hospitalar e setores correlatos.

PALAVRAS-CHAVE: alimentos seguros; higiene; nutrição e dietética.

ABSTRACT

Food has an important role in maintaining and recovering the health of healthy and sick individuals. Thus, it is relevant to note that contaminated food is an important route of nosocomial infection, whose main causes of contamination are inadequate hygienic-sanitary conditions. So that, in this context, the aim of this study was to compile, through a bibliographic review of publications about the main sanitary legislation applied at the national level and their requirements focused on good handling practices in hospital food services, considering the sector of nutrition and dietetics, lactary, probe, and human milk bank. Based on this study, it was concluded that federal regulations on good handling practices are based on resolutions RDC nº 216/04, and RDC nº 52/14, with the other documents cited being used for greater food safety in hospital food services and related sectors.

KEYWORDS: safe food; hygiene; nutrition and dietetics.

1 Introdução

O serviço de alimentação é uma unidade gerencial onde são desenvolvidas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades (Mezomo, 2015). Os desafios presentes em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) estão relacionados ao controle de qualidade, à segurança dos alimentos, à geração de resíduos, entre outras variáveis envolvidas na produção. Assim, o Ministério da Saúde (MS) por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), regulamenta o setor de produção e serviços de alimentos, além de atuar na fiscalização desses estabelecimentos visando proteger a saúde dos consumidores.

De forma específica, as UANs hospitalares produzem refeições destinadas a pacientes e podem também oferecer alimentação, gratuita ou paga, a funcionários, acompanhantes e visitantes (Payne-Palacio; Theis, 2015). Ressalta-se que a nutrição e alimentação têm um fator adjunto na recuperação da saúde dos pacientes. Nesse contexto, as condições higiênico-sanitárias das refeições servidas, bem como a adequação da estrutura da UAN aos critérios exigidos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), são de extrema importância para a prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (Oliveira *et al.*, 2022).

Considerando as particularidades das UANs hospitalares, o objetivo deste estudo foi analisar a abrangência das legislações concernentes às BPF aplicadas aos setores de nutrição e dietética, lactário, sondário e banco de leite humano.

2 Metodologia

O presente estudo apresenta uma revisão descritiva baseada na síntese de pesquisas disponíveis na literatura científica, em bancos de dados eletrônicos, tais como Scielo e Google acadêmico, além de publicações do Ministério da Saúde, por meio da ANVISA, bem como monografias, dissertações de mes-

trado e teses de doutorado. A revisão foi fundamentada em dados publicados sobre legislações e ferramentas de BPF no âmbito das UANs Hospitalares. A pergunta norteadora do estudo foi: “*Quais as legislações sanitárias existentes de aplicação nacional e suas exigências referentes às Boas Práticas (BP) de Manipulação para Serviços de Alimentação em UANs Hospitalares?*”

3 Resultados e Discussão

Os resultados obtidos por meio da pesquisa permitiram identificar as legislações de abrangência nacional no que tange às BP aplicáveis aos diferentes setores hospitalares relacionados à alimentação, conforme o Quadro 1. Os setores e suas respectivas legislações serão detalhadamente discutidos ao longo desta seção.

QUADRO 1 - Legislações nacionais relacionadas com Boas Práticas em serviços de alimentação hospitalares.

Setor	Legislações
Nutrição e Dietética	Resolução RDC nº 216/2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de BP para Serviços de Alimentação; Resolução RDC nº 52/2014 Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de BP para os Serviços de Alimentação.
Lactário	Resolução RDC nº 50/2002 - Dispõe sobre Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.
Terapia de Nutrição Enteral	Resolução RDC nº 503/2021 – Aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral (TNE)
Banco de Leite Humano	Resolução RDC nº 171/2006 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano (BLH)

Fonte: elaborado pelas autoras (2023).

3.1 Nutrição e dietética

Com a finalidade de proporcionar maior segurança aos consumidores de alimentos provenientes de serviços de alimentação, a ANVISA publicou, em 25

de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 216/04 (Brasil, 2004). O Regulamento Técnico de BP para Serviços de Alimentação é específico para estabelecimentos destinados ao preparo de alimentos e refeições, enquanto a indústria, os lactários, os alimentos para fins especiais e nutrição enteral seguem outras legislações.

A RDC nº 216/04 estabelece condutas para evitar o risco de contaminantes, e minimizar erros que possam ocasionar Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) em serviços de alimentação. Para isso, dispõe de uma lista de verificação de conformidades e não conformidades (Brasil, 2004). Sobre os âmbitos de aplicação dos procedimentos de BP, a resolução prevê medidas como a higienização das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; o controle integrado de vetores e pragas urbanas, manejo de resíduos; a preparação e conservação dos alimentos, documentação e o registro, entre outros cuidados.

Quanto à documentação e aos registros, a RDC orienta que os estabelecimentos disponham de um Manual de BP (MBP), de fácil acesso aos manipuladores e disponível para as autoridades sanitárias sempre que solicitado. Trata-se de um instrumento descritivo das condutas higiênico-sanitárias setoriais, assim como as instruções sequenciais dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Os POP devem abranger a “higienização de instalações, equipamentos e móveis; ao controle integrado de vetores e pragas urbanas; a higienização do reservatório; e a higiene e saúde dos manipuladores” (Brasil, 2004, p. 11).

A Resolução RDC nº 52/14, alterou parte do texto da Resolução RDC nº 216/2004 para esclarecer que o cumprimento dos padrões sanitários estabelecidos pela RDC nº 216 não isenta os serviços de alimentação vinculados aos serviços de saúde do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis. Além disso, sua abrangência não inclui os lactários nem os setores de Terapia de Nutrição Enteral (TNE), os quais são regidos por diretrizes e normas específicas (Brasil, 2014).

É importante ressaltar que as Vigilâncias Sanitárias estaduais e municipais podem estabelecer portarias exigindo mais procedimentos higiênicos sanitários.

3.2 Lactário

Segundo as legislações nacionais vigentes, o lactário é um setor vinculado ao serviço de nutrição e dietética, responsável pelo preparo seguro das fórmulas infantis, envase de mamadeiras, esterilização terminal e distribuição das dietas. Os processos realizados nesse ambiente devem ser rigorosamente controlados em termos de higiene, a fim de minimizar os riscos de contaminação (Galego et al., 2017).

Os Estabelecimentos de Saúde (EAS) que prestam atendimento neonatal e pediátrico devem, obrigatoriamente, dispor de um lactário. Para a nutrição enteral (NE) em sistema aberto (preparado para consumo imediato), deve existir uma sala com dimensão mínima de 5 m² destinada à manipulação dessas dietas. Em unidades que houver lactário, os ambientes podem ser compartilhados em condições específicas, como, por exemplo, com as áreas de NE, desde que entre elas exista uma sala de preparo de alimentos in natura, os quais podem ser usados por sondas para substituir ou complementar a alimentação oral dos pacientes (Brasil, 2002).

Conforme salienta Oliveira *et al.* (2022), não há uma lista de verificação elaborada por órgão fiscalizador que seja padronizada, específica e oficial, para uso em lactários hospitalares. Assim, nos dias atuais, há pesquisas com aplicações de instrumentos nesses locais tomando por base a legislação e/ou manuais e programas de apoio de instituições públicas ou privadas..

3.3 Terapia de Nutrição Enteral (TNE)

No ambiente hospitalar, a nutrição enteral é uma terapia que visa reduzir a mortalidade e morbidade dos pacientes (Kreymann *et al.*, 2006). A TNE pode ser realizada através do uso de fórmulas industrializadas, as quais apresentam maior segurança microbiológica e melhor adequação da composição nutricional, ou por meio de formulações artesanais, preparadas a partir de alimentos in natura, módulos, produtos alimentícios ou da mistura entre eles, conforme prescrição dietética. Em decorrência do preparo, as formulações

artesanais são mais suscetíveis a uma contaminação microbiológica (Perote; Vieira; Medeiros, 2014).

A RDC nº 503/2021, estabelece os requisitos mínimos para que uma unidade hospitalar esteja apta a fornecer TNE, mediante licença de funcionamento concedida pelo órgão sanitário competente. Entre as exigências estão aspectos como localização, infraestrutura, utensílios, potabilidade da água e adequação da temperatura. Para a oferta de TNE, deve haver sala de manipulação que atenda às recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), especialmente no caso da utilização de NE em sistema aberto, ou seja, que requer manipulação prévia à sua administração (Brasil, 2021).

De acordo com a RDC nº 503/2021, no que se refere à sala de manipulação e envase de NE, fica estabelecido que deve ser uma sala segregada e destinada exclusivamente para esse fim, livre de trânsito de materiais e/ou pessoas estranhas ao setor. Ainda, nesse ambiente não é permitida a instalação de diversos equipamentos comuns em cozinhas (Brasil, 2021). Outros aspectos relativos à infraestrutura física devem seguir as orientações da legislação específica vigente (Brasil, 2004).

3.4 Banco de Leite Humano (BLH)

Os Bancos de Leite Humano (BLH), organizados no Brasil por meio da Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano, representam uma importante estratégia de promoção ao aleitamento e de apoio à amamentação de bebês que não podem mamar diretamente no seio (Fonseca *et al.*, 2021). Considerado um centro especializado, o BLH deve, obrigatoriamente, estar vinculado a um hospital materno e/ou infantil, sendo responsável pela execução das atividades de coleta, processamento e controle de qualidade do leite humano, para posteriormente ser distribuído mediante prescrição médica ou de um nutricionista (Brasil, 2023).

Com o objetivo de estabelecer os requisitos para instalação e funcionamento dos BLH e dos Postos de Coleta de Leite Humano (PCLH) no Brasil, foi estabelecida, no ano de 2006, a Resolução RDC nº 171 (Brasil, 2006). Essa legis-

lação permanece vigente e é aplicável a todos os serviços de saúde públicos e privados. Assim, o BLH e o PCLH devem possuir documentação que descreva os cargos, as funções do pessoal e a estrutura organizacional, além da definição das qualificações exigidas e das respectivas responsabilidades. Cabe ao setor administrativo planejar, implementar e garantir a qualidade de todos os processos (Brasil, 2006).

Ainda, de acordo com a RDC nº 171, as BP de Manipulação referem-se aos procedimentos necessários para garantir a qualidade do leite humano ordenhado, desde a sua coleta até a distribuição. Dessa forma, o BLH e o PCLH devem dispor de normas e rotinas escritas para os procedimentos realizados, bem como implementar um sistema de controle de qualidade, incluindo as BP (Brasil, 2006).

4 Considerações finais

O estudo permitiu evidenciar as particularidades das legislações sanitárias aplicáveis às Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares, observando que essas normativas abrangem, de maneira satisfatória, os requisitos voltados à segurança dos alimentos, ao apresentarem diretrizes claras sobre os diversos procedimentos exigidos. Verificou-se que os regulamentos que tratam das Boas Práticas (BP) em âmbito nacional têm como base principal a RDC nº 216/04, e a RDC nº 52/14, enquanto os demais dispositivos legais atuam como complementares na busca pela segurança alimentar.

Constatou-se que as condições higiênico-sanitárias em UANs hospitalares dependem da adoção de práticas adequadas no manuseio dos alimentos. Assim, é fundamental o cumprimento das legislações vigentes, bem como a implementação de uma gestão voltada para a segurança microbiológica, como meio indispensável para garantir a qualidade dos serviços prestados nas UANs hospitalares.

Referências

- BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada RDC ANVISA nº 307, de 14 de novembro de 2002. Altera a Resolução RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0307_14_11_2002.html. Acesso em: 12 abr. 2025.
- BRASIL. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 12 abr. 2025.
- BRASIL. Resolução RDC ANVISA nº 171, de 4 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o Funcionamento de Bancos de Leite Humano. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2006. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2006/res0171_04_09_2006.html. Acesso em: 12 abr. 2025.
- BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0052_29_09_2014.pdf. Acesso em: 12 abr. 2025.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Banco de Leite Humano**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/banco-de-leite-humano>. Acesso em: 15 ago. 2023.
- BRASIL. Resolução RDC ANVISA nº 503, de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2021.
- FONSECA, R. M. S. *et al.* O papel do banco de leite humano na promoção da saúde materno infantil: uma revisão sistemática. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, n. 1, p. 309-318, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020261.24362018>. Acesso em: 15 ago. 2023.
- GALEGO, D. S. *et al.* **Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches**. São Paulo: ILSI, 2017.
- KREYMAN, G. *et al.* Guidelines on enteral nutrition. **Clinical Nutrition**, v. 25, n. 1, p. 210-230, 2006. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16697087/>. Acesso em: 01 ago. 2024.
- MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Manole, 2015.
- OLIVEIRA, C. R. *et al.* Elaboração e validação de lista de verificação dos processos produtivos de dietas pediátricas em lactários hospitalares. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 27, n. 9, p. 3763-3776, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/!XSNZN589L4jQ5gy6JxTmJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 01 ago. 2024.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. 12 ed. Barueri: Manole, 2015.
- PEROTE, G. M.; VIEIRA, R. Q.; MEDEIROS, J. L. Nutrição enteral e risco de contaminação microbiana: uma revisão de literatura. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 1, n. 3, p. 23-26, 2014. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/9042>. Acesso em: 01 ago. 2024.