

Avaliação da efetividade de visitas técnicas online a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário durante o período de pandemia de covid-19

Evaluation of effectiveness of online technical visits to perishable food suppliers of a public university hospital during the COVID-19 pandemic period

Evelyn Pôrto Lima Camargo, Lúcia Pereira de Souza, Thais Ortiz Hammes, Janaina Guimarães Venzke, Virgílio José Strasburg

RESUMO:

A avaliação e seleção dos fornecedores são etapas importantes para a garantia da qualidade das matérias-primas adquiridas. Conforme legislações vigentes, os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O presente estudo teve como objetivo avaliar o grau de efetividade de visitas técnicas online a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário do sul do Brasil. Trata-se de estudo descritivo com a avaliação dos dados secundários. Foram verificados os roteiros de visitas técnicas presenciais, realizadas em fornecedores de alimentos perecíveis, no período de 2017 a 2019 e os roteiros de visitas técnicas na modalidade online realizadas no ano de 2021. Os roteiros de inspeção constavam de 51 itens distribuídos em seis tópicos de avaliação. Foram identificadas nove inspeções presenciais para fornecedores de produtos de origem animal e vegetais minimamente processados. Para a modalidade online foram inspecionados quatro fornecedores. Observou-se que as visitas técnicas online, tiveram um total de adequação de 81,2% e as presenciais um total de 83,5%. A partir dos resultados do estudo, é possível concluir que as visitas técnicas online foram tão efetivas quanto às visitas técnicas presenciais. Entretanto, sugere-se que na modalidade online devem ser analisados os resultados obtidos em cada tópico, considerando as especificidades da visita técnica.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos Minimamente Processados; Carne; Qualidade dos Alimentos; Serviços de Alimentação.

ABSTRACT:

The evaluation and selection of suppliers is one of the most important principles for ensuring the quality of the raw materials purchased. According to current legislation, food services must specify criteria for evaluating and selecting suppliers of raw materials, ingredients and packaging. The present study aimed to evaluate the degree of effectiveness of online technical visits to perishable food suppliers at a public university hospital in southern Brazil. This is a descriptive study with the evaluation of secondary data. The itineraries of in-person technical visits carried out in perishable food suppliers in the period from 2017 to 2019 and all the itineraries of technical visits in the online modality carried out in the year 2021 were verified. The inspection itineraries consisted of 51 items distributed in six evaluation topics. Nine face-to-face inspections were identified for suppliers of minimally processed animal and vegetable products. For the inspections in the online mode, four suppliers were inspected. It was observed that the online technical visits had a total adequacy of 81.2% and the face-to-face technical visits a total of 83.5%. From the results of the study, it can be concluded that online technical visits are as effective as face-to-face technical visits. However, it is suggested that in the online modality the results obtained in each topic should be analyzed considering the specifics of the technical visit.

KEYWORDS: Food Quality; Meat; Minimally Processed Foods; Food Service.

Como citar este artigo:

CAMARGO, E. P. L.; SOUZA, L. P.; HAMMES, T. O.; VENZKE, Janaina Guimarães; STRASBURG, V. J.; Avaliação da efetividade de visitas técnicas online a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário durante o período de pandemia de COVID-19. Revista Saúde (Sta. Maria). 2022; 48.

Autor correspondente:

Nome: Virgílio José Strasburg
E-mail: virgilio_nut@ufrgs.br
Formação: Nutricionista. Doutorado em Qualidade Ambiental pela Universidade Feevale, Novo Hamburgo, Rio Grande do Sul, Brasil.
Filiação: Faculdade de Medicina - UFRGS
Endereço: Rua: Ramiro Barcelos, 2400 sala 405, Bairro: santa Cecília, Porto Alegre, Rio Grande do Sul. CEP: 90035-003

Data de Submissão:

07/02/2021

Data de aceite:

28/7/2022

Conflito de Interesse: Não há conflito de interesse



INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades que gerenciam as etapas de produção e a distribuição de refeições, com o intuito de garantir uma melhora ou recuperação da saúde do seu público¹. No âmbito hospitalar, os cuidados com a produção das refeições devem ser ainda maiores, tendo em vista que a alimentação, nesse ambiente, possui um papel restaurador na saúde dos pacientes e contribui para o desfecho do tratamento médico².

Para promover a saúde através de refeições, é necessário, assegurar a inocuidade dos alimentos em todas as etapas de manipulação, considerando a higiene das matérias-primas, instalações, manipuladores e procedimentos de preparo³.

De acordo com a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de novembro de 2004, os serviços de alimentação devem elaborar critérios para realizar a avaliação e seleção de seus fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens⁴.

A realização de visita técnica “in loco” a fornecedores é imprescindível para avaliar o fornecedor, pois nesse momento é possível aplicar-se um instrumento de verificação das conformidades, que tem como objetivo avaliar as adequações dos fornecedores, tendo como base os itens de legislações vigentes. Essa avaliação pode ser desenvolvida por meio de um formulário ou lista de verificação, que contenha todos os itens dispostos em legislação. Ao final dessa avaliação, pode-se classificar o grau de conformidade de determinado fornecedor a partir da pontuação obtida⁵. Nesse contexto, a visita técnica a fornecedores é um procedimento apropriado para avaliar a qualidade dos insumos adquiridos.

Entretanto, com as medidas de enfrentamento à pandemia, causada pelo Coronavírus (COVID-19), foi necessário seguir medidas de distanciamento social e restrição de circulação. No estado do Rio Grande do Sul (RS) foi publicado o Decreto nº 55.240/2020 que, em seu artigo 9º, descreve sobre “a observância do distanciamento social, restringindo a circulação, as visitas e as reuniões presenciais de qualquer tipo ao estritamente necessário”⁶. Nesse sentido, essas medidas também impactaram as rotinas de controle higienicossanitárias de serviços de alimentação.

O objetivo deste estudo foi o de avaliar a efetividade de visitas técnicas realizadas em formato online em relação a visitas presenciais a fornecedores de alimentos de uma UAN hospitalar.

MÉTODOLOGIA

O presente estudo descreve a avaliação de dados secundários retrospectivos, de registros de visitas técnicas online e presenciais realizadas aos fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário, da cidade de Porto Alegre/RS.

O critério de escolha foi por conveniência, sendo avaliados os registros dos roteiros de avaliação de fornecedores classificados na modalidade de “perecíveis”, a saber: carnes e vegetais minimamente processados (VMP).

As visitas técnicas aos fornecedores são de responsabilidade do Setor da Qualidade, do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do hospital e nos anos de 2017 a 2019 foram realizadas de maneira presencial, e, em 2021, de modo online.

A lista de verificação utilizada nas duas modalidades de inspeção foi elaborada a partir da Portaria SES/RS nº 78/2009 e Portaria SES N° 90/2017, atribuindo-se ênfase na pontuação dos tópicos de processos e procedimentos^{7,8}. A lista de verificação foi composta por seis tópicos de avaliação. A quantidade de itens e os respectivos pesos de cada bloco de tópicos constam na tabela 1. Os pesos utilizados foram definidos pelo próprio SND do hospital.

Tabela 1. Caracterização da lista de verificação de fornecedores de hospital público do Sul do Brasil.

ITENS AVALIADOS E PONTUAÇÃO POR BLOCO		
Tópicos	Nº de itens	Peso do bloco
Edificações	13	10
Equipamentos de temperatura controlada	3	15
Manipuladores	5	25
Recebimento	7	10
Processos e procedimentos	17	30
Higienização Ambiental	6	10
Total	51	100

Fonte: Tabela adaptada de roteiro de inspeção do SND.

O roteiro de inspeção estava organizado de forma que continha seis tópicos, totalizando 51 itens para avaliação, assim como especificado na tabela 1. Esses itens constavam no Roteiro de Inspeção, elaborado pelo SND, utilizado para avaliar se os fornecedores estão aptos para fornecer ou continuar o fornecimento de insumos para o serviço. Os fornecedores que apresentaram de 0 a 50% de atendimento dos itens eram desclassificados e, portanto, inabilitados para o atendimento ao hospital. Para garantir a elegibilidade, o fornecedor deveria ter uma pontuação geral mínima de 51%, podendo chegar até 100% de adequação dos itens da lista de verificação.

A visita técnica no formato online foi realizada por um grupo de avaliadores, que era composto por duas nutricionistas e uma estagiária de nutrição. Essa visita consistia na aplicação de três etapas distintas, sendo elas: 1) solicitação de documentos; 2) avaliação dos documentos; e 3) reunião online. Na primeira etapa, o grupo de avaliadores enviava um formulário elaborado a partir das portarias mencionadas anteriormente. Neste formulário, eram solicitados vídeos, imagens e documentos de áreas específicas referentes aos tópicos da lista de verificação aplicada, para a conferência do processo de produção de alimentos dos fornecedores. A segunda etapa consistia na análise dos documentos enviados. Esses documentos eram analisados pelo grupo de avaliadores, que solicitaram um tempo máximo de sete dias úteis

a partir do envio do e-mail com o formulário, para o retorno sobre a documentação. Além disso, todas as pendências verificadas eram registradas para serem questionadas ao fornecedor no momento da reunião online. Na terceira etapa, os avaliadores realizavam uma reunião online agendada com cada fornecedor, sendo exigido que estivessem na sede da produção para sanarem as dúvidas que estivessem pendentes, em relação às fotos e vídeos enviados. Após essa visita, o grupo de avaliadores enviava um relatório apontando as pendências e solicitavam aos fornecedores um retorno com um plano de ação.

A amostra foi analisada no software Microsoft Excel© 2010. Para cada roteiro de inspeção foram verificadas as respectivas frequências absolutas, médias e percentuais de cada item, para cada um dos seis tópicos, e, de acordo com o tipo de fornecedor, quanto à modalidade de insumo fornecido. Os respectivos dados foram comparados de acordo com a modalidade de inspeção aplicada, a fim de identificar a efetividade de cada uma delas.

Por ser uma pesquisa com a utilização de dados secundários, não foi necessário o uso de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. Esta pesquisa foi aprovada pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul sob nº 41338/2022 e do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob nº 2021-0628.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No período investigado, o SND realizou um total de 25 inspeções nas duas modalidades. Deste montante foram excluídos três fornecedores de alimentos minimamente processados e um de carnes, por apresentarem nota inferior a 51% de conformidade, e dessa forma, não atenderem aos critérios de elegibilidade do serviço. Além disso, mais quatro fornecedores de vegetais in natura não foram avaliados por apresentaram registros de inspeção somente na modalidade presencial.

O total de inspeções, que atenderam os critérios de elegibilidade no período investigado, foi de 13 registros, para fornecedores do grupo de carnes e de vegetais minimamente processados (VMP). Desses 13, nove inspeções (69,2%) foram na modalidade presencial. Em relação ao tipo de produtos, para os fornecedores de VMP foram realizadas quatro inspeções, sendo duas em cada modalidade. Para fornecedores de carnes foram incluídos nove registros. Desses registros de carnes, sete inspeções foram realizadas na modalidade presencial e duas na modalidade online. Além disso, os fornecedores de carnes apresentavam algumas características diferentes, pois entre as sete inspeções, seis foram aplicadas em fornecedores que realizavam beneficiamento de produtos bovinos e apenas um realizava a distribuição de carne bovina. Nos formulários das visitas presenciais foram verificados registros de um ou dois nomes das pessoas que realizaram o deslocamento para as visitas técnicas.

Dentre os 13 registros, dois fornecedores, sendo um de carne e o outro de VMP, tiveram inspeções nas duas modalidades, totalizando, dessa forma, 11 empresas distintas. Sobre o fornecedor de carnes a avaliação geral na

modalidade presencial foi de 60,52% e de 71,3% na online. Os tópicos que tiveram maiores discrepâncias, entre as modalidades de visitas, foram os tópicos de manipuladores e, de processos e procedimentos. Já nos fornecedores de VMP, o percentual total de adequação da visita técnica na modalidade presencial foi de 80,76% e de 85,83% na online. Sendo que o tópico de recebimento apresentou uma maior diferença entre o percentual de adequação comparando as duas modalidades, e o tópico de processos e procedimentos obteve 100% de conformidade nas duas modalidades. Os gráficos 1 e 2 mostram os resultados consolidados das visitas técnicas, realizadas no período de avaliação do estudo.

Gráfico 1. Percentual de adequação dos roteiros de inspeção das visitas técnicas online (Carnes OL) e presenciais (Carnes P) de fornecedores de carnes.

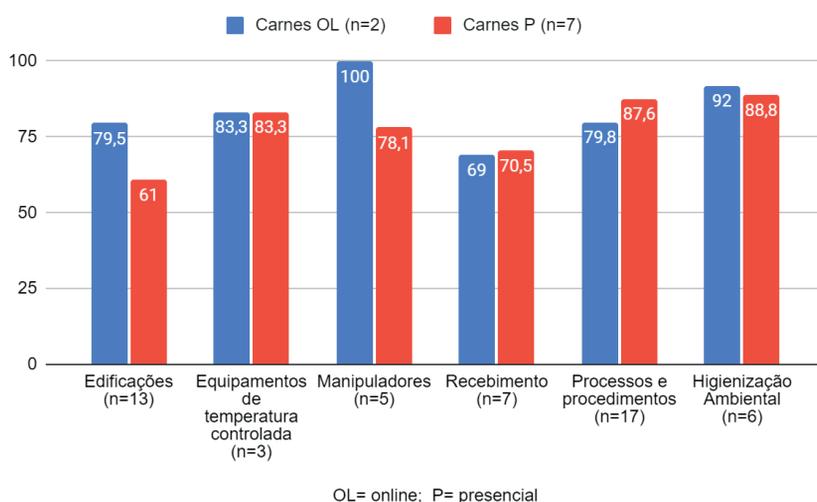
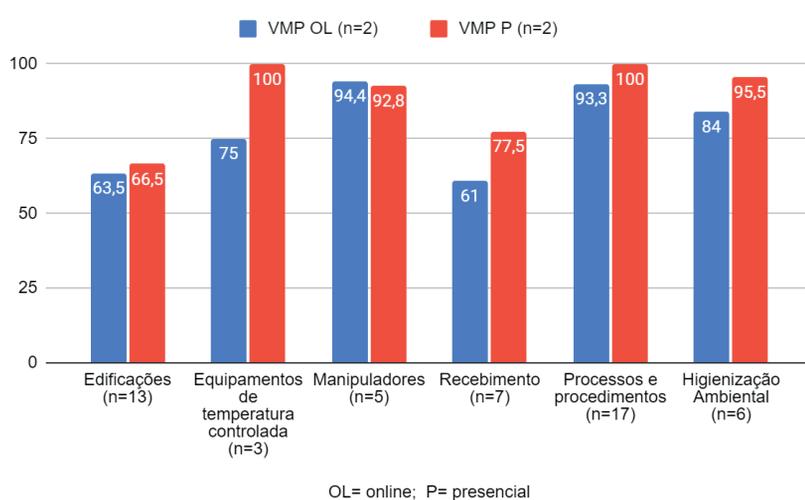


Gráfico 2. Percentual de adequação dos roteiros de inspeção das visitas técnicas online (VMP OL) e presenciais (VMP P) de fornecedores de vegetais minimamente processados.



No gráfico 1 o grupo com maior adequação entre as duas inspeções foi o de higienização ambiental, que por sua vez apresentava a terceira menor quantidade de itens avaliados. Em contrapartida, o tópico com o menor percentual de

adequação nas visitas técnicas presenciais de fornecedores de carnes foi o de edificações. Esse resultado foi semelhante nas visitas técnicas online de VMP, que apresentaram um maior percentual de inadequações nas duas modalidades de visita nesse mesmo tópico. Dos 13 itens do tópico de edificações das inspeções presenciais aos fornecedores de carnes, foi verificada que, em seis das nove inspeções, as inadequações mais recorrentes foram: área interna com objetos em desuso, pisos em mau estado de conservação, teto com ferrugem ou bolores e instalações sanitárias sem a presença de avisos para a lavagem de mãos. Diferentemente dos resultados obtidos na análise dos fornecedores de VMP, pois no tópico de edificações as visitas técnicas presenciais e online tiveram uma diferença pequena em seus percentuais, podendo ser resultado de uma visita online mais próxima da realidade diária do local inspecionado.

Estudos que avaliam a adequação de fornecedores são bastante restritos nas publicações científicas. No entanto, a questão de avaliação de condições higienicossanitárias em restaurantes institucionais ou comerciais são mais frequentes. Em relação à avaliação do item de edificação, no estudo de Ferreira et al. (2011)⁹, realizado com nove UANs de pequeno porte na região metropolitana de Belo Horizonte/MG, foi encontrado um maior percentual de inadequações em itens como: pisos, teto, paredes e portas, incluindo materiais de revestimento inadequados, porosidade, pisos sem resistência, derrapantes e sem drenagem para água. No estudo de Faccioli et al. (2021)¹⁰, os itens de edificações e instalações foram um dos blocos com o segundo maior percentual de inadequações, quando se avaliou a adequação de Boas Práticas de Manipulação em hospitais públicos e privados no sul do Brasil.

Vasques e Madrona (2016)¹¹ identificaram um percentual de adequação de 76% no tópico de edificações, após aplicação de uma lista de verificação em uma UAN na cidade de Marialva/PR, com os requisitos exigidos pela RDC n°2016/2004 da ANVISA. No presente estudo, no tópico de edificações, também foi encontrado um resultado similar nas visitas técnicas presenciais aos fornecedores de carnes. Em contrapartida, os itens que estavam relacionados com melhores adequações foram: janelas, iluminação, ventilação e móveis e utensílios, que apareceram uma ou nenhuma inadequação nos registros dos roteiros.

Mesmo sendo uma alternativa, para realizar inspeções de boas práticas nos fornecedores para serviços de alimentação, a inspeção online possui pontos que podem ser avaliados com algumas limitações em comparação com as visitas técnicas presenciais. Em uma visita técnica presencial é possível visualizar, com mais propriedade, as edificações do local inspecionado, como, por exemplo, a visualização de pisos quebrados ou descascados, portas em mau estado de conservação, ralos enferrujados, entre outros. Desse modo, a inspeção online pode resultar em um percentual de adequação maior, se comparado com a visita técnica realizada presencialmente.

O tópico que ficou com menor percentual de adequação nas visitas técnicas online de VMP foi o de recebimento (gráfico 2). Em linhas gerais, nos dois tipos de fornecedores esses percentuais semelhantes de adequação podem ser observados, pois na sua maioria, deve-se pelo fato dos fornecedores não terem enviado os documentos comprobatórios,

sobre planilhas de controle na recepção de suas matérias-primas e registros da limpeza do veículo, utilizado para transporte. Cabe ressaltar a importância da monitorização do recebimento de matérias-primas, principalmente, de alimentos perecíveis durante o trajeto da entrega e as condições de armazenamento dentro do veículo. É preciso garantir que o alimento seja transportado em veículo refrigerado, limpo e em uma temperatura que não oscile durante o trajeto, evitando problemas de saúde pública¹².

O tópico que obteve pontuação máxima nas visitas técnicas realizadas na modalidade online para fornecedores de carnes, foi a de manipuladores. Tendo em vista que, na visita online a visualização é pontual e não é possível observar, de modo ampliado, o ambiente da produção e manipulação, podendo ser um tópico sujeito a ter limitações na observação das adequações. No estudo de Rech, Prado e Fassina (2021)¹³, foram avaliados os hábitos de higiene dos manipuladores de uma UAN hospitalar. Neste estudo todos os manipuladores cumpriram as boas práticas, sendo avaliados todos os itens para a higiene das mãos, de acordo com as orientações da RDC nº 216/2004¹⁴. Esses itens encontrados se assemelham com o tópico de manipuladores da lista de verificação, aplicado no presente estudo, o qual era composto por cinco itens de avaliação, sendo eles: vestuário, objetos pessoais, asseio pessoal, hábitos higiênicos e documentos relacionados com a saúde do manipulador.

Contudo, nas visitas técnicas online de VMP, os tópicos de maior adequação foram os de manipuladores e processos e procedimentos. Apesar desses tópicos não apresentarem a mesma pontuação na visita técnica presencial, a diferença de percentual deles foi pequena, sendo uma diferença de 1,6% no tópico de manipuladores e 6,7% no de processos e procedimentos, se comparados com o percentual total das visitas técnicas presenciais. O item pontuado na visita técnica online em relação ao tópico de manipuladores foi a ausência de utilização de máscara por um funcionário, e no tópico de processos e procedimentos, a inadequação foi em relação ao controle da lavagem e desinfecção dos vegetais, pois observou-se que não havia desinfecção dos VMP após descascamento manual. Nesse contexto, o fornecedor não cumpriu com o estabelecido na Portaria SES Nº 90/2017 de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e VMP, em que consta a lavagem e desinfecção de vegetais frescos após corte, descascamento e/ou demais processos, sendo enxaguados quando necessários⁸. Diante disso, podemos observar que apesar da visita técnica online possuir limitações em relação à visualização da visita técnica presencial, foi possível a avaliação de processos importantes da manipulação e de processos e procedimentos.

Em um estudo realizado em uma UAN hospitalar, que avaliou os manipuladores por meio de um checklist, baseado nas legislações vigentes para serviços de alimentação, também foi encontrado inconformidade quanto ao uso de máscara, sendo observado o uso incorreto, sem proteger o nariz e a boca. Além disso, a utilização de touca era inadequada, pois as funcionárias não utilizavam a touca corretamente não protegendo o cabelo¹³. É importante ressaltar que o uso de máscaras passou a ser exigido por conta da pandemia do Coronavírus (COVID-19), conforme

a Portaria SES/RS 319/2020, que instituiu protocolos de boas práticas para serviços de alimentação. A utilização da mesma também foi descrita na Nota Técnica N° 47/2020 da ANVISA, que passou a recomendar o uso de máscaras com o intuito de evitar a contaminação de alimentos e como forma de proteger a saúde do trabalhador¹⁵.

No tópico de equipamentos de temperatura controlada a pontuação demonstrou uma diferença de 25% nas adequações entre a modalidade online e presencial nos fornecedores de VMP. Sendo que, na online, a pontuação ficou menor por não estarem afixados os registros de temperatura nos equipamentos. Já a pontuação deste mesmo tópico permaneceu a mesma nas duas modalidades de visitas técnicas dos fornecedores de carnes, não demonstrando diferenças no momento de avaliação das adequações (gráfico 1). Diferentemente do presente estudo, Brito et al. (2021)¹⁶ que aplicaram uma lista de verificação de boas práticas em nove unidades de uma empresa de restaurantes institucionais, encontrando um percentual de 44,4% de adequações no preenchimento de planilhas, manutenções preventivas e corretivas. Por sua vez, para Boff e Strasburg (2018)¹⁷ a adequação no tópico de documentação e registro foi de 65,3% em 15 estabelecimentos investigados em Porto Alegre/RS. Situação semelhante ao identificado por Bernardo et al. (2014)¹⁸ na qual a parte de registros em documentos em hotéis em Belo Horizonte/MG não estavam em conformidade com a legislação. No estudo de Faccioli et al. (2021)¹⁰ realizado em hospitais, com intuito de avaliar as Boas Práticas de Manipulação, somente 30% dos locais avaliados verificavam a temperatura do alimento em manipulação, realizando um registro com data e assinatura. Em vista disso, é importante ressaltar que os alimentos perecíveis iniciam o seu processo de deterioração logo após a sua produção e, para garantir a qualidade e segurança desses insumos, é necessário realizar um monitoramento de temperatura, sendo constantemente monitorada e controlada ao longo da cadeia produtiva¹⁹.

Conforme o gráfico 2, o tópico de higienização ambiental ficou com um percentual menor de adequação nas visitas técnicas realizadas online a fornecedores de VMP. Foram encontradas inconformidades relacionadas ao uso incorreto de panos de limpeza e recipientes inadequados para coleta de resíduos. Entretanto, nas visitas aos fornecedores de carnes, a modalidade que obteve um menor percentual foi na das visitas técnicas presenciais, no tópico de recebimento. Pederssetti e Hautrive (2016)² aplicaram um checklist de boas práticas em quatro UANs hospitalares e verificaram que apenas uma unidade apresentava inadequações quanto ao manejo de resíduos, pois os recipientes não eram identificados e não possuíam capacidade e número suficientes para os resíduos necessários.

No estudo de Souza et al. (2016)²⁰, sobre a avaliação de três fornecedores de uma UAN hospitalar, na qual dois foram aprovados e um reprovado, os autores destacam sobre a relevância de efetuar visitas técnicas de rotina para identificar possíveis problemas e conhecer as necessidades de qualificação de cada fornecedor cadastrado, corroborando com o presente estudo.

Analisando os dois tipos de fornecedores, foi identificado que, para os fornecedores de VMP a modalidade presencial obteve resultados melhores que a inspeção online, e para os fornecedores de carnes foi o oposto. A média

percentual do grau de adequação encontrada no presente estudo foi de 81,2% nos itens da visita técnica online e de 83,5% nas inspeções presenciais, considerando os dois tipos de fornecedores.

Sabe-se que ocorrem diferenças entre as avaliações de fornecedores, ainda que aplicada na mesma modalidade de visita técnica, pois o avaliador pode mudar e, conseqüentemente, o modo de observar as inadequações também. Cabe ressaltar, que a realização das visitas técnicas no formato presencial foi realizada por avaliadores diferentes em relação às visitas técnicas online.

As visitas técnicas online analisadas neste estudo tiveram um papel fundamental para a avaliação dos fornecedores de gêneros perecíveis durante o período de pandemia, tendo em vista que o SND continuou a verificação higienicossanitária das matérias-primas adquiridas. Segundo Pereira e Zanardo (2020)²¹, a aplicação de checklist é um facilitador para controlar as adequações e inadequações de um serviço, pois auxilia na melhoria do mesmo e na continuidade dos pontos positivos, observados durante a inspeção. Atualmente, as inspeções higienicossanitárias, para restaurantes e fornecedores, também podem ser feitas com o uso de tecnologias e recursos eletrônicos, como aplicativos e softwares, já mencionados por Strasburg, Rigo e Venzke (2020)²² na avaliação de boas práticas em uma rede de galeterias no sul do Brasil.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo apresentam a comparação entre as modalidades de visitas técnicas online e presenciais. Apesar da visita técnica online apresentar limitações, os resultados encontrados nas avaliações dos fornecedores de carnes e VMP, desse estudo, foram similares aos das visitas na modalidade convencional. Contudo, cabe ressaltar, que são necessários mais estudos comparativos em relação à visita técnica online e presencial para a verificação da efetividade.

No que se refere a pontos positivos e negativos, os dois modelos de visitas apresentam suas particularidades. No contexto da visita técnica presencial, é necessário o deslocamento de pessoas técnicas até os estabelecimentos dos fornecedores para aplicar o roteiro de inspeção. Já no âmbito da visita online, a inspeção é feita por modo remoto, quando se avaliam documentos, fotos e vídeos e, também, ocorre a entrevista online.

Desta forma, podemos verificar através deste estudo que as visitas técnicas, realizadas de forma online, podem ser tão efetivas quanto as visitas técnicas presenciais, sendo uma alternativa para garantir o monitoramento higienicossanitário de fornecedores de gêneros alimentícios, mesmo em situação de restrição de circulação de pessoas, como no caso do enfrentamento à pandemia do Coronavírus (COVID-19). Sugere-se que outras investigações dessa natureza possam ser replicadas no contexto de inspeções para fornecedores e serviços de alimentação coletiva.

AGRADECIMENTOS

Ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

REFERÊNCIAS

- 1 - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS CFN. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 29 set. 2021.
- 2 - PEDERSSETTI, M.T.; HAUTRIVE, T.P. Condições higiênic-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, SP, v. 23, n. 1, p. 849–858, 2016.
- 3 - SILVA, B.B.; RITTTTER, B.B; SCHLINDWEIN, A.D. Tempo de exposição e temperatura de distribuição da refeição quente dos funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Florianópolis-SC. *Revista Uningá*, v. 56, n. 3, p. 132-140, set. 2019. ISSN 2318-0579.
- 4 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 20 jul. 2021.
- 5 - ANTUNES, M.T.; DAL BOSCO, S.M. *Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática*. 1. ed. Curitiba: Appris, 2019.
- 6 - RIO GRANDE DO SUL. Decreto no 55.240, de 10 de maio de 2020. *Diário Oficial do Rio Grande do Sul*.
- 7 - RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/legislacoes-atualizadas-sobre-vigilancia-de-alimentos> Acesso em: 28 set. 2021.
- 8 - RIO GRANDE DO SUL. Portaria SES N° 90/2017. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados. Porto Alegre, 14 de fevereiro de 2017
- 9 - FERREIRA, M.A.; SÃO JOSÉ, J.F.B. de; TOMAZINI, A.P.B.; MARTINI, H.S.D.; MILAGRES, R.C. de M.; SANTANA, H.M.P. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 70, n. 2, p. 230-235, 1 fev. 2011.
- 10 - FACCIOLI, L.; SERAFIM, A.L.; STRASBURG, V.J.; VENZKE, J.G.V. Condições higienicossanitárias dos serviços de nutrição e dietética em hospitais do Sul do Brasil. *Revista do Instituto Adolfo Lutz* v. 79, p. 1-7, 2021.
- 11 - VASQUES, C.T.; MADRONA, G.S. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista Higiene Alimentar*, v. 30, 2016.

-
- 12 - TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 2017.
- 13 - RECH, E.; PRADO, K.G.; FASSINA, P. Avaliação de fornecedores, da matéria-prima recebida e dos manipuladores envolvidos na produção de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, v. 22, n. 1, p. 429-442, 2021.
- 14 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 20 jul. 2021.
- 15 - BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 3 de junho de 2020.
- 16 - BRITO, A. P. Identificação dos critérios para avaliação de fornecedores de gêneros alimentícios: um estudo de caso do RU da UFRN. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN, Natal, 2016.
- 17 - BOFF, J.M.; STRASBURG, V.J. Avaliação da efetividade de boas práticas em serviços de alimentação coletiva em uma capital brasileira. *Saúde (Santa Maria)*, [S.L.], v. 44, n. 1, p. 1-9, 18 abr. 2018.
- 18 - BERNARDO, P.V.; VALENTIM, E.C.N.; OLIVEIRA, A.E.S.; RAMOS, S.A. Avaliação das boas práticas na produção de refeições na rede hoteleira de Belo Horizonte, MG. *Rev Cient Ciênc Biol Saúde*. v. 16, n. 4, p. 265-270, 2014.
- 19 - MANOUCHEHRI, F.; NOOKABADI, A.S.; KADIVAR, M. Production routing in perishable and quality degradable supply chains. *Heliyon*, [S.L.], v. 6, n. 2, p. 1-8, fev. 2020. Elsevier BV.
- 20 - SOUZA, E.C.; LEITE, A.J.D.; COSTA, A.F.M. Avaliação dos Fornecedores de Gêneros Alimentícios de um Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar em Maceió – AL. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 30, n. 262/263, p. 54-58, 2016.
- 21 - PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. *Revista Vivências*, v.16, n.30, p.193-200, 2020.
- 22 - STRASBURG, V.J.; RIGO, K.C.; VENZKE, J.G. Diagnóstico de boas práticas por meio de uso de aplicativo móvel: estudo de caso em galeterias no Sul do Brasil. In: *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, v. 21, n. 1, p. 171-185, 2020.