

# REESTRUTURAÇÃO DO LAYOUT DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA COM ÊNFASE NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Graciela Caroline Gregolin

Maria Fernanda Ribas

Flávia Gnoatto

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de uma instituição hospitalar visa, sobretudo, oferecer ao paciente uma dieta focada na evolução do seu quadro clínico. Contudo, a eficiência da terapia nutricional depende de planejamento, supervisão e controle de todas as etapas da produção de refeições. Nesse sentido, ressalta-se o planejamento da estrutura física-funcional do SND, cuja adequação é fator condicionante para a qualidade higiênico-sanitária do alimento, especialmente pelo potencial risco de contaminação (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013; SANT'ANA, 2012).

**OBJETIVOS:** O objetivo do estudo foi reestruturar o planejamento físico-funcional de uma Copa Central Hospitalar. Para tanto, analisar a estrutura e os fluxos atuais da copa; identificar pontos considerados críticos para garantia do controle higiênico-sanitário e desenvolver uma nova planta baixa e layout.

**MATERIAIS E MÉTODOS:** O estudo caracterizou-se por uma pesquisa exploratória, observacional e quali-quantitativa. O locus do estudo foi a copa central de um hospital de médio porte localizado no Sudoeste do Paraná. Inicialmente se observou a estrutura física, layout, os fluxos de alimentos, manipuladores de alimentos e resíduos. Sequencialmente, foi aplicada uma lista de verificação, composto por 38 itens, adaptada da resolução n.275, de 21 de outubro de 2002, para identificação das não conformidades e modificações necessárias, visando atender as legislações n. 50, de 21 de fevereiro de 2002 e n. 216, de 15 de setembro de 2004. Por fim, os dados coletados foram analisados, e a partir disso desenvolveu-se uma nova planta baixa e layout.

**RESULTADOS E CONCLUSÕES:** A copa central em estudo obteve 65,8% de inadequação em relação à estrutura física-funcional desejada. As principais não conformidades foram o layout inadequado ao processo produtivo; ausência de áreas definidas à recepção e armazenamento de matéria-prima; e ausência de barreira entre a “área suja” e a área de preparo, ocasionando fluxo descontínuo, desordenado e cruzado, o qual é risco potencial para contaminação dos alimentos. Assim, desenvolveu-se uma nova planta baixa e layout adequados à realidade local, dispendo, especialmente, de espaço isolado para “área suja” e área limpa, ambos dotados de equipamentos e utensílios em número, material e disposição suficientes, garantindo conformidade nos fluxos de alimentos, manipuladores e resíduos. Atentou-se ainda, aos revestimentos de piso, teto e paredes,

---

como forma de otimizar a higienização do local, bem como janelas e portas para garantir a climatização, ventilação e iluminação adequadas ao ambiente, que por sua vez proporciona conforto e segurança aos manipuladores. Portanto, compreende-se que no local em estudo a reestruturação físico-funcional planejada, proporcionará, sobretudo, melhor controle higiênico-sanitário no processo produtivo, e conseqüentemente refletirá positivamente na qualidade das refeições.

**Palavras-chave:** Copa; Hospital; Planta-baixa; Layout.

---