

AValiação de Não Conformidades e Proposta de Melhorias em UAN Utilizando Etiquetagem por Cores e Sinalização Educativa

Ingrid Coimbra¹

Isabella Francisca Machado¹

Juliana Coimbra Camargo¹

Natália Galdino Pinheiro¹

Nathan Utuari de Oliveira¹

Marisa Luzia Hackenhaar²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

Introdução: A organização adequada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para garantir segurança sanitária e eficiência operacional. Durante visita técnica realizada por estudantes de Nutrição do UNIVAG em uma UAN localizada em Cuiabá-MT, foram identificadas diversas não conformidades relacionadas à higiene, armazenamento, setorização e manipulação dos alimentos. Essas fragilidades evidenciaram a necessidade de uma intervenção estruturada, prática e alinhada às recomendações da RDC nº 216/2004, com o intuito de reduzir riscos, padronizar rotinas e melhorar o ambiente de trabalho. **Objetivos:** Identificar falhas operacionais, estruturais e de manipulação presentes na UAN e propor estratégias simples, de baixo custo e eficazes para fortalecer a segurança alimentar, a organização e a rotina dos manipuladores. As ações priorizaram a implantação de etiquetagem por cores, reorganização dos setores de armazenamento e uso de sinalizações educativas como ferramentas de orientação e padronização. **Métodos:** O diagnóstico situacional foi conduzido por meio de observação direta, utilizando parâmetros das Boas Práticas de Manipulação estabelecidas pela RDC nº 216/2004. Foram avaliados critérios de higiene, armazenamento, identificação de alimentos, fluxo operacional, práticas dos manipuladores e condições gerais da área de produção. As informações coletadas subsidiaram a construção de uma proposta interventiva aplicada posteriormente na própria unidade. **Resultados:** A análise inicial identificou problemas como alimentos armazenados no chão, presença de caixas de papelão e prateleiras de madeira, mistura de alimentos crus e prontos nos freezers, ausência de identificação, higienização inadequada e uso incorreto de uniformes. Também foi constatada a presença de um botijão de gás no interior da cozinha, caracterizando risco imediato. A intervenção priorizou a eliminação dos riscos e a reorganização do espaço: o botijão foi transferido para área externa, caixas de papelão foram substituídas por recipientes plásticos

laváveis, e os freezers foram setorizados. Implementaram-se ainda etiquetas por cores para controle de validade, sinalizações educativas e checklists diários para orientar higiene, fluxo e organização. A equipe de manipuladores participou ativamente das mudanças, o que facilitou a compreensão das novas rotinas e reforçou a adesão às boas práticas. Como resultado, todas as irregularidades identificadas inicialmente foram corrigidas, gerando maior segurança, organização e eficiência operacional. **Conclusão:** A intervenção demonstrou que estratégias simples, acessíveis e visualmente organizadas podem transformar de forma significativa a gestão de uma UAN. A aplicação da etiquetagem por cores, das sinalizações educativas e dos checklists padronizados resultou em melhoria imediata das práticas de manipulação, redução de riscos e fortalecimento da conformidade com a RDC nº 216/2004. A participação dos manipuladores foi decisiva para a consolidação das mudanças e manutenção do sistema implantado. Por sua efetividade, baixo custo e fácil replicação, o modelo adotado apresenta potencial para ser implementado em diferentes unidades, contribuindo para ambientes mais seguros, organizados e alinhados às exigências sanitárias vigentes.

Palavras-chaves: Unidades de alimentação; RDC nº 216/2004.