

# 7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



## APLICAÇÃO DO PROGRAMA 5S EM UMA “HAMBURGUERIA” EM PORTO VELHO - RONDÔNIA

**Maria Eduarda de Souza CAVALCANTI<sup>1\*</sup>; Alissa Alves FALLEIROS<sup>1</sup>; Aline Silvério FERREIRA<sup>1</sup>; Ancles Lima do Nascimento JUNIOR<sup>1</sup>; Lorena Kimberly Vieira LINS<sup>1</sup>; Victor Hugo Araújo Damas FERREIRA<sup>1</sup>; Sandra Maciel FARIA<sup>1</sup>**

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

\*Autor correspondente: mariaeduardacavalcanti2@gmail.com

O programa 5S, criado no Japão, é uma ferramenta de gestão para padrões de qualidade, que abrange 5 princípios, sendo estes: senso de utilização, de organização, de limpeza, de saúde e de autodisciplina. Com isso, otimiza tempo, recursos e melhora o ambiente de forma ampla, preparando o mesmo para o trabalho em equipe. Por possuir uma metodologia simples e barata, pode ser aplicado em qualquer porte de serviço de alimentação. Esse instrumento de qualidade apresenta inúmeros benefícios, como a organização e fluidez do local de trabalho, satisfação dos colaboradores e gestores, maior desempenho no serviço e menor desperdício de insumos. Visto isso, foi aplicada a ferramenta 5S em uma “Hamburgueria” da região leste de Porto Velho, Rondônia, a fim de promover melhoria das boas práticas de manipulação dos alimentos e, conseqüentemente, a oferta de alimentos mais seguros aos clientes. Inicialmente, foi realizada a sensibilização sobre a metodologia 5S para o responsável legal e 5 colaboradores, por meio de visitas técnicas e capacitação dialogada com a equipe, abordando os temas de higiene pessoal, higienização das mãos, contaminantes alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e manipulação dos alimentos. Posteriormente, foi aplicado um *checklist* de verificação das Boas Práticas (VEIROS et al., 2007) para estabelecer as condições higiênico-

# 7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



sanitárias das instalações físicas e ambientes, manipuladores de alimentos, equipamentos e utensílios, recepção e armazenamento, preparação, copa e distribuição e controle de qualidade. O serviço foi classificado quanto às boas práticas conforme Sacool et al., 2006 e, a partir disso, elaborou-se um plano de ação para estabelecer as melhorias das não conformidades observadas. Além disso, foram selecionados artigos científicos, tendo como descritor de busca: Serviços de Alimentação e Programa 5S no *Google Academic*, em revistas e periódicos. A equipe de colaboradores aceitou a implementação da ferramenta e pôde evidenciar a desorganização do ambiente físico relacionada à falta de limpeza, organização e armazenamento inadequado de utensílios como pontos críticos de melhoria. Já a partir do *checklist*, foi constatado que do total de 41 itens observados, 1 não se aplicava, sendo avaliados 40 itens; destes, 32,5% estavam conformes e 67,5% estavam não conformes, resultando na classificação do serviço de alimentação no grupo 3 (0% a 50% de atendimento dos itens), segundo Sacool et al., 2006. Quanto a classificação de cada bloco avaliado, foi observado na inspeção da edificação, instalação, equipamentos, móveis e utensílios, inadequações como a presença de fluxo desordenado e com cruzamentos; ausência de revestimento liso e impermeável nas paredes, pisos e tetos; portas e janelas não ajustadas aos batentes; objetos em desuso no ambiente de manipulação; instalações elétricas não embutidas e desprotegidas e; falta de higienização das áreas de manipulação após o término do trabalho, totalizando em 14,3% de conformidade aos itens e 85,7% de não conformidade. Em relação ao controle integrado de vetores e pragas, observou-se a falta de medidas de controle e a presença das pragas e vetores urbanos na área de produção, correspondendo a 100% de não conformidades. Na avaliação do abastecimento de água, foi verificado como conforme o uso exclusivamente de água potável e de gelo fabricado com água potável e a presença de registro de higienização do reservatório a cada 6 meses, culminando em 100% de conformidade. Sobre a análise dos manipuladores, foi constatada a ausência de anseios pessoais, uniformes, locais para armazenamento das roupas e objetos e falta

# 7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



de treinamento em boas práticas, corroborando em 50% de atendimento aos itens e 50% de não atendimento. Já no bloco das matérias-primas, preparação dos alimentos e exposição ao consumo dos alimentos preparados, analisou-se não conformidades como o armazenamento inadequado dos produtos alimentícios; falta de identificação dos produtos não usados em sua totalidade; óleos e gorduras com alterações químicas e espuma; não efetuação de descongelamento sob refrigeração e; falta de organização e higienização da área de exposição das preparações, apresentando 33,3% de itens adequados e 66,7% inadequados. As não conformidades foram traçadas no plano de ação e as melhorias foram baseadas na ferramenta de gestão 5S com a implantação dos sensores de utilização, organização, limpeza e saúde, através de higienização e organização do ambiente físico, bem como o senso de autodisciplina dos colaboradores, com o comprometimento da equipe nas atividades técnicas, éticas e pessoais, a fim de estabelecer condições higiênico-sanitárias e segurança dos alimentos produzidos. Tais dados, apontam a eficácia da aplicação do *checklist* de verificação das boas práticas e da ferramenta de gestão 5S na identificação dos pontos de melhorias higiênico-sanitárias e construção de um plano de ação assertivo, visando a regularização sanitária, qualidade e segurança alimentar. Contudo, é necessário que os princípios da ferramenta 5S sejam executados cotidianamente por todos os colaboradores, para a continuação da eficiência dos processos e, concomitantemente, da redução de desperdícios, visando a qualidade de produtos e serviços, além da adequação às normas vigentes.

**Palavras-chave:** Nutrição. Gestão 5S. Serviços de Alimentação. *Checklist*.