BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS *SELF SERVICE.*

Ariane Calazans Teixeira
Tatiana Salgado Toniato
Jéssica Queiroz Pereira
Ludmila Souza Traspadini
Jackline Freitas Brilhante de São José ✉
Departamento de Educação Integrada em Saúde, Universidade Federal do Espírito Santo, Campus Maruípe, Vitória – ES.
✉ jackline.jose@ufes.br

RESUMO

Nas últimas décadas, houve aumento do consumo de alimentos fora do domicílio, o que ocasionou a expansão do número de Unidades Produtoras de Refeições (UPR). Entretanto, esses estabelecimentos comerciais nem sempre possuem condições higienicossanitárias compatíveis com as atividades que executam. Assim, com o intuito de assegurar a qualidade do alimento e consequentemente a saúde do consumidor, uma das formas para atingir esse objetivo é a aplicação das boas práticas na manipulação dos alimentos. Objetivou-se com este trabalho avaliar as condições higienicossanitárias em restaurantes comerciais do tipo *self service*. A avaliação foi realizada por meio da aplicação de uma lista de verificação de boas práticas em restaurantes comerciais, baseada na RDC 216/2004, de forma a verificar as possíveis não conformidades e/ou conformidades nestes estabelecimentos. Foram avaliados sete restaurantes do tipo localizados no município de Vila Velha - ES. Mediante a avaliação, 14,30% dos estabelecimentos foram classificados como Grupo 1; 42,85% foram classificados como Grupo 2 e 42,85% como Grupo 3. As principais inadequações observadas estavam relacionadas às condições das edificações, instalações, manipulação, armazenamento e exposição dos alimentos. Dessa forma, ações corretivas são essenciais para garantir qualidade das refeições e segurança dos usuários deste serviço.

Palavras-chave: *Qualidade. Higiene. Segurança dos alimentos.*

ABSTRACT

In recent decades, there has been increased consumption of food away from home, which led to the expansion of the number of Food Services (FS). However, these shops do not always have hygienic and sanitary conditions compatible with the activities. Thus, in order to ensure the food quality and thus the consumers health, one of the ways to achieve this goal is the implementation of best practices of food handling to reduce these risks. The aim of this study was to evaluate the hygienic sanitary conditions in commercial restaurants self service. The evaluation was performed by applying a best practice checklist in commercial restaurants, based in the RDC 216/2004 in order to check the possible non-compliance and/or compliance in these establishments. They describe seven types of restaurants located in the municipality of Vila Velha-ES. By assessing, 14.30% of the establishments were classified as Group 1, 42.85% were classified as Group 2 and 42.85% as Group 3. The main inadequacies observed were related to the conditions of the buildings, facilities, handling, storage and exposure of the food. Thus, corrective actions are essential to ensure quality of the meals and safety of users of this service.

Keywords: *Quality. Hygiene. Food safety.*

INTRODUÇÃO

O consumo alimentício fora das residências aumentou nas últimas décadas, fato que é consequência do estilo de vida atual, no qual há pouco tempo para preparo e realização das refeições. Deste modo, houve ampliação da demanda por estabelecimentos comerciais fornecedores

de refeições (KINASZ; WERLE, 2006). Segundo Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, em 2013, 32,9% do consumo alimentício da população brasileira foi feito fora de casa (ABRASEL, 2013). Santos (2010) destacou que o consumo dos alimentos fora do domicilio aumentou de 1,7 kg para 5,4 kg *per capita* no Brasil.

Com todo o avanço no número de estabelecimentos que fornecem refeições, é preciso que estes busquem se diferenciar para se inserirem em um mercado competitivo no qual são selecionados apenas aqueles restaurantes que atendem aos critérios de qualidade exigidos pelo consumidor (AKUTSU et al., 2005). Em função disso, para assegurar a qualidade e a segurança do que é consumido, é necessária à adoção de medidas preventivas e de controle de higiene no preparo dos alimentos durante toda etapa de produção (GENTA et al., 2005).

Os surtos causados por Doenças de Origem Alimentar (DOA) são considerados como um grave problema de saúde pública que gera impactos negativos sobre a produtividade, economia e confiança do consumidor (FONSECA et al., 2010). No Brasil, de 2000 a 2013, foram notificados 8.588 surtos de DOA, sendo que os restaurantes envolvidos compõem 15% destas ocorrências (BRASIL, 2013).

Assim, a implantação das Boas Práticas de Manipulação, contribui para atender o alto padrão exigido na qualidade dos alimentos, estabelecendo princípios para as práticas de higiene a controle a serem cumpridas desde a recepção da matéria-prima até o produto final (OLIVEIRA et al., 2011)

Para garantir a produção de alimentos seguros é necessária a implementação das Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, as Boas Práticas são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor (BRASIL, 2004).

Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições higienicossanitárias em restaurantes comercias do tipo *self service* localizados no município de Vila Velha - ES.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado no período de junho e julho de 2014, um estudo transversal em restaurantes comerciais localizados em Vila Velha - ES. Os responsáveis pelos estabelecimentos foram contatados por meio de carta convite para apresentação dos objetivos da pesquisa e em seguida foi solicitada a permissão para visita.

A coleta das informações ocorreu por meio de observação direta durante as visitas realizadas por pesquisadores treinados. Para a avaliação, foi utilizada uma lista de verificação baseada na Resolução RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), dividida em três partes: identificação da empresa, avaliação e classificação do estabelecimento. A lista de verificação aplicada apresentava 12 blocos e 91 itens distribuídos como descrito na Tabela 1.

Tabela 1 - Blocos e itens avaliados na lista de verificação baseada na RDC 216/2004.

Blocos	Nº de itens
Edificações, instalações, móveis e utensílios	17
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	9
Controle integrado de pragas e vetores	3
Abastecimento de água	4
Manejo dos resíduos	3
Manipuladores	9
Matérias primas, ingredientes e embalagens	6
Preparação do alimento	20
Armazenamento e transporte do alimento preparado	3
Exposição ao consumo do alimento preparado	7
Documentação e registro	8
Responsabilidade	2
TOTAL	91

Cada item possuía três possibilidades de resposta: 'Conforme', 'Não Conforme' e 'Não se aplica' (NA). Para classificação de cada restaurante, baseou-se nos seguintes critérios de pontuação: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens.

Os dados obtidos na avaliação das condições higienicossanitárias por meio da lista de verificação foram compilados em planilhas do Microsoft Excel e analisados de forma descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em análise dos restaurantes visitados, observou-se que apenas 14,30% (n=1) foram classificados no Grupo 1; 42,85% (n=3) classificados no Grupo 2 e 42,85% (n=3) para o Grupo 3. Já Monteiro et al. (2015), em estudo com restaurantes tipo *self service*, observaram 27,3% (n=3) classificados no Grupo 1 e a maioria apresentou-se no Grupo 2 (63,6%, n=7).

No bloco de edificações, instalações, móveis e utensílios, todos os estabelecimentos apresentaram não conformidade quando foi avaliado o fechamento automático de portas na área de preparação e armazenamento dos alimentos. Porém, na maioria dos estabelecimentos as portas e as janelas eram providas de telas, mas estas eram mantidas abertas durante o preparo dos alimentos com intuito de facilitar o fluxo dos funcionários. Segundo a RDC nº 216, o fechamento automático das portas da área de preparação e armazenamento dos alimentos tem papel muito importante, pois a presença dessa instalação impede o acesso de vetores e pragas urbanas (BRASIL, 2004).

Outra não conformidade registrada foi ausência de ralos sifonados em 85,71% (n=6) dos restaurantes. Além disso, 71,4% (n=5) não apresentaram lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação. Tais inconformidades também foram encontradas no estudo realizado por São José e Pinheiro-Sant'ana (2008). Segundo Fonseca et al. (2010), um dos pontos de grande relevância para suporte e contribuição para a implementação das boas práticas e qualidade dos alimentos preparados em Serviços de Alimentação é a adequação de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Quando as edificações e as instalações são projetadas adequadamente é possível ordenar o fluxo de produção e evitar cruzamentos de etapas da preparação de alimentos.

No bloco de higienização de instalações, equipamentos e utensílios, em 100% (n=7) dos locais, os mesmos funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos eram aqueles que realizavam a atividade de higienização das instalações sanitárias. Resultado este diferente do obtido por Rossi (2005), que constatou resultado insatisfatório na maioria dos restaurantes comerciais avaliados, detectando menos do que 50% de adequação para este bloco.

Para o bloco do controle integrado de pragas e vetores, 71,4% (n=5) dos estabelecimentos apresentam conjunto de ações que visam o controle de vetores e pragas, com o objetivo de impedir acesso e proliferação. Segundo a legislação vigente há necessidade de implantação de medidas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas em restaurantes (BRASIL, 2004).

No bloco de abastecimento de água, 100% (n=7) dos estabelecimentos utilizam água potável para manipulação de alimentos e para fabricação do gelo. A água é utilizada na preparação dos alimentos, como um ingrediente, e também como coadjuvante na higienização de superfícies e alimentos, por isso é fundamental que atenda aos critérios de potabilidade estabelecidos. O controle de qualidade da água é necessário para evitar possíveis riscos à saúde dos consumidores dos produtos comercializados (ANDRADE, 2008). Segundo a Portaria CVS 5/2013 (SÃO PAULO, 2013) deve ser realizado o controle da água independente das rotinas de manipulação dos alimentos, estabelecendo critérios para acompanhamento das condições do reservatório de água e higienização do mesmo, que deve ser realizada a cada seis meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

No bloco de manejo de resíduos, 85,7% (n=6) dos estabelecimentos atenderam aos itens previstos dentre eles a presença de coletores providos de tampa, forrados com sacos plásticos e acionados sem contato manual, além de serem coletados com frequência e estocados fora da área de preparo e armazenamento dos alimentos. Este resultado diferiu do observado por Rossi (2005) nos restaurantes comerciais avaliados em Belo Horizonte, onde detectou condições de manejo precárias e inadequadas, sendo que apenas 33,3% dos itens neste bloco foram atendidos. Vale ressaltar que o lixo é uma fonte de contaminação que dever ser controlada devido ao fato de restos de alimentos atraírem vetores e pragas. Segundo a Portaria CVS 5/2013 (SÃO PAULO, 2013), deve haver a separação e remoção dos resíduos considerados lixo em número de vezes que forem necessárias, e na impossibilidade da saída do lixo por um local diferente de onde entram as matérias-primas, deve-se determinar horário distinto para cada atividade.

No bloco referente aos manipuladores, 100 % (n=7) dos restaurantes avaliados apresentavam o registro do controle de saúde dos mesmos. As não conformidades encontradas foram semelhantes às observadas no estudo de Oliveira et al. (2008), onde os manipuladores falavam e cantavam durante a manipulação dos alimentos, e comiam na área de preparo. Em 85,7% (n=6) dos estabelecimentos

não foi observada a fixação de cartazes de orientações aos manipuladores. Segundo a legislação vigente, é preconizada a fixação de cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em locais de fácil visualização, inclusive em instalações sanitárias e vestiários.

O bloco de matérias-primas e ingredientes foi o que apresentou maior número de itens em conformidade. Dentre os itens com maior conformidade, destaca-se a adoção de critérios para a avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas por 85,7% (n=6) dos estabelecimentos. Em 71,4% (n=5) dos restaurantes, a recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens era realizada em área protegida e limpa. Segundo Góes et al. (2001), a obtenção de matéria-prima de boa qualidade, garantida pelos órgãos inspecionais e em condições de armazenamento adequadas, são requisitos para a qualidade do produto final. Entretanto, foi verificado que em 71,4% (n=5) dos estabelecimentos visitados havia irregularidades referentes ao armazenamento dos alimentos. Para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor, devem-se atentar para situações que tenham como objetivo a prevenção das condições de risco para a contaminação. Dentro desse contexto, o controle higienicossanitário dos alimentos, por meio das boas práticas, constitui fator preponderante para prevenção da contaminação microbiológica e consequente ocorrência das doenças de origem alimentar (SÃO JOSÉ, 2012).

Com relação aos itens do bloco de preparação dos alimentos foi observado que 71,4% (n=5) dos restaurantes apresentavam condutas com intuito de minimizar o risco de contaminação cruzada, a lavagem e antissepsia das mãos. Entretanto, foram observadas inadequações quanto ao acondicionamento e a identificação de ingredientes (prazo de validade, data de preparo e designação). Já em relação ao descongelamento do alimento, 85,7% (n=6) dos estabelecimentos realizam este processo em temperatura ambiente, o que pode favorecer a multiplicação microbiana. Quanto à utilização do óleo nenhum dos estabelecimentos possuía controle da temperatura na preparação dos alimentos e nem da substituição dos óleos pelas alterações físico-químicas e sensoriais. Segundo Almeida et al. (2006), ocorrem reações no processo de fritura que culminam na formação de compostos deletérios à saúde do consumidor, principalmente se os manipuladores não forem adequadamente qualificados. A preparação do alimento é um ponto crítico no processo alimentício, sendo os principais problemas, a consequência do reaquecimento e refrigeração inadequados e a preparação do alimento com muita antecedência, aumentando o tempo de espera. Além disso, a área de alimentos crus com os preparados e prontos para o consumo deve estar separada para minimizar o risco de contaminação (AKUTSU, 2005). Outro ponto de importância na distribuição é o controle de temperatura durante o processo para controlar a multiplicação de micro-organismos (SÃO JOSÉ, 2012). Em 71,4% (n=5) dos estabelecimentos houve desconformidade em relação às condições de armazenamento dos alimentos preparados, as condições de tempo e temperatura do alimento preparado, no qual foi observado que em um estabelecimento, alguns alimentos quentes são mantidos aquecidos no balcão de distribuição e outros expostos à temperatura ambiente, o que favorece a multiplicação de micro-organismos.

Monteiro et al. (2014) avaliaram seis restaurantes comerciais em Belo Horizonte - MG e verificaram que quatro e cinco deles apresentavam temperatura adequada para o armazenamento de alimentos congelados e resfriados, respectivamente. O resultado da associação entre o consumo de alimentos que sofrem manipulação inadequada e as más condições de armazenamento, acondicionamento e distribuição, pode ocasionar grande parte dos casos de infecções/intoxicações (ZANDONADI et al., 2007; SÃO JOSÉ, 2012). Sendo assim, toda etapa da cadeia produtiva deve ser dotada de medidas de prevenção e controle para assegurar que os alimentos sejam preparados sem risco (GENTA, 2005).

Foi observado que em todos os restaurantes avaliados, os ornamentos e plantas localizados na área de distribuição não constituíam fonte de contaminação para os alimentos preparados. Ainda na área de exposição do alimento preparado foi observada organização e adequadas condições higiênicossanitárias, porém observou-se em muitos casos, utilização de equipamentos em condições de conservação, higiene e funcionamento inadequados, apresentando fissuras e ferrugens.

Quanto ao bloco Documentação e Registro, 85,71% (n=6) dos estabelecimentos não apresentam o Manual de Boas Práticas. A RDC 216/2014 preconiza que os serviços de alimentação devem estabelecer as Boas Práticas para garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004). Segundo Souza et al. (2013) a implementação do Manual de Boas Práticas pode promover mudanças significativas na higiene e manipulação dos alimentos.

Em 71,4% (n=5) dos restaurantes avaliados, os responsáveis pela manipulação não são devidamente capacitados. Rêgo (2004) afirma que é grande importância que todos os profissionais envolvidos nos procedimentos da produção, administração e comercialização sejam devidamente capacitados e recebam informações periodicamente sobre cuidados durante a manipulação dos alimentos.

CONCLUSÃO

Nenhum dos restaurantes avaliados apresentaram total conformidade com a legislação vigente, sendo que apenas um dos sete restaurantes avaliados foi classificado no Grupo 1. As principais inadequações observadas estavam relacionadas às condições das edificações, instalações, manipulação, armazenamento e exposição dos alimentos. Com os resultados obtidos, nota-se a necessidade de mudança dos processos que envolvem a produção do alimento. Para isso sugerem-se ações corretivas como adequações na estrutura física e capacitação de manipuladores para colaborar na qualidade das refeições oferecidas aos clientes. Ressalta-se ainda a importância da presença do responsável técnico nutricionista nestes estabelecimentos para permitir as correções das inadequações e um melhor acompanhamento.

REFERÊNCIAS

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Um horizonte positivo para o Food service**. Disponível em :< http://www.ba.abrasel.com.br/noticias/403-um-horizonte-positivo--para-o-food-service>. Acesso em 15 de setembro de 2015.

AKUTSU, RC; BOTELHO, RA; CAMARGO, EB; SÁVIO, KEO; ARAÚJO, WC. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Rev Nutr**, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

ALMEIDA, DT; ARAÚJO, MPN; FURTUNATO, DMN; SOUZA, JC; MORAES, TM. Revisão de Literatura: aspectos gerais do processamento de fritura de imersão. **Rev Hig Alimentar**, v.20, n.138, p.42-47, 2006.

ANDRADE, NJ. **Higiene na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 2008. 400 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 216, de 15 de setembro de 2004.Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **DO** [da] República Federativa do Brasi*l*, Brasília, DF, 15 set 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2013.

FONSECA, MP; MANFRIDINI, LA; SÃO JOSÉ, JFB; TOMAZINI, APB; MARTINI, HSD; RIBEIRO, RCL; SANT'ANA, HMP. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim Nutr**, v.21, n.2, p.251-257, 2010.

GENTA, TMS; MAURÍCIO, AA; MATIOLI, G. Avaliação das boas práticas através de "check-list" aplicado em restaurantes "self-service" da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Sci Health Sci**, v.27, n.2, p.151-156, 2005.

GÓES, JÁW; FURTUNATO, DMN; VELOSO, IS; SANTOS, JM. Capacitação dos Manipuladores de Alimentos e a qualidade da alimentação servida**.** **Rev Hig Alimentar**, v.15, n.82, p.20-22, 2001.

KINASZ, TR; WERLE, HJS. Produção e composição física de resíduos sólidos em alguns serviços de alimentação e nutrição, nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso: questões ambientais. **Rev Hig Alimentar**, v.20, n.144, p.64-71, 2006.

MONTEIRO, MAM; RIBEIRO, RC; FERNANDES, BDA; SOUSA, JFR; SANTOS, LM. Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.9, n.1, p.99-106, 2014.

MONTEIRO, MAM; FRÓES, JA; FONTES, RBR; RIBEIRO, RC. Qualidade na produção de refeições em restaurantes do tipo *self-service.* **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.9, n.4, p.955-961, 2015.

NASCIMENTO, GA; BARBOSA, JS; BPF - Boas Práticas de Fabricação: Uma revisão. **Rev Hig Alimentar**, v.21, n.148, p.24-30, 2007.

OLIVEIRA, MN; BRASIL, ALD; TADDEI, JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v.13, n.3, p.1051-1060, 2008.

OLIVEIRA, KAM; SANTANA, ECM; SILVA, LR. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e do conhecimento das Boas Práticas em restaurantes self--service do município de Barra das Graças, MT. **Rev Hig Alimentar,** v.25, n.194/195, p.46-49, 2011.

RÊGO, JC. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2004. 124p. Tese (Doutorado em Nutrição) – Programa de Pós--graduação em Nutrição. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004.

ROSSI, CF. **Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo *self service* de Belo Horizonte--MG**. 2006. 142f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006.

SANTOS, MLB; RANGEL, VP; AZEREDO, DP. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. **Rev Hig Alimentar**, v.24, n.190/191, 2010.

SÃO JOSÉ, JFB. Microbiological contamination in food service: importance and control. Nutrire: **Rev Soc Bras Alim Nutr**, v.37, n.1, p.78-92, 2012.

SÃO JOSÉ, JFB; PINHEIRO-SANT'ANA, HM. Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar. Nutrire: **Rev Soc Bras Alim Nutr**, v.33, n.3, p.123-138, 2008.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5/2013, de 09 de abril de 2013. Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico--Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. **DO** do Estado, 19 abr. 2013; Seção 1:32-35.

SOUZA, MS; MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF. Implementation of good practice in a unit of nutrition in the city of Santa Maria (RS). **Alim Nutr**, v.24, n.2, p.203-207, 2013.

ZANDONADI, RP; BOTELHO, RA; ARAÚJO, WMC; AKUTSU, RC; SÁVIO, K. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Rev Nutr**, v.20, n.1, p.19-26, 2007.